

Opis zajęć (sylabus)

Nazwa zajęć:	Diety niekonwencjonalne	ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Unconventional diets		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:	2 st.
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru:	3 <input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2018/2019	Numer katalogowy:	D IIst 3.1

Koordinator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Jednostka realizująca:				
Jednostka zlecająca:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności z zakresu niekonwencjonalnego sposobu żywienia oraz znaczenia diet niekonwencjonalnych w żywieniu i dietetyce. Ponadto celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy o korzyści i zagrożeniach związanych ze stosowaniem niekonwencjonalnego sposobu żywienia u osób zdrowych, w różnych jednostkach chorobowych oraz w grupach o szczególnych wymaganiach żywieniowych.</p> <p>Wykłady: Charakterystyka diety Atkinsa i Kwaśniewskiego. Dieta dr Haya – zasada nie łączenia makroskładników. Charakterystyka diety Kopenhaskiej. Zasadność eliminacji wybranych grup produktów/produktów/składników – dieta zgodna z grupą krwi. Diety wegetariańskie i ich odmiany – bezpieczeństwo ich stosowania w różnych grupach populacyjnych. Charakterystyka popularnych diet redukujących masę ciała: dieta wolumetryczna, Kliniki Mayo, ZONE. Wykorzystanie indeksu glikemicznego oraz ładunku glikemicznego w odchudzaniu. Podstawowe zasady diety makrobiotycznej. Charakterystyka diety chronometrycznej. Paleolityczny model żywienia.</p> <p>Ćwiczenia: Analiza wartości odżywczej wybranych diet niekonwencjonalnych omawianych w części wykładowej (zawartość energii i składników pokarmowych, ryzyko potencjalnych niedoborów lub nadmiarów składników odżywczych). Ocena bezpieczeństwa stosowania wybranych diet niekonwencjonalnych w różnych grupach populacyjnych (osoby zdrowe, osoby chore, kobiety w ciąży i karmiące, osoby starsze). Przygotowanie zbilansowanych pod względem składników odżywczych jadłospisów zgodnych z zasadami wybranych diet niekonwencjonalnych dla wybranych grup populacyjnych. Krytyczny przegląd literatury odnośnie wybranych diet niekonwencjonalnych.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) Wykłady; liczba godzin 15;</p> <p>b) Ćwiczenia; liczba godzin 30;</p>			
Metody dydaktyczne:	<p>Wykłady: prezentacja multimedialna</p> <p>Ćwiczenia: dyskusja, studium przypadku, projekt, analiza i interpretacja tekstów źródłowych</p>			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o funkcjonowaniu organizmu człowieka, jak również wiedza dotycząca zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze różnych grup wiekowych oraz klasyfikacji i zasad konstruowania podstawowych diet objętych systemem dietetycznym. Niezbędna jest również wiedza o składnikach pokarmowych i substancjach bioaktywnych występujących w żywności; wiedza o metabolizmie makro- i mikroskładników pokarmowych.			
Efekty uczenia się:	<table border="1"> <tr> <td>Wiedza: W1 – zna i rozumie efekty nadmiernego oraz niedoborowego spożycia poszczególnych składników pokarmowych, w tym bioaktywnych w poszczególnych grupach populacyjnych</td> <td>Umiejętności: U1 – potrafi realizować działania z zakresu planowania żywienia dla osób z uwzględnieniem indywidualnego zapotrzebowania oraz stanu zdrowia</td> <td>Kompetencje: K1 – jest gotów do krytycznej oceny skutków postępowania dietetycznego oraz poszerzania zdobytej wiedzy w zakresie poradnictwa dietetycznego</td> </tr> </table>	Wiedza: W1 – zna i rozumie efekty nadmiernego oraz niedoborowego spożycia poszczególnych składników pokarmowych, w tym bioaktywnych w poszczególnych grupach populacyjnych	Umiejętności: U1 – potrafi realizować działania z zakresu planowania żywienia dla osób z uwzględnieniem indywidualnego zapotrzebowania oraz stanu zdrowia	Kompetencje: K1 – jest gotów do krytycznej oceny skutków postępowania dietetycznego oraz poszerzania zdobytej wiedzy w zakresie poradnictwa dietetycznego
Wiedza: W1 – zna i rozumie efekty nadmiernego oraz niedoborowego spożycia poszczególnych składników pokarmowych, w tym bioaktywnych w poszczególnych grupach populacyjnych	Umiejętności: U1 – potrafi realizować działania z zakresu planowania żywienia dla osób z uwzględnieniem indywidualnego zapotrzebowania oraz stanu zdrowia	Kompetencje: K1 – jest gotów do krytycznej oceny skutków postępowania dietetycznego oraz poszerzania zdobytej wiedzy w zakresie poradnictwa dietetycznego		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin z treści wykładowych, sprawozdania z treści realizowanych na ćwiczeniach			
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Arkusze egzaminacyjne, karty pracy, sprawozdanie z prezentacji zespołowej analizy zdefiniowanego problemu			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu – 50%; ocena z wykonania i prezentacji zespołowej analizy zdefiniowanego problemu – 30%; ocena zadań projektowych na zdefiniowany temat – 20%			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, pracownia komputerowa			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Adamo P., C. Whitney C.: Gotuj zgodnie z grupą krwi. Wyd. Mada, Warszawa 1999. Dukan P.: Dukan Diet Life Plan. The Bestselling Dukan Weight-loss Programme Made Easy. Hodder & Stoughton, London 2011. Pitchford P.: Odżywianie dla zdrowia. Tradycje wschodnie i nowoczesna wiedza o żywieniu. Wyd. Galaktyka, Warszawa 2010. Czasopisma branżowe: Journal of the American Dietetic Association, British Journal of Nutrition, Medical Hypotheses, Clinical Nutrition i inne. 			
UWAGI				

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:	75 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna i rozumie efekty nadmiernego oraz niedoborowego spożycia poszczególnych składników pokarmowych, w tym bioaktywnych w poszczególnych grupach populacyjnych	K_W02	2
Umiejętności – U1	potrafi realizować działania z zakresu planowania żywienia dla osób z uwzględnieniem indywidualnego zapotrzebowania oraz stanu zdrowia	K_U05	2
Kompetencje – K1	jest gotów do krytycznej oceny skutków postępowania dietetycznego oraz poszerzania zdobytej wiedzy w zakresie poradnictwa dietetycznego	K_K01	3

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Opis zajęć (sylabus)

Nazwa zajęć:	Etnodietetyka	ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Ethnodietetics		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:	2 st.
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru:	3 <input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2018/2019	Numer katalogowy:	D IIst 3.2

