

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	<b>Edukacja żywieniowa</b>			<b>ECTS</b>	<b>3</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Nutrition education				
Kierunek studiów:	<b>Dietetyka</b>				
Koordinator przedmiotu:	dr hab. Anna Kołajtis-Dołowy				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Żywności Człowieka, Zakładu Podstaw Żywności				
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Żywności Człowieka, Zakład Podstaw Żywności</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywności Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>obowiązkowy</b>	b) stopień <b>I</b> rok <b>IV</b>	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 7	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie w czasie zajęć praktycznych elementarnej, podstaw wiedzy teoretycznej oraz kształtowanie umiejętności z zakresu planowania, organizacji, realizacji i ewaluacji edukacji żywieniowej dla efektywnego kształtowania pożądanych postaw i zachowań żywieniowych różnych grup ludności. Przedmiot wymaga wiedzy podstawowej z zakresu żywienia człowieka oraz konsekwencji zdrowotnych wadliwego sposobu odżywiania.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Ćwiczenia, liczba godzin 14;				
Metody dydaktyczne:	ćwiczenia w grupach.				
Pełny opis przedmiotu:	<b>Ćwiczenia:</b> Sformułowanie celów edukacji żywieniowej dla wybranej grupy osób na podstawie poznania jej potrzeb i świadomości żywieniowo-zdrowotnej oraz popełnianych błędów żywieniowych. Zapoznanie się studentów z aktualnymi danymi naukowymi o sposobie żywienia i poziomie wiedzy żywieniowej wybranej grupy osób. Przygotowanie ramowego programu edukacji; dobór i odpowiednie opracowanie treści, form, metod i środków dydaktycznych dostosowanych do potrzeb i percepcji odbiorców. Skonstruowanie i przeprowadzenie kwestionariusza dotyczącego zachowań żywieniowych i wiedzy żywieniowej oraz ocena wiedzy żywieniowej przypadkowych osób z wybranej grupy docelowej. Prezentacja materiałów edukacyjnych.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość podstaw żywienia, w tym wpływu żywienia na stan zdrowia człowieka.				
Efekty kształcenia:	01_W – ma wiedzę na temat przyczyn oraz sposobów zapobiegania błędom żywieniowym 02_W – zna zasady, formy, metody oraz środki dydaktyczne stosowane w edukacji żywieniowej 03_U – umie zaplanować, przeprowadzić oraz ocenić proces edukacji żywieniowej w wybranej grupie ludności	04_U – ma umiejętność przygotowania prezentacji i wystąpień ustnych w języku polskim 05_K – ma świadomość potrzeby upowszechniania wiedzy o prawidłowym żywieniu człowieka i konsekwencjach błędów żywieniowych			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W – przedstawienie w formie pisemnej i ustnej rozwiązania określonego problemu żywieniowego na podstawie wyszukanej odpowiednio literatury 02_W, 03_U, 04_U, 05_K – prezentacje projektu (2 prezentacje i kwestionariusz do oceny zachowań żywieniowych i wiedzy żywieniowej) 02_W, 03_U – obserwacja pracy i zaangażowania studenta w czasie zajęć 01_W, 02_W – prezentacje				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach 2 prezentacji i kwestionariusza				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>Ocena 2 prezentacji – 80%</b> <b>Ocena kwestionariusza – 20%</b>				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1) Gawęcki J. (red.) (2010): Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2) Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywność człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 3) Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.) (2010): Żywność człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 4) Kołajtis-Dołowy A. (2005): Metody i formy upowszechniania wiedzy o prawidłowym żywieniu. [w:] Roszkowski W. (red.): Podstawy nauki o żywieniu człowieka. Przewodnik do ćwiczeń. Wyd. SGGW, Warszawa, s. 254-258 5) Kołajtis-Dołowy A. (2009): Edukacja żywieniowa. [w:] Jeznach M. (red.): Nowe trendy w żywności, żywieniu i konsumpcji. Wyd. SCRIPT, na zlecenie SGGW, Warszawa, s. 7-24 6) Kołajtis-Dołowy A., Schlegel-Zawadzka M. (2009): Upowszechnianie wiedzy o żywieniu. [w:] Gawęcki J., Roszkowski W. (red.): Żywność człowieka a zdrowie publiczne. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, s. 254-269 7) Wądołowska L. (2010): Żywieniowe podłoże zagrożeń zdrowia w Polsce. Wyd. Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego, Olsztyn				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>75 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>0,5 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>2 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma wiedzę na temat przyczyn oraz sposobów zapobiegania błędom żywieniowym	K_W13, K_W21
02_W	zna zasady, formy, metody oraz środki dydaktyczne stosowane w edukacji żywieniowej	K_W17
03_U	umie zaplanować, przeprowadzić oraz ocenić proces edukacji żywieniowej w wybranej grupie ludności	K_U06, K_U12
04_U	ma umiejętność przygotowania prezentacji i wystąpień ustnych w języku polskim	K_U14
05_K	ma świadomość potrzeby upowszechniania wiedzy o prawidłowym żywieniu człowieka i konsekwencjach błędów żywieniowych	K_K03, K_K05

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	<b>Podstawy farmakologii</b>			<b>ECTS</b>	<b>2</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Basics of pharmacology				
