

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Dietoterapia	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Diet Therapy		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-15-05Z-44.4_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest przekazanie wiedzy na temat polskich i światowych standardów postępowania dietetycznego w wybranych jednostkach chorobowych oraz pogłębienie wiedzy uzyskanej w ramach przedmiotu Podstawy Dietetyki.</p> <p>Wykłady: metody oceny stanu odżywienia osób chorych; zasady ustalania zapotrzebowania na energię i makroskładniki osób chorych; postępowanie dietetyczne w chorobach nowotworowych; zasady leczenia otyłości u dzieci i dorosłych; zasady postępowania dietetycznego w nieswoistych stanach zapalnych jelit, alergiach i nietolerancjach pokarmowych, chorobach przebiegających ze stanem zapalnym, przewlekłych chorobach wątroby, zespole metabolicznym oraz współistnieniem wielu schorzeń.</p> <p>Ćwiczenia: interpretacja parametrów oceny stanu odżywienia osób chorych; ustalanie zapotrzebowania na energię i makroskładniki osób chorych; postępowanie dietetyczne wspomagające leczenie zaburzeń odżywiania; postępowanie dietetyczne w chorobach nowotworowych; zasady leczenia otyłości u dzieci; postępowanie dietetyczne w nieswoistych stanach zapalnych jelit; postępowanie dietetyczne w zespole metabolicznym; zasady stosowania diet eliminacyjnych na przykładzie diety FODMAP; zasady diety przeciwzapalnej, zasady postępowania dietetycznego w przewlekłych zapaleniach wątroby i marskości wątroby, zasady stosowania diet o zmodyfikowanych proporcjach makroskładników pokarmowych (diety wysokobiałkowe, niskowęglowodanowe, wysokotłuszczowe; zasady dietoterapii pacjentów ze współistnieniem wielu schorzeń.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) Wykłady; liczba godzin 30</p> <p>b) Ćwiczenia; liczba godzin 15</p>			
Metody dydaktyczne:	Wykłady w formie prezentacji, przedstawienie problemu, dyskusja, studium przypadku, „burza mózgu”			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowa wiedza z zakresu anatomii i fizjologii człowieka, zasad planowania żywienia osób zdrowych oraz podstaw planowania żywienia osób chorych. Przedmioty wprowadzające: Anatomia człowieka, Fizjologia człowieka, Żywność człowieka, Podstawy dietetyki			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna zasady żywienia w omawianych jednostkach chorobowych	K_W04, K_W05	1, 1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi ocenić potrzeby żywieniowe osób chorych i stawia diagnozę żywieniową,	K_U01, K_U03	3, 3
	U2	posługuje się aktualnymi, zaleceniami żywieniowymi i normami	K_U01, K_U07, K_U10	3, 3, 3
	U3	potrafi zaplanować odpowiednią strategię żywieniową w oparciu o stan odżywienia i stan zdrowia pacjenta	K_U02, K_U07, K_U09,	3, 3, 3
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	wykazuje zdolność do działania indywidualnego według wskazówek oraz pracy w zespole	K_K02, K_K03	3, 3
	K2	ma nawyk stałego aktualizowania wiedzy w zakresie dietetyki	K_K01, K_K04, K_K05	3, 3, 3
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Egzamin pisemny oraz ocena wykonania zadania na zdefiniowany temat, rozwiązywanie problemów i prostych zadań indywidualnie i w grupach, opracowanie zaleceń dietetycznych dla osób chorych na podstawie analizy studium przypadku			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin testowy z części wykładowej, opracowanie zaleceń dietetycznych dla pacjentów w omawianych jednostkach chorobowych, zaliczenie typu case-report w zespołach zadaniowych			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się :	Protokół ocen ze zdefiniowanych problemów, rozwiązywanych zespołowo, oraz zaliczenia typu case-report			

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin – 40% oceny, ocena poprawności przygotowania zaleceń dietetycznych (indywidualnie i zespołowo) w omawianych jednostkach chorobowych – 30% , ocena z analizy studium przypadku – 30%
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala dydaktyczna ze sprzętem audiowizualnym oraz pracownia komputerowa, opcjonalnie zajęcia online
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Praca zbiorowa, Dietoterapia 1 (2009), Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2. Peckenpaugh N.J. Red. Wydania polskiego Gajewska D. Podstawy żywienia i dietoterapia (2011). Elsevier, Urban & Partner, Wrocław 3. Grzymisławski M., Gawęcki J. (2010) Żywienie człowieka zdrowego i chorego. PWN, Warszawa 4. Włodarek .D. Dietetyka (2005), Wydawnictwo Format AB, Warszawa 5. Ciborowska M., Rudnicka A. (2009): Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, Warszawa	
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 8	