Koordinator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Jednostka realizująca:				
Jednostka zlecająca:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy z zakresu znaczenia czynników kulturowych, etnicznych, związanych z religią i przynależnością do określonej społeczności na sposób żywienia.</p> <p>Wykłady: Kuchnie narodowe i etniczne jako produkt kulturowy. Religie wpływające na zwyczaje żywieniowe. Specyfika kulturowa wybranych kuchni narodowych i etnicznych, w tym żydowskiej, arabskiej, indyjskiej, wegetariańskiej, meksykańskiej, rastafariańskiej, śródziemnomorskiej, Ameryki Łacińskiej. Problemy zdrowotne związane z dietami etnicznymi. Niekonwencjonalne źródła żywienia – jadalne owady.</p> <p>Ćwiczenia: Analiza wartości odżywczej wybranych diet etnicznych omawianych w części wykładowej (zawartość energii i składników pokarmowych, ryzyko potencjalnych niedoborów lub nadmiarów składników odżywczych). Ocena bezpieczeństwa stosowania wybranych diet etnicznych w różnych grupach populacyjnych (osoby zdrowe, osoby chore, kobiety w ciąży i karmiące, osoby starsze). Opracowanie teoretyczne i przygotowanie praktyczne jadłospisów zgodnych z zasadami wybranych diet etnicznych dla różnych grup populacyjnych, zbilansowanych pod względem składników odżywczych. Krytyczny przegląd literatury dotyczącej wybranych kuchni narodowych.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) Wykłady; Liczba godzin 15;</p> <p>b) Ćwiczenia; liczba godzin 30;</p>			
Metody dydaktyczne:	Wykład, dyskusja, konsultacje, studium przypadku, projekt, analiza i interpretacja tekstów źródłowych			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Brak			
Efekty uczenia się:	<table border="1"> <tr> <td>Wiedza: W1 – posiada znajomość pojęć: kuchnia narodowa, kuchnia etniczna, proces dyfuzji kultury</td> <td>Umiejętności: U1 – potrafi zaplanować sposób żywienia zgodny z zasadami omawianych kuchni etnicznych i regionalnych U2 – potrafi wskazać korzystne i niekorzystne aspekty stosowania diet etnicznych U3 - potrafi współpracować z innymi osobami w pracach zespołowych w zakresie etnodietetyki</td> <td>Kompetencje: K1 – posiada umiejętność rozwiązywania problemów związanych z kulturowymi uwarunkowaniami zachowań żywieniowych pacjenta</td> </tr> </table>	Wiedza: W1 – posiada znajomość pojęć: kuchnia narodowa, kuchnia etniczna, proces dyfuzji kultury	Umiejętności: U1 – potrafi zaplanować sposób żywienia zgodny z zasadami omawianych kuchni etnicznych i regionalnych U2 – potrafi wskazać korzystne i niekorzystne aspekty stosowania diet etnicznych U3 - potrafi współpracować z innymi osobami w pracach zespołowych w zakresie etnodietetyki	Kompetencje: K1 – posiada umiejętność rozwiązywania problemów związanych z kulturowymi uwarunkowaniami zachowań żywieniowych pacjenta
Wiedza: W1 – posiada znajomość pojęć: kuchnia narodowa, kuchnia etniczna, proces dyfuzji kultury	Umiejętności: U1 – potrafi zaplanować sposób żywienia zgodny z zasadami omawianych kuchni etnicznych i regionalnych U2 – potrafi wskazać korzystne i niekorzystne aspekty stosowania diet etnicznych U3 - potrafi współpracować z innymi osobami w pracach zespołowych w zakresie etnodietetyki	Kompetencje: K1 – posiada umiejętność rozwiązywania problemów związanych z kulturowymi uwarunkowaniami zachowań żywieniowych pacjenta		
Sposób weryfikacji 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 z różnych grup etnicznych na podstawie analizy studium przypadku			
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Archiwizacja prac z egzaminu pisemnego i analizy studium przypadku			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	W ocenie końcowej uwzględniane są: egzamin pisemny obejmujący materiał wykładowy; sprawozdania z materiału omawianego na ćwiczeniach oraz zaliczenie typu case-study. Warunkiem koniecznym do zaliczenia jest uzyskanie minimum 50% ogólnej liczby punktów możliwych do zdobycia. Udział poszczególnych ocen w ocenie końcowej jest następujący: egzamin pisemny - 50%; praca pisemna – (case-study) 40%, sprawozdania indywidualne lub grupowe – 10%.			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium (sala ze sprzętem komputerowym)			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Peckenpaugh N.J. (2011): Podstawy żywienia I dietoterapia. Red. wydania I polskiego Gajewska D. Elsevier, Urban & Partner, Wrocław. Sue DW, Sue D. (2007): Counseling the Culturally Diverse: Theory and Practise. 5th ed, J. Willey & Sons, New York. Goody CM, Drago L (2010): Cultural Food Practises. American Dietetic Association, Chicago. Journal of Ethnic Foods. 			
UWAGI	inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 6			

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:	75 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	posiada znajomość pojęć: kuchnia narodowa, kuchnia etniczna, proces dyfuzji kultury	K_W01	1
Umiejętności – U1	potrafi zaplanować sposób żywienia zgodny z zasadami omawianych kuchni etnicznych i regionalnych	K_U01	3
Umiejętności – U2	potrafi wskazać korzystne i niekorzystne aspekty stosowania diet etnicznych	K_U05	3
Umiejętności – U3	potrafi współpracować z innymi osobami w pracach zespołowych w zakresie etnodietetyki	K_U07	2
Kompetencje – K2	posiada umiejętność rozwiązywania problemów związanych z kulturowymi uwarunkowaniami zachowań żywieniowych pacjenta	K_K03	1

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	Dietoterapia zaburzeń metabolicznych i endokrynnych	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Diet therapy in metabolic and endocrine disorders		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 2 st.	
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru: 3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2018/2019	Numer katalogowy: D IIst 3.3

Koordinator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:			
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest przekazanie wiedzy dotyczącej postępowania dietetycznego w jednostkach chorobowych, dla których brak standardowych metod dietoterapii. Kształtowanie umiejętności wyboru i zastosowania strategii postępowania dietetycznego w oparciu o wyniki badań naukowych i siłę dowodów naukowych .</p> <p>Wykłady: Zasady leczenia dietetycznego w zaburzeniach nastroju u kobiet (PMS, PMDD), otyłości, cukrzycy, zespołe policystycznych jajników, cukrzycy, dyslipidemii, hiperurykemii i dnie moczanowej, chorobach tarczycy, wrodzonych wadach oraz insulinooporności.</p> <p>Ćwiczenia: mają charakter dyskusji w oparciu o aktualną literaturę naukową, dotyczącą leczenia dietetycznego schorzeń omawianych na wykładach.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) Wykłady; liczba godzin 10;</p> <p>b) Ćwiczenia, liczba godzin 20;</p>		
Metody dydaktyczne:	Wykłady w formie prezentacji z wykorzystaniem nowoczesnych technik audiowizualnych, dyskusja, uczenie w oparciu o problem, burza mózgów		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza z zakresu anatomii i fizjologii człowieka, klinicznego zarysu chorób, żywienia człowieka i dietetyki		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie mechanizmy zaburzeń czynnościowych i metabolicznych w omawianych jednostkach chorobowych</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi przygotować przegląd literatury dotyczącej zasad dietoterapii omawianych jednostek chorobowych</p> <p>U2 – potrafi krytycznie ocenić wyniki badań naukowych</p> <p>U3 – potrafi zaplanować strategię żywieniową w oparciu o wyniki badań naukowych</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – ma świadomość korzystania wyłącznie z obiektywnych źródeł informacji naukowej</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin z treści wykładowych, ocena przygotowania do zajęć, udziału w dyskusji oraz umiejętności wyciągania i formułowania wniosków		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Arkusze egzaminacyjne. Protokół ocen, które student uzyskał za przygotowanie do zajęć i udział w dyskusji na ćwiczeniach.		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Weryfikacji efektów kształcenia dokonuje się w oparciu o: 1/ ocenę z ćwiczeń (50 pkt), 2/egzamin (50 pkt) – maksymalnie 100 pkt. Ocena w skali zgodnej z Regulaminem Studiów SGGW.		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Payne A, Barker H. (2013) Dietetyka i żywienie kliniczne wyd. I polskie, red. J. Chojnacki Wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław. Width M., Reinhard T. (2014): Dietetyka kliniczna. Elsevier Urban & Partner, Wrocław. Peckenpaugh N.J. (2010): Podstawy żywienia i dietoterapia. Red. Wydania I polskiego Gajewska D. Wyd Edra Elsevier Urban & Partner, Wrocław. Ronan O'Neill Richard Murphy (2018): Crash Course – endokrynologia wyd.4 Red. wyd. pol. Andrzej Lewiński Wyd. Edra Urban & Partner Wydawnictwo Wrocław. Kushner RF, Lawrance V, KumarS. (2017): Otyłość. Praktyczny podręcznik kliniczny. Red. wyd. pol. Olszanecka-Glinianowicz Medipage, Warszawa. 		
UWAGI	inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 6		