Kierunek studiów:	<b>Dietetyka</b>				
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Krzysztof Tarnowski				
Prowadzący zajęcia:	Dr inż. Krzysztof Tarnowski				
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Dietetyki</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>obowiązkowy</b>	b) stopień I rok <b>IV</b>	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 7	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Przedmiot dotyczy problematyki: absorpcji, dystrybucji, transportu leku w organizmie, biotransformacji i ich wydalania oraz interakcji pomiędzy żywnością, suplementami diety, alkoholem i lekami. Wykłady mają na celu poznanie przez studentów mechanizmów i skutków interakcji, metod oceny ryzyka oraz najczęściej występującymi interakcjami				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 14				
Metody dydaktyczne:	Wykład jako prezentacja z użyciem nowoczesnych pomocy audiowizualnych oraz prezentacje				
Pełny opis przedmiotu:	<b>Wykłady:</b> Zapoznanie studentów z problematyką powstawania leków, urzędów kontrolujących proces powstawania farmaceutyków. Wyjaśnienie różnicy pomiędzy lekami markowymi, generycznymi oraz OTC, jak również z działaniami niepożądanymi leków. Zapoznanie studentów z problematyką farmakokinetyki i farmakodynamiki oraz lekami w chorobach układów: przewodu pokarmowego, moczowego, sercowo-naczyniowego i endokrynologicznego. Zapoznanie studentów w zarysie z działaniem wybranych leków krwiotwórczych, krwiopochodnych i przeciwkrzepliwych oraz antybakteryjnych. Przybliżenie problemu interakcji pomiędzy lekami, lekami i żywnością oraz suplementami diety czy alkoholem. Poznanie mechanizmów i skutków interakcji, metod oceny ryzyka, najczęściej występującymi interakcjami oraz skalą zjawiska i metodami ich zapobiegania w praktyce.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o funkcjonowaniu organizmu człowieka, jak również wiedza dotycząca mechanizmów i skutecznych metod zapobiegania interakcjom pomiędzy żywnością, suplementami diety, alkoholem a lekami.				
Efekty kształcenia:	01_W – wiedza o mechanizmach interakcji żywność, suplementy, alkohol-lek 02_W – wiedza o skutkach interakcji 03_U – umiejętność zapobiegania interakcjom żywność – lek u pacjentów	04_U – umiejętność układania diet dla pacjentów przyjmujących leki wchodzące w interakcje z żywnością i suplementami diety 05_K – umie pracować w zespole oraz organizować pracę w różnych typach placówek i organizacji żywienia związanych z żywieniem pacjentów przyjmujących leki			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W – egzamin pisemny; 03_U, 04_U, 05_K – przygotowanie zespołowych analiz zdefiniowanego problemu dotyczącego modyfikacji dietetycznych w przypadku możliwych interakcji składników diety z zażywanymi lekami.				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach egzaminu				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>Wykłady: ocena z egzaminu (100%) Warunek uzyskania zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie co najmniej 31/60 punktów z egzaminu</b>				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:					
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>52 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>1 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>0 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	wiedza o mechanizmach interakcji żywność, suplementy, alkohol – lek	K_W01
02_W	wiedza o skutkach interakcji	K_W01
03_U	umiejętność zapobiegania interakcjom żywność – lek u pacjentów	K_U01
04_U	umiejętność układania diet dla pacjentów przyjmujących leki wchodzące w interakcje z żywnością i suplementami diety	K_U03, K_U08
05_K	umie pracować w zespole oraz organizować pracę w różnych typach placówek i organizacji żywienia związanych z żywieniem pacjentów przyjmujących leki	K_K01

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	<b>Dietetyka wybranych schorzeń</b>			<b>ECTS</b>	<b>3</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Dietetics of selected diseases				
Kierunek studiów:	<b>Dietetyka</b>				
Koordynator przedmiot:	Dr inż. Dominika Głąbska				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Dietetyki				
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Dietetyki; Zakład Dietetyki</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>obowiązkowy</b>	b) stopień <b>I</b> , rok <b>IV</b>	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 7	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Przekazanie wiedzy dotyczącej specyfiki żywienia w wybranych schorzeniach, np. schorzenia wątroby, trzustki, serca, przewodu pokarmowego, choroby nowotworowe. Dostarczenie wiedzy na temat różnych zaburzeń wstępujących w tych schorzeniach i potrzeb żywieniowych pacjentów przewlekle chorych. Kształtowanie umiejętności z zakresu ustalania terapii dietetycznej dla tej grupy pacjentów mając na uwadze specyficzne zaburzenia występujące w danej jednostce chorobowej.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady, liczba godzin 14; b) ćwiczenia, liczba godzin 18;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady: prezentacja z użyciem nowoczesnych pomocy audiowizualnych, wykłady problemowe. Ćwiczenia: dyskusja na temat wybranych przypadków pacjentów, rozwiązywanie problemów, dyskusja.				