*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,8 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Żywność a odporność organizmu	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Environmental Health Hazards		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy: polski	Poziom studiów: 1 stopień		
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2021/2022	Numer katalogowy:	ZCZ-ZC-1S-05Z-44.5_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z aktualnymi poglądami na temat roli wybranych składników pokarmowych, produktów oraz diet na modulowanie odporności człowieka.</p> <p>Wykłady: Charakterystyka anatomiczna, funkcjonalna i czynnościowa układu odpornościowego. Układ limfatyczny związany z przewodem pokarmowym (GALT). Stan odżywienia organizmu a funkcjonowanie układu odpornościowego. Mechanizmy swoistej i nieswoistej odpowiedzi immunologicznej. Regulacja odpowiedzi immunologicznej, tolerancja immunologiczna i pokarmowa. Mechanizmy reakcji nadwrażliwości. Wpływ witamin na modulowanie odpowiedzi immunologicznej. Wpływ składników mineralnych na funkcjonowanie układu odpornościowego. Rola aminokwasów w modulowaniu aktywności układu odpornościowego. Rola krótkołańcuchowych i wielonienasyconych kwasów tłuszczowych w modulowaniu aktywności układu odpornościowego. Znaczenie innych składników bioaktywnych żywności (w tym polifenoli) w modulowaniu odpowiedzi immunologicznej. Znaczenie prebiotyków, probiotyków i synbiotyków dla funkcjonowania układu odpornościowego. Żywność kobiety ciężarnej i w okresie laktacji a kształtowanie się immunokompetencji u jej potomstwa w późniejszym okresie życia. Wpływ wybranych składników pokarmowych i diet na GALT. Immunomodulacyjne działanie wybranych ziół oraz produktów pszczelarskich. Charakterystyka różnych diet i modeli żywienia pod względem wpływu na układ odpornościowy i kształtowanie zdrowia. Wpływ używek na funkcjonowanie układu odpornościowego</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykład; liczba godzin 30			
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	brak			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie podstawowe mechanizmy układu odpornościowego związane z układem pokarmowym	K_W01	1
	W2	zna i rozumie rolę składników pokarmowych w kształtowaniu procesów odpornościowych człowieka w aspekcie możliwości ich wykorzystania do zapewnienia lub poprawy stanu zdrowia	K_W01, K_W04	1, 1
	W3	zna i rozumie rolę żywienia w okresie ciąży oraz okresu laktacji w kształtowaniu immunokompetencji organizmu człowieka	K_W01	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi wyszukać i krytycznie analizować informacje dotyczące wpływu różnych składników pokarmowych na modulowanie odpowiedzi immunologicznej	K_U01	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotowy do uznawania znaczenia wiedzy dotyczącej wpływu żywienia na funkcjonowanie układu odpornościowego i kształtowanie zdrowia	K_K02	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu znaczenia wybranych środowiskowych zagrożeń zdrowia i kształtowania właściwych postaw i zachowań prozdrowotnych.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Arkusze egzaminacyjne wraz z odpowiedziami			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się :	Protokół ocen z zaliczenia treści wykładowych			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu pisemnego (100%)			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:				
1. Najnowsze publikacje naukowe dotyczących środowiskowych zagrożeń zdrowia człowieka.				
2. Gromadzka-Ostrowska J (red.): Edukacja prozdrowotna i promocja zdrowia. Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 2019.				

3. Gołąb J., Jakóbsiak M., Lasek W., Stokłosa T.: Immunologia, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, 2002 (lub nowsze wydanie).

4. Maśliński S., Ryżewski J.: Patofizjologia, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa, 2007.

UWAGI

inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje i egzamin), liczba godzin 5