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:	60 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,2 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna i rozumie mechanizmy zaburzeń czynnościowych i metabolicznych w omawianych jednostkach chorobowych	K_W02	1
Umiejętności – U1	potrafi przygotować przegląd literatury dotyczącej zasad dietoterapii omawianych jednostek chorobowych	K_U01, K_U03	1
Umiejętności – U2	potrafi krytycznie ocenić wyniki badań naukowych	K_U02	3
Umiejętności – U3	potrafi zaplanować strategię żywieniową w oparciu o wyniki badań naukowych	K_U04, K_U07	3
Kompetencje – K1	ma świadomość korzystania wyłącznie z obiektywnych źródeł informacji naukowej	K_K03	1

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Dietoterapia chorób sercowo-naczyniowych	ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Diet therapy of cardiovascular diseases		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 2 st.	
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru: 3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2018/2019	Numer katalogowy: D IIst 3.4

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:			
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy z zakresu wybranych chorób sercowo-naczyniowych oraz umiejętności w zakresie planowania i praktycznej realizacji dietoterapii w tych chorobach.</p> <p>Wykłady: Dietoterapia niedokrwiennej choroby serca. Żywnienie po zawale. Postępowanie dietetyczne w nadciśnieniu tętniczym i niewydolności serca. Choroby naczyń mózgowych i zaburzenia krzepnięcia. Żyłki kończyn dolnych, odbytu i przetyku – postępowanie dietetyczne.</p> <p>Ćwiczenia: Praktyczne wykorzystanie wiedzy zdobytej na wykładzie. Planowanie od postaw postępowania dietetycznego w wybranych chorobach sercowo-naczyniowych – studium przypadku.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) Wykłady; liczba godzin 5; b) Ćwiczenia; liczba godzin 15;</p>		
Metody dydaktyczne:	Wykład; prezentacja multimedialna; ćwiczenia: indywidualna oraz zespołowa praca studentów		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o funkcjonowaniu organizmu człowieka oraz jego zapotrzebowaniu na składniki odżywcze i ich wpływie na organizm; wiedza w zakresie planowania jadłospisów dla osób zdrowych; podstawowa wiedza dotycząca prewencji chorób serca a także znaczenie i podstawowa rola kluczowych składników odżywczych i grup produktów w dietoprofilaktyce w/w		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie metody postępowania dietetycznego wybranych chorób sercowo-naczyniowych</p> <p>W2 – wykazuje pogłębioną znajomość efektów nadmiernego, jak również niedoborowego spożycia składników pokarmowych mających związek z wybranymi chorobami sercowo-naczyniowymi</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi zaplanować i zastosować odpowiednie metody postępowania dietetycznego w zależności od występowania wybranych chorób sercowo-naczyniowych</p> <p>U2 - potrafi współpracować z innymi osobami w pracach zespołowych w zakresie planowania poradnictwa dietetycznego oraz w działaniach profilaktycznych i terapeutycznych</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – jest gotów do współpracy z przedstawicielami innych zawodów medycznych w opiece nad pacjentem z wybraną chorobą sercowo-naczyniową</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin z treści wykładowych; sprawozdania z treści realizowanych na ćwiczeniach; praca w grupach, praktyczne rozwiązywanie problemów		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokoły ocen, które student uzyskał w ramach: egzaminu, sprawozdań cząstkowych z ćwiczeń		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu pisemnego – 50% Ocena ze sprawozdań cząstkowych z ćwiczeń – 50%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala dydaktyczna, sala komputerowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Harton A et al. (2008). Diet and cardiovascular diseases in the older adults in. Johan P. Uster (eds.) Research trends in nutrition for the middle aged and elderly. Nova Science Publishers Inc., New York. Gajewska D. (red.) (2011): Podstawy żywienia i dietoterapia. Urban & Partner, Wrocław. Włodarek D. i wsp., (2014): Dietoterapia. Wyd. Lek. PZWL Warszawa. Jarosz M. (red.) (2017): Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. Wyd. IŻŻ, Warszawa. Uaktualnione stanowisko ESC dotyczące stosowania podwójnej terapii przeciwplatekowej w chorobie wieńcowej w 2017 roku, przygotowane we współpracy z EACTS. Kardiologia Polska 2017; 75, 12: 1217–1299. Wytyczne ESC/EAS dotyczące leczenia zaburzeń lipidowych w 2016 roku. Kardiologia Polska 2016; 74, 11: 1234–1318. Wytyczne ESC dotyczące diagnostyki i leczenia ostrej i przewlekłej niewydolności serca w 2016 roku. Kardiologia Polska 2016; 74, 10: 1037–1147. Wytyczne ESC dotyczące rozpoznawania i leczenia chorób tętnic obwodowych w 2017 roku, przygotowane we współpracy z ESVS. Kardiologia Polska 2017; 75, 11: 1065–1160. Wytyczne ESC dotyczące prewencji chorób układu sercowo-naczyniowego w praktyce klinicznej w 2016 roku. Kardiologia Polska 2016; 74, 9: 821–936. Wytyczne ESC dotyczące postępowania w stabilnej chorobie wieńcowej w 2013 roku. Kardiologia Polska 2013; 71, supl. X: 243–318. 		

3. Wytyczne ESH/ESC dotyczące postępowania w nadciśnieniu tętniczym w 2013 roku. Kardiologia Polska 2013; 71, supl. III: 27–118.

UWAGI

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:	25 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,9 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna i rozumie metody postępowania dietetycznego wybranych chorób sercowo-naczyniowych	K_W02	2
Wiedza – W2	wykazuje pogłębioną znajomość efektów nadmiernego, jak również niedoborowego spożycia składników pokarmowych mających związek z wybranymi chorobami sercowo-naczyniowymi;	K_W02	2
Umiejętności – U1	potrafi wykorzystywać posiadaną wiedzę do rozwiązywania złożonych problemów dotyczących dietoterapii chorób układu krążenia	K_U01	2
Umiejętność – U2	potrafi współpracować z innymi osobami w pracach zespołowych w zakresie planowania poradnictwa dietetycznego oraz w działaniach profilaktycznych i terapeutycznych	K_U07	2
Kompetencje – K1	jest gotów do krytycznej oceny skutków postępowania dietetycznego	K_K01	3

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

Opis zajęć (sylabus)

Nazwa zajęć:	Dietoterapia chorób układu moczowo-płciowego	ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Dietotherapy of genito-urinary system diseases		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:	2 st.
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru:	3 <input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2018/2019	Numer katalogowy: D IIst 3.5