Pełny opis przedmiotu:	<p><b>Wykłady:</b> Leczenie żywieniowe, bariatryka i postępowanie dietetyczne po zabiegach bariatrycznych, zastosowanie głódówek w terapii schorzeń, żywienie w okresie okołoperacyjnym, postępowanie dietetyczne w zaburzeniach odżywiania, dietoterapia zespołu metabolicznego, dyslipidemii, niewydolności krążenia, ostrych i przewlekłych schorzeń trzustki, postępowanie dietetyczne u pacjentów po transplantacjach, z chorobami nowotworowymi i kacheksją nowotworową, genetycznie uwarunkowanymi schorzeniami wątroby</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Ustalanie zapotrzebowania energetycznego i zapotrzebowania na składniki odżywcze dla pacjentów w różnych stanach chorobowych (zespół metaboliczny, dyslipidemie, niewydolność krążenia, ostre i przewlekłe schorzenia trzustki, genetycznie uwarunkowane schorzenia wątroby). Ustalanie planu dietetycznego dla pacjentów z anoreksją, bulimią, po zabiegach bariatrycznych i transplantacjach, z chorobami nowotworowymi i kacheksją. Planowanie żywienia enteralnego i parenteralnego oraz żywienia w okresie okołoperacyjnym. Analiza zasadności stosowania głódówek w zależności od planowanych celów terapeutycznych.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o funkcjonowaniu organizmu człowieka, klinicznym zarysie omawianych schorzeń jak również wiedza dotycząca zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze różnych grup wiekowych, wiedza o klasyfikacji i zasadach konstruowania podstawowych diet.				
Efekty kształcenia:	01_W – zna zaburzenia występujące w danych schorzeniach 02_W – zna zasady terapii dietetycznej wybranych chorób żywieniowozależnych i wspomaganie dietetycznego w żywieniu domowym i szpitalnym 03_U – potrafi wykorzystać dane dotyczące sposobu żywienia i stanu odżywienia w ustalaniu priorytetów dla planowania żywienia oraz zmian stylu życia, uzgadniając wyznaczane cele i strategię działania z pacjentem	04_U – potrafi dobrać odpowiednie metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia klienta/pacjenta w zależności od jego schorzenia 05_K – posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się oraz korzystania z obiektywnych źródeł informacji naukowej i krytycznej ich oceny mając na uwadze dobro pacjenta			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W – egzamin pisemny (wykład) 03_U, 04_U, 05_K – przygotowanie pisemnych sprawozdań dotyczących analizy zdefiniowanego problemu modyfikacji dietetycznych w wybranych schorzeniach osób dorosłych				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach egzaminu i sprawozdań dotyczących określonych modyfikacji dietetycznych w wybranych schorzeniach występujących u osób dorosłych				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>Ocena egzaminu pisemnego – 50%</b> <b>Ocena raportów zespołowych (treści merytoryczne i prezentacja) – 50%</b>				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1) Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głąbska D. (2014): Dietoterapia. Wyd. Lekarskie PZWL. Warszawa 2) Peckenpaugh N.J. (2010): Podstawy żywienia i dietoterapia. Wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 3) Bawa S., Gajewska D., Kozłowska L., Lange E., Myszkowska-Ryciak J., Włodarek D. (2009): Dietoterapia I. Wyd. SGGW. Warszawa				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>85 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>2,5 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>1,5 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	zna zaburzenia występujące w danych schorzeniach	K_W05
02_W	zna zasady terapii dietetycznej wybranych chorób żywieniowo zależnych i wspomagania dietetycznego w żywieniu domowym i szpitalnym	K_W14
03_U	potrafi wykorzystać dane dotyczące sposobu żywienia i stanu odżywienia w ustalaniu priorytetów dla planowania żywienia oraz zmian stylu życia, uzgadniając wyznaczone cele i strategie działania z pacjentem	K_U04
04_U	potrafi dobrać odpowiednie metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjenta w zależności od jego schorzenia	K_U05
05_K	posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się oraz korzystania z obiektywnych źródeł informacji naukowej i krytycznej ich oceny mając na uwadze dobro pacjenta	K_K03

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	<b>Podstawy diagnostyki laboratoryjnej</b>			<b>ECTS</b>	<b>2</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	<b>Basic of laboratory diagnostics</b>				