*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	50 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,2 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Żywność ekologiczna	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Organic Food		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Żywność Człowieka i Ocena Żywności		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> X do wyboru	Numer semestru: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2021/2022	Numer katalogowy: ZCZ-ZC-1S-05Z-44.6_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z szeroko pojmowaną jakością surowców roślinnych (owoców i warzyw), surowców zwierzęcych oraz produktów, jak też wpływu warunków produkcji, aspektów przetwórczych, przechowalniczych i dystrybucyjnych na końcową jakość żywności ekologicznej; określenie wpływu tej żywności na zdrowie człowieka, jak też wpływ produkcji ekologicznej żywności na jakość i stan środowiska naturalnego.</p> <p>Wykłady: Omówienie ram prawnych i zasad produkcji ekologicznej. Produkcja ekologiczna w Polsce i w Unii Europejskiej – stan i perspektywy. Systemy zapewnienia jakości w łańcuchu produkcji ekologicznej (kontrola, certyfikacja, znakowanie). Miejsce i funkcje żywności ekologicznej w modelu prawidłowego żywienia człowieka. Określenie ekologicznych kryteriów jakości żywności, analityczne i holistyczne kryteria jakości żywności – różnice i podobieństwa. Jakość żywności ekologicznej pochodzenia roślinnego i zwierzęcego: zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego konsumenta, zanieczyszczenia żywności konwencjonalnej i ekologicznej, wartość odżywcza surowców ekologicznych pochodzenia zwierzęcego, ocena sensoryczna surowców zwierzęcych z produkcji ekologicznej – wybrane aspekty. Porównanie wartości odżywczej, sensorycznej oraz przechowalniczej surowców roślinnych z produkcji ekologicznej i konwencjonalnej. Wpływ żywności ekologicznej na zdrowie zwierząt i ludzi – badania kliniczne. Aspekty towaroznawcze żywności ekologicznej dostępnej na polskim rynku (jakość handlowa, oznakowania, opakowania), omówienie innowacyjności w produkcji ekologicznej (żywność typu superfoods), żywność ekologiczna w obliczu technik GMO.</p> <p>Ćwiczenia: Wpływ produkcji ekologicznej na wybrane aspekty jakościowe surowców roślinnych. Ocena zawartości związków polifenolowych (kwasów fenolowych) w herbatach ekologicznych i konwencjonalnych. Krytyczna ocena wpływu pochodzenia oraz przetwórstwa i dystrybucji na jakość badanego produktu ekologicznego oraz ocena zawartości antocyjanów w wybranych surowcach i produktach ekologicznych i konwencjonalnych. Omówienie wpływu warunków przetwórczych na jakość produktów ekologicznych. Analiza zawartości witaminy C w wybranych surowcach ekologicznych. Omówienie wpływu warunków agrotechnicznych na jakość ekologicznych płodów rolnych. Znaczenie dietetyczne ziół i warzyw liściowych. Chemiczna analiza zawartości chlorofilu w wybranych gatunkach ziół i warzyw liściowych z produkcji ekologicznej i konwencjonalnej – omówienie wpływu warunków agrotechnicznych na jakość końcową surowców roślinnych. Badanie aspektów towaroznawczych wybranych produktów z uwzględnieniem etapu produkcji opakowania, znakowania towarów (surowców i produktów) ekologicznych – określenie poprawności i błędów w znakowaniu, kontroli i nadzorze w produkcji ekologicznej. Ocena wybranych aspektów sensorycznych surowców i produktów ekologicznych. Analiza i szczegółowa charakterystyka kanałów dystrybucji, sprzedaży i aspektów ekonomicznych w obrocie surowcami i produktami ekologicznymi w Polsce.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 30; b) Ćwiczenia; liczba godzin 15			
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem form multimedialnych, dyskusja, konsultacja, instruktaż, pokaz, opis problemowy, analiza szczegółowa.			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	brak			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie czym są surowce i produkty ekologiczne, metody ich pozyskiwania i produkcji, narzędzia i technologie wykorzystywane w łańcuchu dystrybucji żywności (produkcji, przechowywaniu, dystrybucji oraz konsumpcji żywności w żywieniu zbiorowym i indywidualnym)	K_W03	3
	W2	zna i rozumie w jaki sposób żywność ekologiczna wpływa na zdrowie człowieka, zwierząt i środowisko	K_W04	3
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi podejmować działania dotyczące oceny wartości odżywczej surowców i produktów ekologicznych i konwencjonalnych oraz określić ich wpływ na wzrost, rozwój, funkcjonowanie i zdrowie organizmu oraz na stan środowiska	K_U03	3
	U2	potrafi podejmować działania w zakresie znaczenia składu chemicznego żywności ekologicznej i w istotny sposób promować ten rodzaj żywności wśród konsumentów	K_U04	3
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy oraz podejmowania odpowiedzialności za wytwarzanie żywności o wysokiej jakości prozdrowotnej dla człowieka i środowiska	K_K01	3