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:			
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z zaleceniami dotyczącymi żywienia osób z chorobami układu moczowo-płciowego.</p> <p>Wykłady: Zalecenia dietetyczne dla pacjentów z chorobami układu płciowego i z przewlekłą chorobą nerek w okresie leczenia zachowawczego, w czasie dializ i po transplantacji nerki. Specyficzne problemy występujące w terapii dietetycznej pacjentów z przewlekłą chorobą nerek: powikłania mineralne i kostne, hiperlipidemia, hiperkaliemia, nadciśnienie tętnicze, współistnienie schorzeń przewodu pokarmowego.</p> <p>Ćwiczenia: Studium przypadków - przedstawienie indywidualnych pacjentów ze schorzeniami i zaburzeniami omawianymi na wykładach: analiza ich dotychczasowego sposobu żywienia, opis stanu klinicznego (parametry biochemiczne, inne wyniki badań), przyjmowane leki, ustalenie celów postępowania dietetycznego i parametrów planowanych diet na podstawie aktualnych zaleceń oraz propozycja postępowania dietetycznego. Dyskusja dotycząca problemów w dietoterapii poszczególnych przypadków.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Ćwiczenia; liczba godzin 15; b) Wykłady; liczba godzin 5;		
Metody dydaktyczne:	Wykład jako prezentacja z użyciem nowoczesnych pomocy audiowizualnych oraz prezentacje, rozwiązywanie problemów, zajęcia z programami kalkulacyjnymi, dyskusje dydaktyczne		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o funkcjonowaniu organizmu człowieka (podstawy fizjologii) jak również wiedza dotycząca zapotrzebowania na energię i składniki pokarmowe oraz zasad układania jadłospisów i oceny sposobu żywienia		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie znaczenie metody postępowania dietetycznego u osób z chorobami układu moczowo-płciowego</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi wykorzystywać posiadaną wiedzę do rozwiązywania złożonych problemów dotyczących edukacji dietetycznej pacjentów z chorobami układu moczowo-płciowego</p> <p>U2 – potrafi umiejętnie wyszukiwać, analizować, interpretować i przedstawiać zdobyte informacje z zakresu oceny jakości preparatów dietetycznych i suplementów diety oraz ich stosowania w żywieniu pacjentów z chorobami układu moczowo-płciowego</p> <p>U3 - potrafi współpracować z innymi osobami w pracach zespołowych w zakresie planowania poradnictwa dietetycznego oraz w działaniach profilaktycznych i terapeutycznych</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 - jest gotowy do krytycznej oceny skutków postępowania dietetycznego oraz poszerzania zdobytej wiedzy w zakresie poradnictwa żywieniowego dla osób z chorobami układu moczowo-płciowego</p> <p>K2 - jest gotowy do uznawania znaczenia wiedzy w prowadzonej praktyce zawodowej, krytycznej oceny skutków postępowania dietetycznego oraz nawiązywania współpracy z ekspertami z zakresu żywienia, dietetyki i nefrologii</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny, przygotowanie analiz zdefiniowanego problemu		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach egzaminu i sprawozdań z wykonywanych ćwiczeń		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Wykłady: ocena z egzaminu (50% oceny końcowej) Ćwiczenia: oceny ze sprawozdań i raportów projektów		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratoria; sala ze sprzętem komputerowym		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
1. Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głąbska D. (2014) Dietoterapia. Wyd. Lekarskie PZWL. Warszawa.			
2. Webster-Gandy J., Madden A., Holdsworth M. (2008): Oxford handbook of nutrition and dietetics. Oxford University Press, New York.			

3. Prevention and treatment of protein energy wasting in chronic kidney disease patients: a consensus statement by the International Society of Renal Nutrition and Metabolism. Ikizler TA, Cano NJ, Franch H, Fouque D, Himmelfarb J, Kalantar-Zadeh K, Kuhlmann MK, Stenvinkel P, TerWee P, Teta D, Wang AY, Wanner C; International Society of Renal Nutrition and Metabolism. *Kidney Int.* 2013 Dec;84(6):1096-107.
4. EBPG guideline on nutrition. Fouque D, Vennegoor M, ter Wee P, Wanner C, Basci A, Canaud B, Haage P, Konner K, Kooman J, Martin-Malo A, Pedrini L, Pizzarelli F, Tattersall J, Tordoir J, Vanholder R. *Nephrol Dial Transplant.* 2007 May;22 Suppl 2:ii45-87.
5. European best practice guidelines for peritoneal dialysis. 8 Nutrition in peritoneal dialysis. Dombros N, Dratwa M, Feriani M, Gokal R, Heimbürger O, Krediet R, Plum J, Rodrigues A, Selgas R, Struijk D, Verger C; EBPG Expert Group on Peritoneal Dialysis. *Nephrol Dial Transplant.* 2005 Dec;20 Suppl 9:ix28-ix33.
6. Nutrition care for renal transplant recipients: an evaluation of service delivery and outcomes. Orazio L, Chapman J, Isbel NM, Campbell KL. *J Ren Care.* 2014 Jun;40(2):99-106.

UWAGI

Inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy) – liczba godzin 6

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:	30 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,9 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna i rozumie znaczenie metody postępowania dietetycznego u osób z chorobami układu moczowo-płciowego	K_W01	2
Umiejętności – U1	potrafi wykorzystywać posiadaną wiedzę do rozwiązywania złożonych problemów dotyczących edukacji dietetycznej pacjentów z chorobami układu moczowo-płciowego	K_U01	2
Umiejętności – U2	potrafi umiejętnie wyszukiwać, analizować, interpretować i przedstawiać zdobyte informacje z zakresu oceny jakości preparatów dietetycznych i suplementów diety oraz ich stosowania w żywieniu pacjentów z chorobami układu moczowo-płciowego	K_U03	2
Umiejętności – U3	potrafi współpracować z innymi osobami w pracach zespołowych w zakresie planowania poradnictwa dietetycznego oraz w działaniach profilaktycznych i terapeutycznych	K_U07	2
Kompetencje – K1	jest gotowy do krytycznej oceny skutków postępowania dietetycznego oraz poszerzania zdobytej wiedzy w zakresie poradnictwa żywieniowego dla osób z chorobami układu moczowo-płciowego	K_K01	2
Kompetencje – K2	jest gotowy do uznawania znaczenia wiedzy w prowadzonej praktyce zawodowej, krytycznej oceny skutków postępowania dietetycznego oraz nawiązywania współpracy z ekspertami z zakresu żywienia, dietetyki i nefrologii	K_K02	2

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Opis zajęć (sylabus)

Nazwa zajęć:	Dietetyka geriatryczna	ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Geriatric dietetics		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski	Poziom studiów: 2 st.		
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2018/2019	Numer katalogowy: D IIst 3.6

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:			
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z tematyką związaną z postępowaniem dietetycznym u osób starszych.</p> <p>Wykłady: Odrębność postępowania dietetycznego w schorzeniach u osób w wieku podeszłym, Niedożywienie w wieku podeszłym i zespół słabości – etiologia, postępowanie dietetyczne. Cukrzyca i otyłość w wieku podeszłym – postępowanie dietetyczne. Choroby neurodegeneracyjne - postępowanie dietetyczne. Żywność w chorobach oczu (zwyrodnienie plamki żółtej, zaćma).</p> <p>Ćwiczenia: Kompleksowa ocena geriatryczna: MNA, Skrócony test sprawności umysłowej - AMTS, Geriatryczna skala oceny depresji, Skala Katza, Skala Lawtona, Skala Barthela, Skala oceny stanu psychicznego – MMSE, NRS-2002. Analiza przypadków, opracowanie strategii postępowania dietetycznego.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) Wykłady; liczba godzin 5;</p> <p>b) Ćwiczenia; liczba godzin 15;</p>		
Metody dydaktyczne:	Wykład z użyciem nowoczesnych technik audiowizualnych Ćwiczenia laboratoryjne obejmujące dyskusję, wywiady z pacjentami, prezentację przypadków		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Znajomość postępowania dietetycznego w chorobach niezakaźnych		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie zasady rozpoznawania niedożywienia i zespołu słabości w wieku podeszłym</p> <p>W2 – zna i rozumie specyfikę postępowania dietetycznego u osób w wieku podeszłym.</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi zastosować terapię dietetyczną w leczeniu niedożywienia i zespołu słabości u osób starszych oraz suplementację w uzupełnieniu diety osoby starszej</p> <p>U2 – potrafi modyfikować postępowanie dietetyczne aby dostosować je do specyfiki wieku podeszłego</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – jest gotowy do uzupełniania wiedzy w zakresie postępowania dietetycznego w schorzeniach dieto zależnych u osób starszych</p> <p>K2 – jest gotowy do współpracy ze specjalistami zawodów medycznych</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Sprawozdania z zajęć Egzamin z treści wykładowej i ćwiczeń		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Sprawozdania z zajęć Arkusze egzaminacyjny		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin – 80%, ocena z ćwiczeń – 20%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa – wykład; sale ćwiczeniowe – ćwiczenia laboratoryjne, praca z pacjentem w terenie		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Marchewka i wsp. Fizjologia starzenia się. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2013 2. Grodzicki i wsp. Geriatria z elementami gerontologii ogólnej. ViaMedica. Gdańsk 2006 		
UWAGI			