Kierunek studiów:	<b>Dietetyka</b>				
Koordinator przedmiotu:	Dr inż. Małgorzata Stachoń				
Prowadzący zajęcia:	Dr inż. Małgorzata Stachoń i dr inż. Katarzyna Lachowicz				
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Dietetyki</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, Katedra Dietetyki</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>obowiązkowy</b>	b) stopień I rok <b>IV</b>	c) <b>niestacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr <b>7</b>	język wykładowy: <b>polski</b>			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z interpretacją wyników badań laboratoryjnych, ich wartością diagnostyczną i podstawowymi badaniami laboratoryjnymi krwi oraz moczu				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady, liczba godzin 7 b) ćwiczenia audytoryjne, liczba godzin 14				
Metody dydaktyczne:	Wykład z użyciem nowoczesnych technik audiowizualnych, ćwiczenia obejmujące analizę przypadków i interpretację wyników badań laboratoryjnych				
Pełny opis przedmiotu:	<p><b>Wykłady:</b> Metodologia laboratoryjnych badań diagnostycznych. Proces interpretacji wyników badań laboratoryjnych. Czynniki wpływające na wynik badania laboratoryjnego. Analityka ogólna, podstawy diagnostyki hematologicznej, biochemicznej i serologicznej. Krew i mocz jako materiał biologiczny w diagnostyce wybranych zaburzeń – gospodarki węglowodanowej, lipidowej, hormonalnej, równowagi kwasowo-zasadowej, wodno-elektrolitowej, układu krwiotwórczego, krzepnięcia i wydalniczego</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Analiza przypadków na podstawie wyników badań laboratoryjnych krwi i moczu w wybranych zaburzeniach (gospodarki węglowodanowej, lipidowej, hormonalnej, równowagi kwasowo-zasadowej, wodno-elektrolitowej, układu krwiotwórczego, krzepnięcia i wydalniczego), dyskusja oraz samodzielne formułowanie wniosków</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	Anatomia człowieka, Biochemia ogólna i żywności, Fizjologia człowieka				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza w zakresie biochemii, anatomii i fizjologii człowieka				
Efekty kształcenia:	01_W – zna definicję i podstawowe pojęcia z zakresu diagnostyki laboratoryjnej 02_U – umie stosować wiedzę z zakresu diagnostyki laboratoryjnej w połączeniu z wiedzą z zakresu żywienia	03_K – posiada świadomość własnych ograniczeń w zakresie wiedzy dotyczącej schorzeń i zasugerować konieczność konsultacji medycznej 04_K – potrafi współpracować ze specjalistami zawodów medycznych 05_K – umie interpretować wyniki laboratoryjne (normy, wartości referencyjne)			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_K, 04_K, 05_K – ocena sprawozdań, uczestnictwa w dyskusji i prezentacji w trakcie zajęć 01_W, 02_U, 03_K, 04_K – kolokwia z materiału ćwiczeniowego i egzamin z materiału wykładowego				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokoły wewnętrzne ocen, które student uzyskał w ramach egzaminu pisemnego oraz ćwiczeń audytoryjnych (kolokwium i sprawozdań) Protokół oceny końcowej				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>Egzamin (50%), sprawozdania i kolokwia (50%) Warunkiem zaliczenia części ćwiczeniowej i części wykładowej jest uzyskanie z każdej z nich co najmniej 51% możliwych do zdobycia punktów</b>				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa – wykład; sale ćwiczeniowe – ćwiczenia audytoryjne				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Diagnostyka laboratoryjna z elementami biochemii klinicznej, pod red. A. Dembińskiej-Kieć i J.W. Naskalskiego, Wyd. Urban &amp; Partner, Wrocław, 2002</li> <li>2. Diagnostyka laboratoryjna, red. naukowy B. Solnica, PZWL, 2014</li> <li>3. Diagnostyka laboratoryjna. Tom 1 i 2, pod red. A. Szutowicza i A. Raszei-Specht, Gdański Uniwersytet Medyczny, Gdańsk 2009</li> </ol>				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące modul/przedmiot :

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>60 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>1 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia audytoryjne, projektowe, itp.:	<b>1 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	zna definicję i podstawowe pojęcia z zakresu diagnostyki laboratoryjnej	K_W16
02_U	umie stosować wiedzę z zakresu schorzeń w połączeniu z wiedzą w zakresie żywienia	K_U05, K_U06