	K2	jest gotów do krytycznej oceny efektów działań żywnościowych ze szczególnym udziałem żywności ekologicznej dla konsumentów oraz potrafi krytycznie wymieniać wiedzę z ekspertami z innych dziedzin	K_K02	3
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu upowszechniania informacji o wartości i znaczeniu żywności ekologicznej dla zdrowia człowieka.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin z treści wykładowej, kolokwia z części ćwiczeniowej			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się :	arkusze egzaminacyjne, arkusze kolokwium			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	ocena z egzaminu 50%, ocena z kolokwium cząstkowych 50%.			
Miejsce realizacji zajęć:	sala wykładowa, sala ćwiczeniowa, teren			
<p>Literatura podstawowa i uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> Hallmann E. (red.) (2014). Żywność ekologiczna – skrypt do ćwiczeń, wyd. SGGW. Barański, M., Średnicka-Tober, D., Volakakis, N., Seal, Ch., Sanderson, R., Stewart, G.B., Benbrook, Ch., Biavati, B., Markellou, E., Giotis, Ch., Gromadzka-Ostrowska, J., Rembiałkowska, E., Skwarło-Sońta, K., Tahvonen, R., Janovska, D., Niggli, U., Nicot, Ph., Leifert, C. (2014). Higher antioxidant and lower cadmium concentrations and lower incidence of pesticide residues in organically grown crops: a systematic literature review and meta-analyses, <i>British Journal of Nutrition</i>, 112, 794–811 Cooper J., Niggli U., Leifert C. (2007). <i>Handbook of organic food safety and quality</i>. CRC Press; Givens D.I., Baxter S., Minihane A.M., Shaw E. (ed.) (2008). <i>Health benefits of organic food: effects on the environment</i>. CAB International. Hunter D, Foster M, McArthur JO, Ojha R, Petocz P, Samman S. (2011). Evaluation of the micronutrient composition of plant foods produced by organic and conventional agricultural methods. <i>Crit Rev Food Sci Nutr</i>. 51:571–582. Kahl J., Baars T., Bügel S., Busscher N., Huber M., Kusche D., Rembiałkowska E., Schmid O., Seidel K., Taupier-Letage B., Velimirov A., Załęcka A. (2012). Organic food quality: a framework for concept, definition and evaluation from the European perspective. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i>, 92, 2760–2765. Mie A., Andersen H.R., Gunnarsson S., Kahl J., Kesse-Guyot E., Rembiałkowska E., Quaglio G., Grandjean P. 2017: Human health implications of organic food and organic agriculture: a comprehensive review. <i>Environmental Health</i> 16:111. DOI 10.1186/s12940-017-0315-4 Rembiałkowska E., Badowski M. (2012). Nutritional value of organic meat and potential human health response. [w:] <i>Organic meat production and processing</i>. Rozdział 1,25 ark. wydawniczego. Wyd. Wiley – Blackwell (ed. prof. Steven C. Ricke, Univ. of Arkansas, USA, PhD Ellen Van Loo, Ghent Univ, Belgium, Michael G. Johnson, emeritus prof. Univ. of Arkansas, USA, dr Corliss A. O'Brien, Univ. of Arkansas, USA Średnicka-Tober D., Barański M., Seal C.J., Sanderson R., Benbrook C., Steinshamn H., Gromadzka-Ostrowska J., Rembiałkowska E., Skwarło-Sońta K., Eyre M., Cozzi G., Larsen N. K., Jordon T., Niggli U., Sakowski T., Calder P., C., Graham C. G. C., Sotiraki S., Stefanakis A., Stergiadis S., Yolcu H., Chatzidimitriou E., Butler G., Stewart G., Leifert C. 2016: Higher PUFA and n-3 PUFA, conjugated linoleic acid, α-tocopherol and iron, but lower iodine and selenium concentrations in organic milk: a systematic literature review and meta- and redundancy analyses. <i>British Journal of Nutrition</i>, 115, 6, 1043-1060 Średnicka-Tober D., Barański M., Seal C.J., Sanderson R., Benbrook C., Steinshamn H., Gromadzka-Ostrowska J., Rembiałkowska E., Skwarło-Sońta K., Eyre M., Cozzi G., Larsen N. K., Jordon T., Niggli U., Sakowski T., Calder P., C., Graham C. G. C., Sotiraki S., Stefanakis A., Yolcu H., Stergiadis S., Chatzidimitriou E., Butler G., Stewart G., Leifert C. 2016: Composition differences between organic and conventional meat: a systematic literature review and meta-analysis. <i>British Journal of Nutrition</i>, 115, 6, 994-1011. 				
UWAGI				

*) 3 – zaawansowany i szczegółowy, 2 – znaczący, 1 – podstawowy

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	115 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,8 ECTS