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:	30 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,8 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna i rozumie zasady rozpoznawania niedożywienia i zespołu słabości w wieku podeszłym	K_W01, K_W02	3
Wiedza – W2	zna i rozumie specyfikę postępowania dietetycznego u osób w wieku podeszłym	K_W01, K_W02	3
Umiejętności – U1	potrafi zastosować terapię dietetyczną w leczeniu niedożywienia i zespołu słabości u osób starszych oraz suplementację w uzupełnieniu diety osoby starszej	K_U01, K_U03	3
Umiejętności – U2	potrafi modyfikować postępowanie dietetyczne aby dostosować je do specyfiki wieku podeszłego	K_U01, K_U05	3
Kompetencje – K1	jest gotowy do uzupełniania wiedzy w zakresie postępowania dietetycznego w schorzeniach dietozależnych u osób starszych	K_K01	2
Kompetencje – K2	jest gotowy do współpracy ze specjalistami zawodów medycznych	K_K02	2

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Psychologia społeczna	ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Social psychology		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski	Poziom studiów: 2 st.		
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2018/2019	Numer katalogowy:	D IIst 3.7

Koordinator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:			
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem przedmiotu jest przedstawienie podstawowej wiedzy z zakresu psychologii społecznej oraz społecznych przyczyn i skutków zachowania człowieka . Wykłady: Wprowadzenie do psychologii społecznej. Metodologia badań. Motywy i przekonania społeczne. Poznanie społeczne. Spostrzeganie społeczne. Dysonans poznawczy. Wpływ społeczny. Ćwiczenia: Moralność. Miłość i szczęście. Atrakcyjność interpersonalna. Psychologiczne różnice między kobietami i mężczyznami. Grupy społeczne i władza. Agresja i prospołeczność. Stereotypy.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 15; b) Ćwiczenia; liczba godzin 15;		
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów, przygotowanie projektów, analiza materiałów źródłowych		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Znajomość podstawowych pojęć z zakresu psychologii ogólnej oraz czynników psychicznych determinujących zachowania człowieka		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna pojęcia z zakresu psychologii społecznej W2 – rozumie podstawowe teorie z zakresu budowania i przebiegu relacji międzyludzkich	Umiejętności: U1 – analizuje przyczyny prospołecznych i antyspołecznych zachowań człowieka U2 – potrafi zastosować wiedzę teoretyczną do analizy sytuacji i zachowań społecznych	Kompetencje: K1 – jest otwarty na nowe informacje o świecie społecznym K2 – rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykład: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: przygotowanie w zespołach prezentacji na wskazany przez wykładowcę temat, zaprezentowanie jej na zajęciach		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wykład: arkusze egzaminacyjne Ćwiczenia: prezentacje zaliczeniowe w formie elektronicznej		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena egzaminu – 50%, ocena prezentacji – 50%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Wojciszke B. (2011): Psychologia społeczna. Wyd. Scholar, Warszawa. 2. Aronson E., Wilson TD, Akert R.M. (2002): Psychologia społeczna – serce i umysł. Wydawnictwo Zysk i S-ka , Poznań. 3. Hamer H. (2005): Psychologia Społeczna – teoria i praktyka. Wydawnictwo DIFIN, Warszawa.			
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 6			

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:	1,4 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna pojęcia z zakresu psychologii społecznej	K_W03	1
Wiedza – W2	rozumie podstawowe teorie z zakresu budowania i przebiegu relacji międzyludzkich	K_W03	1
Umiejętności – U1	analizuje przyczyny prospołecznych i antyspołecznych zachowań człowieka	K_U02	1
Umiejętności – U2	potrafi zastosować wiedzę teoretyczną do analizy sytuacji i zachowań społecznych	K_U02	1
Kompetencje – K1	jest otwarty na nowe informacje o świecie społecznym	K_K02	1
Kompetencje – K2	rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie	K_K02	1

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Metodologia badań żywieniowych	ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Methodology of nutritional research		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 2 st.	
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 3 <input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2018/2019	Numer katalogowy:	D IIst 3.8

Koordinator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Jednostka realizująca:				
Jednostka zlecająca:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Dostarczenie wiedzy z zakresu metodologii prowadzenia badań zgodnie z dobrą praktyką naukową oraz zasadami etyki z wykorzystaniem najnowocześniejszych metod badawczych, kształtowanie umiejętności planowania, realizowania oraz interpretacji wyników badań, szczególnie z zakresu nauk żywieniowych</p> <p>Wykłady: Metodologia badań - zagadnienia ogólne - historyczna analiza roli poznania naukowego, obserwacja naukowa, skale pomiarowe. Planowanie, organizacja i realizacja badań naukowych, rodzaje i źródła błędów w planowaniu i realizacji badań. Kontrola czynników zakłócających w żywieniowych badaniach naukowych. Dobór osób do badań żywieniowych - aspekty jakościowe i ilościowe. Walidacja i standaryzacja metod i narzędzi badawczych, opracowanie dokumentów badania. Etyczne aspekty badań żywieniowych, w tym badań eksperymentalnych - zgoda komisji bioetycznej. Etyczne aspekty stosowania placebo w eksperymentach żywieniowych. Ocena jakości badań naukowych - praktyczne aspekty badań - medycyna oparta na faktach, żywienie oparte na faktach, dietetyka oparta na faktach. Badania żywieniowe kontrolowane - rola w poznaniu etiologii chorób związanych z nieprawidłowym żywieniem - wyjaśnienie założeń, zagadnienia teoretyczne.</p> <p>Ćwiczenia: Formułowanie celu i hipotez badania. Dobór próby do badań, ocena reprezentatywności próby. Narzędzia badawcze - zasady konstruowania kwestionariuszy dla przeprowadzenia badania żywieniowego. Walidacja kwestionariusza częstotliwości spożycia żywności, ocena czułości i specyficzności, graficzna interpretacja danych. Sposób analizy wyników badań żywieniowych w zależności od rozkładu zmiennych. Standaryzacja danych badań żywieniowych ze względu na wartość energetyczną diety. Ocena jakości zebranych danych o spożyciu żywności - ocena niedoszacowania wartości energetycznej diety. Urozmaicenie diety - problemy metodologiczne i aspekty praktyczne. Kontrola zmiennych zakłócających w badaniach żywieniowych. Holistyczna analiza wyników badań żywieniowych na przykładzie profili żywieniowych. Analiza przeżycia oraz ocena interakcji w badaniach żywieniowych. Ocena jakości opracowań naukowych.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) Wykłady; liczba godzin 20;</p> <p>b) Ćwiczenia; liczba godzin 30;</p>			
Metody dydaktyczne:	<p>Wykłady: z użyciem metod audiowizualnych</p> <p>Ćwiczenia: analiza i interpretacja tekstów źródłowych oraz wyników badań żywieniowych, dyskusja</p>			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Wiedza o znaczeniu składników odżywczych dla zdrowia człowieka, sposobie prowadzenia badań epidemiologicznych, szacowaniu ryzyka chorób w zależności od czynników żywieniowych.			
Efekty uczenia się:	<table border="1"> <tr> <td>Wiedza: W1 - zna różne rodzaje badań związanych z analizą zależności między sposobem żywienia a skutkami zdrowotnymi W2 - zna zasady przygotowywania wniosku do komisji etycznej</td> <td>Umiejętności: U1 - potrafi zaplanować badanie z dziedziny epidemiologii żywieniowej, formułować cele, hipotezy badawcze i skonstruować narzędzia badawcze</td> <td>Kompetencje: K1 - potrafi współdziałać i pracować w zespole K2 - ma świadomość społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności związanej z realizacją badań z dziedziny epidemiologii żywieniowej</td> </tr> </table>	Wiedza: W1 - zna różne rodzaje badań związanych z analizą zależności między sposobem żywienia a skutkami zdrowotnymi W2 - zna zasady przygotowywania wniosku do komisji etycznej	Umiejętności: U1 - potrafi zaplanować badanie z dziedziny epidemiologii żywieniowej, formułować cele, hipotezy badawcze i skonstruować narzędzia badawcze	Kompetencje: K1 - potrafi współdziałać i pracować w zespole K2 - ma świadomość społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności związanej z realizacją badań z dziedziny epidemiologii żywieniowej
Wiedza: W1 - zna różne rodzaje badań związanych z analizą zależności między sposobem żywienia a skutkami zdrowotnymi W2 - zna zasady przygotowywania wniosku do komisji etycznej	Umiejętności: U1 - potrafi zaplanować badanie z dziedziny epidemiologii żywieniowej, formułować cele, hipotezy badawcze i skonstruować narzędzia badawcze	Kompetencje: K1 - potrafi współdziałać i pracować w zespole K2 - ma świadomość społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności związanej z realizacją badań z dziedziny epidemiologii żywieniowej		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	<p>Wykłady: egzamin pisemny</p> <p>Ćwiczenia: pisemne kolokwia, obserwacja podczas ćwiczeń oraz wykonywanie i prezentacja projektów, praca w grupach, przygotowanie projektu, rozwiązywanie problemów i zadań</p>			
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Pisemne prace zaliczeniowe z części wykładowej i ćwiczeń			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Zaliczenie pisemne części wykładowej - 50%, kolokwium ćwiczeniowe - 50%			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala komputerowa			