03_K	posiada świadomość własnych ograniczeń w zakresie wiedzy dotyczącej schorzeń i zasugerować konieczność konsultacji medycznej	K_K01, K_K02, K_K05
04_K	potrafi współpracować ze specjalistami zawodów medycznych	K_K01, K_K07
05_K	umie interpretować wyniki laboratoryjne (norma, wartości referencyjne)	K_K01, K_K02, K_K05



## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	<b>Poradnictwo dietetyczne</b>			<b>ECTS</b>	<b>3</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Diet counseling				
Kierunek studiów:	<b>Dietetyka</b>				
Koordynator przedmiotu:	Dr hab. Ewa Lange				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Zakładu Dietetyki				
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Dietetyki; Zakład Dietetyki</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>obowiązkowy</b>	b) stopień <b>I</b> rok <b>IV</b>	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 7	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Zapoznanie studentów z: organizacją i działalnością poradnictwa dietetycznego w służbie zdrowia dla różnych grup populacyjnych oraz przygotowaniem i konstrukcją schematu poradnictwa w różnych rodzajach dietoterapii na wszystkich etapach kontaktu z pacjentem i innymi specjalistami ochrony zdrowia				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin 14;				
Metody dydaktyczne:	Wykład jako prezentacja z użyciem pomocy audiowizualnych oraz rozwiązywanie problemów, w tym zajęcia z wykorzystaniem dyskusji dydaktycznych, warsztaty, inscenizacje i symulacje				
Pełny opis przedmiotu:	<p><b>Ćwiczenia:</b> Definicje, cel i zakres działań Poradnictwa Dietetycznego. Zapoznanie ze specyfiką wykorzystania wskaźników stanu odżywienia i stanu zdrowia oraz oceny sposobu żywienia w poradnictwie dietetycznym. Zastosowanie różnych metod oceny składu ciała, aktywności ruchowej i wydatków energetycznych w współczesnym poradnictwie dietetycznym Zasady konstruowania i przygotowanie dokumentacji, raportów, kwestionariuszy ankiet dotyczących informacji o stanie zdrowia i odżywienia pacjenta oraz sposobie żywienia. Przygotowanie pomocy dietetycznych niezbędnych w realizacji zaleceń dietetycznych i ich kontroli. Prześledzenie i ocena symulacji wywiadu i porady dietetycznej, u osób. Przeprowadzanie i modyfikacja wywiadu oraz porady dietetycznej dla różnych grup osób chorych (w zależności od historii choroby oraz wieku, płci, sytuacji socjoekonomicznej itd.) w poradnictwie indywidualnym. Organizacja i planowanie Poradni dietetycznej. Schemat i charakterystyczne elementy porad dietetycznych. Indywidualizacja i wybór sposobu przedstawienia zaleceń dietetycznych.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o funkcjonowaniu organizmu człowieka, etiopatogenezy schorzeń dietozależnych, oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia w badaniach żywieniowych, założeni i metod edukacji żywieniowej, jak również wiedza dotycząca zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze różnych grup wiekowych oraz klasyfikacji i zasad konstruowania podstawowych diet objętych systemem dietetycznym				
Efekty kształcenia:	<p>01_W – posiada wiedzę o zasadach funkcjonowania, nadzoru i prowadzenia poradnictwa dietetycznego w różnych obszarach opieki medycznej i socjalnej dla różnych grup ludności chorej lub z grup ryzyka niedoborów pokarmowych lub rozwoju chorób dietozależnych</p> <p>02_U – posiada umiejętność organizowania i prowadzenia poradnictwa dietetycznego w różnych obszarach opieki medycznej i socjalnej</p>	<p>03_U – posiada umiejętność przygotowywania niezbędnej do prowadzenia poradnictwa dietetycznego dokumentacji i pomocy dietetycznych</p> <p>04_U – posiada umiejętność wykonywania podstawowych pomiarów niezbędnych do oceny stanu odżywienia i szacowania wydatków energetycznych w poradnictwie dietetycznym</p> <p>05_K – posiada kompetencje pracy w zespole żywieniowo-terapeutycznym oraz organizacji pracy w ramach funkcjonowania poradnictwa dietetycznego</p>			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W – projekt obejmujący ustalenie i analizę funkcjonowania Poradni Dietetycznej w określonym obszarze opieki medycznej 02_U, 03_U, 04_U, 05_K – wykonywanie i przeanalizowanie podstawowych pomiarów; przygotowanie dokumentacji i pomocy dietetycznych niezbędnej do przeprowadzenia inscenizacji i symulacji indywidualnej porady dietetycznej; przeprowadzenia inscenizacji i