

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

| | | | | | |
|--|--|--|-----------------------|------|---|
| Nazwa przedmiotu: | Podstawy farmakologii | | | ECTS | 2 |
| Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski: | Basics of pharmacology | | | | |
| Kierunek studiów: | Dietetyka | | | | |
| Koordynator przedmiotu: | Dr inż. Krzysztof Tarnowski | | | | |
| Prowadzący zajęcia: | Dr inż. Krzysztof Tarnowski | | | | |
| Jednostka realizująca: | Katedra Dietetyki | | | | |
| Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany: | Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji | | | | |
| Status przedmiotu: | a) przedmiot obowiązkowy | b) stopień I rok III | c) stacjonarne | | |
| Cykl dydaktyczny: | semestr 6 | 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, najczęściej występującymi interakcjami | | | | |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin: | a) wykłady; liczba godzin 30; | | | | |
| Metody dydaktyczne: | Wykład jako prezentacja z użyciem nowoczesnych pomocy audiowizualnych oraz prezentacje | | | | |
| Pełny opis przedmiotu: | Wykłady: 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 układów: przewodu pokarmowego, moczowego, sercowo-naczyniowego i endokrynologicznych, Zapoznanie studentów w zarysie z działaniem wybranych leków krwiotwórczych, krwiopochodnych i przeciwkrzepliwych oraz antybakteryjnych. Przybliżenie problemu interakcji pomiędzy lekami, lekami i żywnością lub 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 przyjmowanymi lekami | | | | |
| Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia: | Protokół ocen, które student uzyskał w ramach egzaminu | | | | |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową: | Wykłady: ocena z egzaminu (100%) Warunek uzyskania zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie co najmniej 31/60 punktów z egzaminu | | | | |
| Miejsce realizacji zajęć: | Sala wykładowa | | | | |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca: | | | | | |
| 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: | 52 h |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich: | 1 ECTS |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.: | 0,5 ECTS |

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: | Dietetyka wybranych schorzeń | | | ECTS | 3 |
| Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski: | Dietetics of selected diseases | | | | |
| Kierunek studiów: | Dietetyka | | | | |
| Koordinator przedmiot: | Dr inż. Dominika Głąbska | | | | |
| Prowadzący zajęcia: | Pracownicy Zakładu Dietetyki | | | | |
| Jednostka realizująca: | Katedra Dietetyki; Zakład Dietetyki | | | | |
| Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany: | Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji | | | | |
| Status przedmiotu: | a) przedmiot obowiązkowy | b) stopień I, rok III | c) stacjonarne | | |
| Cykl dydaktyczny: | semestr 6 | 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 30; b) ćwiczenia, liczba godzin 30; | | | | |
| 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>Wykłady: Leczenie żywieniowe, bariatryka i postępowanie dietetyczne po zabiegach bariatrycznych, zastosowanie głódówek w terapii schorzeń, żywienie w okresie okołoperacyjnym, postępowanie dietetyczne w zaburzeniach odżywiania, dietoterapia niewydolności krążenia, ostrej i przewlekłej schorzeń trzustki, postępowanie dietetyczne u pacjentów po transplantacjach, z chorobami nowotworowymi i kacheksją nowotworową</p> <p>Ćwiczenia: Ustalanie zapotrzebowania energetycznego i zapotrzebowania na składniki odżywcze dla pacjentów w różnych stanach chorobowych (niewydolność krążenia, ostre i przewlekłe schorzenia trzustki). 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 żywieniowo zależnych i wspomagania 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 wyznaczone 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: | Ocena egzaminu pisemnego – 50% Ocena raportów zespołowych (treści merytoryczne i prezentacja) – 50% | | | | |
| 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: | 85 h |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich: | 2,5 ECTS |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.: | 1,5 ECTS |