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

- Jędrzychowski W. (1999): Epidemiologia. Wprowadzenie i metody badań. Wyd. Lekarskie PWN, Warszawa.
- Beaglehole R., Bonita R., Kjellström T. (2002): Podstawy epidemiologii. Szkoła Zdrowia Publicznego, Łódź.
- Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. 3. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
- Willett W. (1998): Nutritional epidemiology. Oxford University Press, N.Y., Oxford.

5. Pietruszka B., Roszkowska H., Roszkowski W. (2001): Zastosowanie epidemiologii w badaniach żywieniowych. Przewodnik do ćwiczeń. Wyd. SGGW, Warszawa.
 6. Wądołowska L.: Walidacja metod i mierniki statystyczne w badaniach sposobu żywienia. W: Przewodnik metodyczny badań sposobu żywienia. Gronowska-Senger A. (red.): http://www.knoz.pl/images/Przewodnik_metodyczny_calosc.pdf.

UWAGI

inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje 2h, egzaminy 4h), liczba godzin 6

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:	75 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2,2 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna różne rodzaje badań związanych z analizą zależności między sposobem żywienia a skutkami zdrowotnymi	K_W02, K_W5	2
Wiedza – W2	zna zasady przygotowywania wniosku do komisji etycznej	K_W4, K_W8	2
Umiejętności – U1	potrafi zaplanować badanie z dziedziny epidemiologii żywieniowej, formułować cele, hipotezy badawcze i skonstruować narzędzia badawcze	K_U02	2
Kompetencje – K1	potrafi współdziałać i pracować w zespole	K_K04	2
Kompetencje – K2	ma świadomość społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności związanej z realizacją badań z dziedziny epidemiologii żywieniowej	K_K04	2

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Opis zajęć (sylabus)

Nazwa zajęć:	Elektyw w języku obcym – język angielski	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	English as a foreign language		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: angielski	Poziom studiów: 2 st.		
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: 3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2018/2019	Numer katalogowy:	D IIst 3.9

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:			
Założenia, cele i opis zajęć:	Opanowanie języka obcego specjalistycznego na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, efektywne posługiwanie się językiem obcym w obszarze kierunku studiów w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej. Słownictwo z zakresu języka specjalistycznego dla kierunku studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji, wywiadu, dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Leksyka: rozwijanie i prawidłowe użycie specjalistycznego zasobu językowego. Ćwiczenie komunikacji ustnej i pisemnej.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Ćwiczenia audytoryjne; liczba godzin 30;		
Metody dydaktyczne:	Ćwiczenia wykonywane w parach i grupach, dyskusja, symulacja, rozwiązywanie problemu, studium przypadku		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Egzamin końcowy z języka obcego na poziomie B2 lub wyższym. Znajomość przedmiotowego języka obcego ogólnego na poziomie B2 lub wyższym Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	Umiejętności: U1 – rozumie specjalistyczne wypowiedzi obcojęzycznych na poziomie B2+ związane z kierunkiem studiów U2 – potrafi wygłosić prezentację na temat specjalistyczny związany z kierunkiem studiów na poziomie B2+ U3 – rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związane z kierunkiem studiów na poziomie B2+ U4 – potrafi sporządzić tekst pisemny na temat związany z kierunkiem studiów na poziomie B2+	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Ocena bieżąca, kolokwium/prezentacja na zajęciach ćwiczeniowych		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Pisemne kolokwia/streszczenia prezentacji, program wraz z kartą ocen		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Kolokwium/prezentacja – 70%, ocena bieżąca – 30%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna SPNJO SGGW		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce specjalistycznej związanej z kierunkiem studiów. Materiały autorskie przygotowane przez lektorów zgodnie z potrzebami danej grupy. Hewings Martin, Advanced Grammar in Use, Cambridge University Press. Longman Dictionary of Contemporary English, Pearson 2014. 		
UWAGI	inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje), liczba godzin 2		

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:	1,3 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	W1 zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	K_W08	1
Umiejętności – U1	U1 rozumie specjalistyczne wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2+ związane z kierunkiem studiów	K_U06, K_U03	1
Umiejętności – U2	U2 potrafi wygłosić prezentację na temat specjalistyczny związany z kierunkiem studiów na poziomie B2+	K_U06, K_U03	1
Umiejętności – U3	U3 rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związane z kierunkiem studiów na poziomie B2+	K_U06, K_U03	1
Umiejętności – U4	U4 potrafi sporządzić tekst pisemny na temat związany z kierunkiem studiów na poziomie B2+	K_U06, K_U03	1

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Elektyw w języku obcym – język francuski	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	French as a foreign language		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: francuski		Poziom studiów: 2 st.	
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: 3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2018/2019	Numer katalogowy: D IIst 3.9

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:			
Założenia, cele i opis zajęć:	Opanowanie języka obcego specjalistycznego na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, efektywne posługiwanie się językiem obcym w obszarze kierunku studiów w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej. Słownictwo z zakresu języka specjalistycznego dla kierunku studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji, wywiadu, dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Leksyka: rozwijanie i prawidłowe użycie specjalistycznego zasobu językowego. Ćwiczenie komunikacji ustnej i pisemnej.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Ćwiczenia audytoryjne; liczba godzin 30;		
Metody dydaktyczne:	Ćwiczenia wykonywane w parach i grupach, dyskusja, symulacja, rozwiązywanie problemu, studium przypadku		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Egzamin końcowy z języka obcego na poziomie B2 lub wyższym. Znajomość przedmiotowego języka obcego ogólnego na poziomie B2 lub wyższym Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	Umiejętności: U1 – rozumie specjalistyczne wypowiedzi obcojęzycznych na poziomie B2+ związane z kierunkiem studiów U2 – potrafi wygłosić prezentację na temat specjalistyczny związany z kierunkiem studiów na poziomie B2+ U3 – rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związane z kierunkiem studiów na poziomie B2+ U4 – potrafi sporządzić tekst pisemny na temat związany z kierunkiem studiów na poziomie B2+	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Ocena bieżąca, kolokwium/prezentacja na zajęciach ćwiczeniowych		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Pisemne kolokwia/streszczenia prezentacji, program wraz z kartą ocen		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Kolokwium/prezentacja – 70%, ocena bieżąca – 30%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna SPNJO SGGW		
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Wybrane materiały i artykuły z prasy, portali i literatury o tematyce specjalistycznej. 2. Materiały autorskie przygotowane przez lektorów zgodnie z potrzebami danej grupy. 3. Miquel Claire, Vocabulaire progressif du français avancé, CLE International 2013. 4. Le grand Larousse illustré 2016.			
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje), liczba godzin 2			

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:	1,3 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	W1 zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	K_W08	1
Umiejętności – U1	U1 rozumie specjalistyczne wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2+ związane z kierunkiem studiów	K_U06, K_U03	1
Umiejętności – U2	U2 potrafi wygłosić prezentację na temat specjalistyczny związany z kierunkiem studiów na poziomie B2+	K_U06, K_U03	1
Umiejętności – U3	U3 rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związane z kierunkiem studiów na poziomie B2+	K_U06, K_U03	1
Umiejętności – U4	U4 potrafi sporządzić tekst pisemny na temat związany z kierunkiem studiów na poziomie B2+	K_U06, K_U03	1