symulacji cyklu indywidualnego poradnictwa dietetycznego (zebranie wywiadu, pomiary antropometryczne i wydatków energetycznych, przeprowadzenie pierwszej porady i porad sprawdzających - kontrolnych)				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen które student uzyskał z przygotowanych prac i sprawozdania z wykonanych projektów (1. Ustalenie i analiza funkcjonowania Poradni Dietetycznej; 2. Przeprowadzenie indywidualnego poradnictwa dietetycznego)				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<p>1. Ocena z projektu obejmującego zaplanowanie i analizę funkcjonowania Poradni Dietetycznej w określonym obszarze opieki medycznej – 40% oceny końcowej</p> <p>2. Ocena z wykonywania i przeanalizowania podstawowych pomiarów; przygotowanie dokumentacji i pomocy dietetycznych oraz przeprowadzenia inscenizacji i symulacji cyklu indywidualnego poradnictwa dietetycznego – 60% oceny końcowej</p> <p><b>Przedział punktacji: 0-50 – niedostateczny; 51-60 – dostateczny; 61-70 – dostateczny plus; 71-80 – dobry; 81-90 – dobry plus; 91-100 – bardzo dobry</b></p>				

Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium (sala ze sprzętem komputerowym, wyposażeniem do pomiarów antropometrycznych i respirometrycznych)
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1) Webster-Gandy J., Madden A., Holdsworth M. (2008): Oxford handbook of nutrition and dietetics. Oxford University Press, New York 2) Mayerscough Ph., Ford M. (2001): Jak rozmawiać z pacjentem. GWP, Gdańsk 3) Peckenpaugh N. (2010): Podstawy żywienia i Dietoterapia. Elsevier Urban & Partner Wrocław 4) Jarosz M. (2010): Praktyczny podręcznik dietetyki, IŻŻ Warszawa 5) Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głabska D. (2014): Dietoterapia. PZWL Warszawa 6) Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dn. 15.09.2011 w sprawie świadczeń gwarantowanych z zakresu leczenia szpitalnego (Dz U 202 poz. 1191) 7) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 29.08.2009 w sprawie świadczeń gwarantowanych z zakresu leczenia szpitalnego (Dz. U. Nr 140, poz. 1143 z późn. zm.) 8) Zarządzeniu nr 72/2011/DSOZ Prezesa NFZ z dnia 20.10.2011 w sprawie określenia warunków zawierania i realizacji umów w rodzaju: leczenie szpitalne	
UWAGI	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>75 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>0,5 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>2,5 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	posiada wiedzę o zasadach funkcjonowania, nadzoru i prowadzenia poradnictwa dietetycznego w różnych obszarach opieki medycznej i socjalnej dla różnych grup ludności chorej lub z grup ryzyka niedoborów pokarmowych lub rozwoju chorób dietozależnych	K_W13, K_W18, K_W19, K_W20, K_W21
02_U	posiada umiejętność organizowania i prowadzenia poradnictwa dietetycznego w różnych obszarach opieki medycznej i socjalnej	K_U01, K_U02, K_U03, K_U06, K_U07, K_U08
03_U	posiada umiejętność przygotowywania niezbędnej do prowadzenia poradnictwa dietetycznego dokumentacji i pomocy dietetycznych	K_U04, K_U12
04_U	posiada umiejętność wykonywania podstawowych pomiarów niezbędnych do oceny stanu odżywienia i szacowania wydatków energetycznych w poradnictwie dietetycznym	K_U05, K_U06
05_K	posiada kompetencje pracy w zespole żywieniowo-terapeutycznym oraz organizacji pracy w ramach funkcjonowania Poradnictwa Dietetycznego	K_K01, K_K04, K_K05, K_K06, K_K07

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	<b>Organizacja i prawo w ochronie zdrowia</b>			<b>ECTS</b>	<b>2</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Organization and law In Health Care				
Kierunek studiów:	<b>Dietetyka</b>				
Koordynator przedmiotu:	dr inż. Agnieszka Tul-Krzyszczuk				
Prowadzący zajęcia:	dr inż. Agnieszka Tul-Krzyszczuk, dr Agnieszka Maciąg				
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Zakład Zarządzania w Gastronomii i Hotelarstwie</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>obowiązkowy</b>	b) stopień <b>I</b> rok <b>IV</b>	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 7	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Przedstawienie kompendium aktualnej wiedzy z zakresu organizacji przedsiębiorstw i prawa w warunkach systemu ochrony zdrowia z uwzględnieniem takich obszarów jak: organizacja systemu opieki zdrowotnej, koszyk usług medycznych w Polsce, a także organizowanie, kierowanie i zarządzanie zakładem ochrony zdrowia. Celem przedmiotu jest też poznanie podstawowych zasad funkcjonowania prawa w ochronie zdrowia oraz poznanie najistotniejszych źródeł prawnych dotyczących prawa cywilnego, administracyjnego, pracy oraz karnego regulujących prawa i obowiązki pacjentów, a także odpowiedzialność pracowników ochrony zdrowia.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 14;				