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Elektyw w języku obcym - język niemiecki	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	German as a foreign language		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: niemiecki	Poziom studiów: 2 st.		
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: 3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2018/2019	Numer katalogowy:	D IIst 3.9

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:			
Założenia, cele i opis zajęć:	Opanowanie języka obcego specjalistycznego na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, efektywne posługiwanie się językiem obcym w obszarze kierunku studiów w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej. Słownictwo z zakresu języka specjalistycznego dla kierunku studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji, wywiadu, dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Leksyka: rozwijanie i prawidłowe użycie specjalistycznego zasobu językowego. Ćwiczenie komunikacji ustnej i pisemnej.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Ćwiczenia audytoryjne; liczba godzin 30;		
Metody dydaktyczne:	Ćwiczenia wykonywane w parach i grupach, dyskusja, symulacja, rozwiązywanie problemu, studium przypadku		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Egzamin końcowy z języka obcego na poziomie B2 lub wyższym. Znajomość przedmiotowego języka obcego ogólnego na poziomie B2 lub wyższym Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	Umiejętności: U1 – rozumie specjalistyczne wypowiedzi obcojęzycznych na poziomie B2+ związane z kierunkiem studiów U2 – potrafi wygłosić prezentację na temat specjalistyczny związany z kierunkiem studiów na poziomie B2+ U3 – rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związane z kierunkiem studiów na poziomie B2+ U4 – potrafi sporządzić tekst pisemny na temat związany z kierunkiem studiów na poziomie B2+	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Ocena bieżąca, kolokwium/prezentacja na zajęciach ćwiczeniowych		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Pisemne kolokwia/streszczenia prezentacji, program wraz z kartą ocen		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Kolokwium/prezentacja – 70%, ocena bieżąca – 30%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna SPNJO SGGW		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Wybrane materiały i artykuły z prasy, portali i literatury o tematyce specjalistycznej Materiały autorskie przygotowane przez lektorów zgodnie z potrzebami danej grupy Helbig Gerhard, Buscha Joachim, Übungsgrammatik Deutsch, Langenscheidt 2013 Wahrig Grosswörterbuch Deutsch als Fremdsprache, PWN 		
UWAGI	inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje), liczba godzin 2		

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:	1,3 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	W1 zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	K_W08	1
Umiejętności – U1	U1 rozumie specjalistyczne wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2+ związane z kierunkiem studiów	K_U06, K_U03	1
Umiejętności – U2	U2 potrafi wygłosić prezentację na temat specjalistyczny związany z kierunkiem studiów na poziomie B2+	K_U06, K_U03	1
Umiejętności – U3	U3 rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związane z kierunkiem studiów na poziomie B2+	K_U06, K_U03	1
Umiejętności – U4	U4 potrafi sporządzić tekst pisemny na temat związany z kierunkiem studiów na poziomie B2+	K_U06, K_U03	1

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Opis zajęć (sylabus)

Nazwa zajęć:	Elektyw w języku obcym – język rosyjski	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Russian as a foreign language		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: rosyjski	Poziom studiów: 2 st.		
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: 3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2018/2019	Numer katalogowy:	D IIst 3.9

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:			
Założenia, cele i opis zajęć:	Opanowanie języka obcego specjalistycznego na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, efektywne posługiwanie się językiem obcym w obszarze kierunku studiów w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej. Słownictwo z zakresu języka specjalistycznego dla kierunku studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji, wywiadu, dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Leksyka: rozwijanie i prawidłowe użycie specjalistycznego zasobu językowego. Ćwiczenie komunikacji ustnej i pisemnej.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Ćwiczenia audytorijne; liczba godzin 30;		
Metody dydaktyczne:	Ćwiczenia wykonywane w parach i grupach, dyskusja, symulacja, rozwiązywanie problemu, studium przypadku		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Egzamin końcowy z języka obcego na poziomie B2 lub wyższym. Znajomość przedmiotowego języka obcego ogólnego na poziomie B2 lub wyższym Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	Umiejętności: U1 – rozumie specjalistyczne wypowiedzi obcojęzycznych na poziomie B2+ związane z kierunkiem studiów U2 – potrafi wygłosić prezentację na temat specjalistyczny związany z kierunkiem studiów na poziomie B2+ U3 – rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związane z kierunkiem studiów na poziomie B2+ U4 – potrafi sporządzić tekst pisemny na temat związany z kierunkiem studiów na poziomie B2+	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Ocena bieżąca, kolokwium/prezentacja na zajęciach ćwiczeniowych		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Pisemne kolokwia/streszczenia prezentacji, program wraz z kartą ocen		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Kolokwium/prezentacja – 70%, ocena bieżąca – 30%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna SPNJO SGGW		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> Wybrane materiały i artykuły z prasy, portali i literatury o tematyce specjalistycznej Materiały autorskie przygotowane przez lektorów zgodnie z potrzebami danej grupy Gołubiewa Albina, Kuratczyk Magdalena, Gramatyka języka rosyjskiego z ćwiczeniami PWN, Warszawa 2014 Wielki słownik rosyjsko-polski PWN, Warszawa 2013 		
UWAGI	inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje), liczba godzin 2		

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:	1,3 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	W1 zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	K_W08	1
Umiejętności – U1	U1 rozumie specjalistyczne wypowiedzi obcojęzyczne na poziomie B2+ związane z kierunkiem studiów	K_U06, K_U03	1
Umiejętności – U2	U2 potrafi wygłosić prezentację na temat specjalistyczny związany z kierunkiem studiów na poziomie B2+	K_U06, K_U03	1
Umiejętności – U3	U3 rozumie opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związane z kierunkiem studiów na poziomie B2+	K_U06, K_U03	1
Umiejętności – U4	U4 potrafi sporządzić tekst pisemny na temat związany z kierunkiem studiów na poziomie B2+	K_U06, K_U03	1

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,

Opis zajęć (sylabus)

Nazwa zajęć:	Seminarium dyplomowe	ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Diploma seminar		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 2st.	
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru: 3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2018/2019	Numer katalogowy: D IIst 3.11

Koordinator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:			
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest przekazanie wiedzy dotyczącej formalnych i merytorycznych zasad oraz etapów przygotowania pracy magisterskiej oraz monitorowanie etapów jej realizacji na podstawie prezentacji przygotowywanych przez poszczególnych studentów. Kształtowanie umiejętności wykorzystania wiedzy zdobytej w toku całych studiów, korzystania z różnych źródeł informacji, ich analizy oraz krytycznego i twórczego wykorzystania.</p> <p>Wykłady: - Ćwiczenia: Omawianie kolejnych etapów realizacji prac magisterskich: zasady planowania realizacji pracy magisterskiej, precyzowania celu i zakresu pracy oraz organizowania warsztatu eksperymentalnego, w tym doboru grupy badanej, metod badawczych (metod pomiaru), przeprowadzenia eksperymentu badawczego. Kształtowanie umiejętności prawidłowego zbierania danych literaturowych na temat problemu badawczego oraz krytycznego ich zastosowania w trakcie realizacji pracy. Monitorowanie realizacji pracy magisterskiej na podstawie prezentacji przygotowywanych przez poszczególnych studentów. Kształtowanie wśród studentów umiejętności wykorzystania wiedzy zdobytej w toku całych studiów, korzystania z różnych źródeł informacji, ich analizy oraz krytycznego i twórczego wykorzystania, w tym w planowaniu własnej kariery zawodowej i umiejętności współpracy z ekspertami, również z innych dziedzin.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Ćwiczenia; liczba godzin 30;		
Metody dydaktyczne:	Wykład wprowadzający, prezentacje ustne studentów, analiza i interpretacja tekstów źródłowych oraz wyników własnych, dyskusja		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza z zakresu realizowanych wg programu studiów przedmiotów kierunkowych.		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie pogłębione zagadnienia dotyczące różnych aspektów żywienia człowieka oraz dietoprofilaktyki i dietoterapii poszczególnych schorzeń</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi swobodnie posługiwać się literaturą przedmiotu – wyszukiwać oraz krytycznie analizować i wykorzystywać informacje pochodzące z różnych źródeł w trakcie realizacji pracy magisterskiej U2 – potrafi zdefiniować problem badawczy, zaplanować proces badawczy oraz dobrać odpowiednie do celu pracy metody badawcze U3 – potrafi zaplanować własny rozwój poprzez realizację pracy badawczej oraz współpracować z innymi osobami w trakcie prowadzenia badań w ramach pracy magisterskiej</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – jest gotów do krytycznej oceny zdobytych informacji oraz konieczności poszerzenia uzyskanej wiedzy w zakresie studiowanego kierunku K2 – jest gotów do zasięgania opinii ekspertów z różnych dziedzin w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu zawodowego</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Ocena merytoryczna prezentacji przygotowanych przez studenta, udziału w dyskusji oraz ocena aktywności studentów w trakcie zajęć		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	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.: Sztuka przemawiania i prezentacji. Wyd. Książka i Wiedza. Warszawa 2002.		