Metody dydaktyczne:	Wykład z użyciem nowoczesnych technik audiowizualnych, wykład problemowy, konsultacje				
Pełny opis przedmiotu:	<b>Wykłady:</b> Podstawowe pojęcia związane z organizacją przedsiębiorstw i prawem w systemie ochrony zdrowia. Organizacja systemu opieki zdrowotnej. Koszyk usług medycznych w Polsce. Otoczenie i kultura organizacyjna przedsiębiorstwa w systemie ochrony zdrowia. Polityka personalna w systemie ochrony zdrowia. Kierowanie, przywództwo w systemie ochrony zdrowia. Rola i zadania dyrektora medycznego. Motywowanie i wynagrodzenie w przedsiębiorstwie. Komunikowanie w przedsiębiorstwie. Nowoczesne metody zarządzania placówką ochrony zdrowia. Kierunki rozwoju organizacji przedsiębiorstw w systemie ochrony zdrowia. Sieci szpitali w Polsce. Struktura i kompetencje Ministerstwa Zdrowia. Zakres udzielanych świadczeń zdrowotnych z perspektywy nowej ustawy o działalności leczniczej. Prawa pacjenta. Problematyka zgody na leczenie. Odpowiedzialność zawodowa a kodeks etyki lekarskiej. Dokumentacja medyczna i jej znaczenie. Szkody medyczne. Odpowiedzialność cywilna za szkody medyczne.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Ogólna wiedza z zakresu ekonomiki i organizacji w ochronie zdrowia				
Efekty kształcenia:	01_W – zna podstawowe zasady funkcjonowania i organizacji systemu opieki zdrowotnej, 02_W - zna podstawowe regulacje prawne z zakresu ochrony zdrowia 03_W - zna podstawowe zasady wykonywania działalności leczniczej w odniesieniu do podstawowych uregulowań prawnych 04_U – potrafi dostosować metody komunikacji do potrzeb indywidualnego pacjenta/ klienta lub grupy docelowej 05_U - rozróżnia rodzaje odpowiedzialności cywilnej i potrafi wskazać zasady postępowania dowodowego w przypadku błędu medycznego	06_K – posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się oraz korzystania z obiektywnych źródeł informacji naukowej i krytycznej ich oceny 07_K – potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role oraz w zespole interdyscyplinarnym, zapewniając ciągłość opieki nad pacjentem/ klientem/ grupą społeczną 08_K – potrafi odnieść wybrane zasady zawarte w Kodeksie Etyki Lekarskiej do konkretnej sytuacji			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_W, 04_U, 05_U, 08_K – kolokwium zaliczeniowe pisemne w formie pytań testowych 01_W, 06_K, 07_K – praca pisemna				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Przechowywanie treści pytań testowych wraz z oceną Praca pisemna archiwizowana w formie papierowej lub elektronicznej				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>Ocena z kolokwium zaliczeniowego – 70%</b> <b>Ocena pracy pisemnej zespołowej (treści merytoryczne) – 30%</b>				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa ze sprzętem audiowizualnym				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1) Nojszewska E. (2011): System ochrony zdrowia. Problemy i możliwości ich rozwiązań. Wyd. <a href="#">Wolters Kluwer Polska</a> , Warszawa 2) Krajewski-Siuda K., Romaniuk P. (2011): Zdrowie publiczne Stan obecny, reformy ostatnich 20 lat, model docelowy. Wyd. Instytut Sobieskiego, Warszawa. 3) Kautsch M. (2015): Zarządzanie w opiece zdrowotnej. Nowe wyzwania. Wolters Kluwer business, Warszawa. 4) Nesterowicz M. (2014): Prawo medyczne. Komentarze i glosy do orzeczeń sądowych- wyd.2, Lexis Nexis, Warszawa 5) Dobska M., Rogoziński K., (red.), (2012): Podstawy zarządzania zakładem opieki zdrowotnej, Wydawnictwo Naukowe PWN,				

- 6) Karkowska D. (2009): Prawo ochrony zdrowia w pytaniach i odpowiedziach prawa pacjenta. Wyd. Wolters Kluwer, Warszawa.  
 7) Piotrkowski K. (red.) (2006): Zarządzanie potencjałem ludzkim w organizacji XXI wieku / red. nauk. Kazimierz, Wojskowa Akademia Techniczna, Warszawa.  
 8) Kautsch M., Whitfield M., Klich J. (2005): Zarządzanie w opiece zdrowotnej. Polsko-brytyjskie spojrzenie na zagadnienia zarządzania w ochronie zdrowia w nowym stuleciu. Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków.

UWAGI

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące modul/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>50 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>1 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>1 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	zna podstawowe zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomii oraz funkcjonowania i organizacji systemu opieki zdrowotnej	K_W19
02_W	zna podstawowe regulacje prawne z zakresu ochrony zdrowia	K_W20
03_W	zna podstawowe zasady wykonywania działalności leczniczej w odniesieniu do podstawowych uregulowań prawnych	K_W20
04_U	potrafi dostosować metody komunikacji do potrzeb indywidualnego pacjenta/ klienta lub grupy docelowej	K_U08
05_U	rozdzieli rodzaje odpowiedzialności cywilnej i potrafi wskazać zasady postępowania dowodowego w przypadku błędu medycznego	K_U15
06_K	posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się oraz korzystania z obiektywnych źródeł informacji naukowej i krytycznej ich oceny	K_K03
07_K	potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role oraz w zespole interdyscyplinarnym, zapewniając ciągłość opieki nad pacjentem/klientem/grupą społeczną	K_K07
08_K	potrafi odnieść wybrane zasady zawarte w Kodeksie Etyki Lekarskiej do konkretnej sytuacji	K_K04, K_K03

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2018/2019	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	<b>Seminarium</b>			<b>ECTS</b>	<b>2</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Diploma seminar				
Kierunek studiów:	<b>Dietetyka</b>				
Koordinator przedmiotu:	Samodzielni pracownicy naukowcy Katedry Dietetyki/ Katedry Żywienia Człowieka				
Prowadzący zajęcia:	Samodzielni pracownicy naukowcy Katedry Dietetyki/ Katedry Żywienia Człowieka				
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Dietetyki/ Żywienia Człowieka</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>obowiązkowy</b>	b) stopień <b>I rok III</b>	c) niestacjonarne		
Cykl dydaktyczny:	semestr 7	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy dotyczącej formalnych i merytorycznych zasad przygotowywania pracy inżynierskiej oraz monitorowanie jej realizacji, kształtowanie umiejętności krytycznej analizy materiałów źródłowych, przygotowywania prezentacji i podejmowania dyskusji. Przedmiot wymaga wiedzy kierunkowej i specjalizacyjnej				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin 14;				
Metody dydaktyczne:	Wykład wprowadzający, prezentacje ustne studentów, analiza i interpretacja tekstów źródłowych, dyskusja				
Pełny opis przedmiotu:	<b>Ćwiczenia:</b> Kryteria merytoryczne i formalne przygotowania pracy licencjackiej oraz kryteria jej oceny; etyka w przygotowaniu pracy dyplomowej. Wymagania redakcyjne przy pisaniu pracy, zasady doboru oraz metodyka zbierania piśmiennictwa i zasady jego podawania (cytowania); formułowanie celu pracy oraz hipotez badawczych; sposoby przedstawiania i omawiania wyników, formułowanie stwierdzeń i wniosków na przykładzie wybranych prac licencjackich (studium przypadku). Prezentacja referatów przygotowanych przez studentów na kanwie materiału zgromadzonego do własnej pracy (cel, zakres pracy, przesłanki, hipotezy) – dyskusja, monitorowanie realizacji pracy.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza z zakresu realizowanych wg programu studiów przedmiotów podstawowych i kierunkowych.				
Efekty kształcenia:	01_W – posiada podstawową wiedzę dotyczącą studiowanego kierunku dietetyka 02_U – posiada umiejętność gromadzenia i analizy odpowiedniego piśmiennictwa korzystając z różnych źródeł informacji i technologii informacyjnych 03_U – potrafi przygotować konspekt pracy licencjackiej, sformułować cel i hipotezy badawcze, dobrać odpowiednie metody do jej realizacji, dokonać analizy wyników i wnioskowania		04_U – umie przygotować i zaprezentować w formie pisemnej i słownej wyniki prac oraz podejmuje merytoryczną dyskusję w zakresie analizowanej problematyki 05_K – rozumie potrzebę uczenia się, w zakresie wykonywanego zawodu, przez całe życie		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_U, 04_U – ocena merytoryczna prezentacji przygotowanych przez studenta i udziału w dyskusji 05_K – obserwacja w trakcie zajęć				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał za prezentacje oraz aktywność na seminariach				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena prezentacji – 80% Ocena aktywności na zajęciach – 20%				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala seminaryjna				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1) Stuart C. (2002): Sztuka przemawiania i prezentacji. Wyd. Książka i Wiedza. Warszawa. 2) Weiner J. (2009): Technika pisania i prezentowania przyrodniczych prac naukowych. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 4) Zabielski R. (2011): Przewodnik pisania prac magisterskich i dysertacji doktorskich dla studentów SGGW, Warszawa. 3) Aktualne wymagania w regulacjach wewnętrznych SGGW. 4) Aktualne piśmiennictwo z zakresu tematu pracy licencjackiej.				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>52 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>1 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>2 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	posiada podstawową wiedzę dotyczącą studiowanego kierunku dietetyka	K_W13, K_W14, K_W21
02_U	posiada umiejętność gromadzenia i analizy odpowiedniego piśmiennictwa korzystając z różnych źródeł informacji i technologii informacyjnych	K_U01, K_U06
03_U	potrafi przygotować konspekt pracy licencjackiej, sformułować cel i hipotezy badawcze, dobrać odpowiednie metody do jej realizacji, dokonać analizy wyników i wnioskowania	K_U01, K_U08
04_U	umie przygotować i zaprezentować w formie pisemnej i słownej wyniki prac oraz podejmuje merytoryczną dyskusję w zakresie analizowanej problematyki	K_U14
05_K	rozumie potrzebę uczenia się, w zakresie wykonywanego zawodu, przez całe życie	K_K03