2. Weiner J.: Technika pisania i prezentowania przyrodniczych prac naukowych. Wyd. PWN, Warszawa 2009.
3. Zabielski R.: Przewodnik pisania prac magisterskich i dysertacji doktorskich dla studentów SGGW. Warszawa 2011.
4. Aktualne wymagania w regulacjach wewnętrznych SGGW.
5. Aktualne piśmiennictwo z zakresu tematu pracy magisterskiej.

UWAGI

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:	1,3 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna i rozumie pogłębione zagadnienia dotyczące różnych aspektów żywienia człowieka oraz dietoprofilaktyki i dietoterapii poszczególnych schorzeń	K_W01, K_W02, K_W03, K_W04, K_W05, K_W07, K_W08	3
Umiejętności – U1	potrafi swobodnie posługiwać się literaturą przedmiotu – wyszukiwać oraz krytycznie analizować i wykorzystywać informacje pochodzące z różnych źródeł w trakcie realizacji pracy magisterskiej	K_U02, K_U03, K_U06	3
Umiejętności – U2	potrafi zdefiniować problem badawczy, zaplanować proces badawczy oraz dobrać odpowiednie do celu pracy metody badawcze	K_U01, K_U02, K_U03	3
Umiejętności – U3	potrafi zaplanować własny rozwój poprzez realizację pracy badawczej oraz współpracować z innymi osobami w trakcie prowadzenia badań w ramach pracy magisterskiej	K_U07, K_U08	2
Kompetencje – K1	jest gotów do krytycznej oceny zdobytych informacji oraz konieczności poszerzania uzyskanej wiedzy w zakresie studiowanego kierunku	K_K01	3
Kompetencje – K2	jest gotów do zasięgania opinii ekspertów z różnych dziedzin w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu zawodowego	K_K02	2

*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	Praktyki w szpitalu dla dzieci	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Professional practice in the children hospital		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski	Poziom studiów: 2 st.		
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: 3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2018/2019	Numer katalogowy:	D IIst 3.12

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:			
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem jest praktyczna realizacja wiedzy z zakresu dietetyki pediatrycznej w szpitalu dla dzieci. Zdobycie umiejętności w zakresie współpracy z pacjentem pediatrycznym oraz współpracy w zespole terapeutycznym. Poznanie przepisów regulujących działalność danej placówki; organizacji działu żywienia i metod dystrybucji posiłków; zasad prowadzenia poradnictwa dietetycznego dla pacjentów pediatrycznych; metod edukacji rodziców/opiekunów dzieci i młodzieży w zakresie żywienia dietetycznego w różnych jednostkach chorobowych; metod monitorowania przestrzegania zaleceń dietetycznych oraz oceny wpływu przekazanych zaleceń na stan zdrowia pacjentów pediatrycznych.</p> <p>Studenci, podczas odbywania praktyki w szpitalu dla dzieci: pogłębiają wiedzę dotyczącą pracy dietetyka klinicznego w placówkach lecznictwa zamkniętego; uczestniczą w obowiązkach dietetyka w szpitalu; nabywają praktycznych umiejętności prowadzenia wywiadów żywieniowych, komponowania jadłospisów dostosowanych do zapotrzebowania pacjentów oraz formułowania zaleceń dietetycznych dla rodziców/opiekunów pacjentów opuszczających szpital.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Zajęcia praktyczne w wymiarze 40 godzin		
Metody dydaktyczne:	Zajęcia terenowe		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	<p>Od studenta realizującego praktykę w ramach, której ma on kontakt z osobami małoletnimi wymagane jest złożenie oświadczenia o niepozostawaniu w Rejestrze Sprawców Przepięststw na Tle Seksualnym (Ustawa z dnia 13 maja 2016 roku o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na tle seksualnym).</p> <p>Student posiada wiedzę w zakresie zasad żywienia dzieci zdrowych i chorych, zasad planowania i stosowania diet w przebiegu różnych chorób.</p>		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie funkcjonowanie organizmu człowieka w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka chorego w planowaniu dietoterapii schorzeń</p> <p>U2 – potrafi podejmować decyzje dotyczące żywienia w różnych jednostkach chorobowych w oparciu o aktualne wyniki badań zamieszczanych w czasopismach</p> <p>U3 – potrafi samodzielnie zaplanować oraz realizować własny rozwój zawodowy oraz kierować zespołem dietetycznym z uznaniem konieczności ciągłego aktualizowania zdobytej wiedzy</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – jest gotów do samodzielnej pracy oraz współpracy z personelem medycznym w danej placówce ochrony zdrowia</p> <p>K2 – jest gotów do świadomego przestrzegania zasad etyki zawodowej</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Ustne sprawozdanie Studenta z przebiegu praktyk i uzyskanych umiejętności (po zakończeniu praktyki) Sporządzenie dziennika praktyk i jego weryfikacja przez Pełnomocnika ds. Praktyk Studenckich		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Dziennik praktyk wraz z oceną podsumowującą praktykę i opinią opiekuna praktyk		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena i opinia wystawiona przez opiekuna w miejscu odbywania praktyk/pracodawcę		
Miejsce realizacji zajęć:	Szpital dla dzieci/ oddział dziecięcy		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<p>1. Kodeks Etyki Zawodowej Dietetyka (http://ptd.org.pl/sites/default/files/kodeks-etyki-zawodowej-dietetyka.pdf).</p> <p>2. Literatura branżowa z zakresu dietetyki i żywienia człowieka.</p>		
UWAGI	Liczba godzin praktyk rozliczana zgodnie w Regulaminem Studiów w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz Uchwałą Senatu SGGW nr 34 – 2014/2015 z dnia 15 grudnia 2014.		

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:	1,7 ECTS

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	zna i rozumie funkcjonowanie organizmu człowieka w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych	K_W01, K_W02	3
Umiejętności – U1	potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka chorego w planowaniu dietoterapii schorzeń	K_U01	3
Umiejętności – U2	potrafi podejmować decyzje dotyczące żywienia w różnych jednostkach chorobowych w oparciu o aktualne wyniki badań zamieszczanych w czasopismach naukowych	K_U02, K_U03, K_U05	3
Umiejętności – U3	potrafi samodzielnie zaplanować oraz realizować własny rozwój zawodowy oraz kierować zespołem dietetycznym z uznaniem konieczności ciągłego aktualizowania zdobytej wiedzy	K_U07, K_U08	3
Kompetencje – K1	jest gotów do samodzielnej pracy oraz współpracy z personelem medycznym w danej placówce ochrony zdrowia	K_K01, K_K02	3
Kompetencje – K2	jest gotów do świadomego przestrzegania zasad etyki zawodowej	K_K04	3

*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,