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 żywieniowozależnych 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: | Podstawy diagnostyki laboratoryjnej | | | ECTS | 2 |
| Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski: | Basic of laboratory diagnostics | | | | |
| Kierunek studiów: | Dietetyka | | | | |
| Koordinator przedmiotu: | Dr inż. Małgorzata Stachoń | | | | |
| Prowadzący zajęcia: | Dr inż. Małgorzata Stachoń i dr inż. Katarzyna Lachowicz | | | | |
| Jednostka realizująca: | Katedra Dietetyki | | | | |
| Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany: | Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, Katedra Dietetyki | | | | |
| Status przedmiotu: | a) przedmiot obowiązkowy | b) stopień I rok III | c) stacjonarne | | |
| Cykl dydaktyczny: | semestr 6 | język wykładowy: polski | | | |
| 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 15 b) ćwiczenia audytoryjne, liczba godzin 15 | | | | |
| Metody dydaktyczne: | Wykład z użyciem nowoczesnych technik audiowizualnych, ćwiczenia obejmujące analizę przypadków i interpretację wyników badań laboratoryjnych | | | | |
| Pełny opis przedmiotu: | <p>Wykłady: 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 i wydalniczego</p> <p>Ćwiczenia: Analiza przypadków na podstawie wyników badań laboratoryjnych krwi i moczu w wybranych zaburzeniach (gospodarki węglowodanowej, lipidowej, hormonalnej, równowagi kwasowo-zasadowej, wodno-elektrolitowej, układu krwiotwórczego 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: | 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 | | | | |
| Miejsce realizacji zajęć: | Sala wykładowa – wykład; sale ćwiczeniowe – ćwiczenia audytoryjne | | | | |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca: | <ol style="list-style-type: none"> 1. Diagnostyka laboratoryjna z elementami biochemii klinicznej, pod red. A. Dembińskiej-Kieć i J.W. Naskalskiego, Wyd. Urban & Partner, Wrocław, 2002 2. Diagnostyka laboratoryjna, red. naukowy B. Solnica, PZWL, 2014 3. Diagnostyka laboratoryjna. Tom 1 i 2, pod red. A. Szutowicza i A. Raszei-Specht, Gdański Uniwersytet Medyczny, Gdańsk 2009 | | | | |
| 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: | 60 h |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich: | 1 ECTS |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia audytoryjne, projektowe, itp.: | 1 ECTS |

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: | Poradnictwo dietetyczne | | | ECTS | 3 |
| Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski: | Diet counseling | | | | |
| Kierunek studiów: | Dietetyka | | | | |
| Koordinator przedmiotu: | Dr hab. Ewa Lange | | | | |
| Prowadzący zajęcia: | Pracownicy Zakładu Dietetyki | | | | |
| Jednostka realizująca: | Katedra Dietetyki; Zakład Dietetyki | | | | |
| Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany: | Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji | | | | |
| Status przedmiotu: | a) przedmiot obowiązkowy | b) stopień I rok III | c) stacjonarne | | |
| Cykl dydaktyczny: | semestr 6 | 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) wykłady; liczba godzin 15; b) ćwiczenia; liczba godzin 30; | | | | |
| 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>Wykłady: Definicje, cel i zakres działań Poradnictwa Dietetycznego. Regulacje prawne dotyczące zawodu dietetyka i poradnictwa dietetycznego w Polsce i na świecie. Rola Poradnictwa w Programach Promocji Zdrowia i opiece zdrowotnej organizowanej w ramach społeczności lokalnych. Poradnictwo w domach opieki, żłobkach, domach małego dziecka, leczeniu uzdrowiskowym, w poradniach specjalistycznych. Organizacja i planowanie Poradni dietetycznej. Schemat i charakterystyczne elementy porad dietetycznych. Indywidualizacja i wybór sposobu przedstawienia zaleceń dietetycznych.</p> <p>Ćwiczenia: 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.</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, założeniach 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: | 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 | 02_U – posiada umiejętność organizowania i prowadzenia poradnictwa dietetycznego w różnych obszarach opieki medycznej i socjalnej | 03_U – posiada umiejętność przygotowywania niezbędnej do prowadzenia poradnictwa dietetycznego dokumentacji i pomocy dietetycznych | 04_U – posiada umiejętność wykonywania podstawowych pomiarów niezbędnych do oceny stanu odżywienia i szacowania wydatków energetycznych w poradnictwie dietetycznym | 05_K – posiada kompetencje pracy w zespole żywieniowo-terapeutycznym oraz organizacji pracy w ramach funkcjonowania poradnictwa dietetycznego |
| 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>Przedział punktacji: 0-50 – niedostateczny; 51-60 – dostateczny; 61-70 – dostateczny plus; 71-80 – dobry; 81-90 – dobry plus; 91-100 – bardzo dobry</p> |
| Miejsce realizacji zajęć: | Sala wykładowa, laboratorium (sala ze sprzętem komputerowym, wyposażeniem do pomiarów antropometrycznych i respirometrycznych) |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca: | |
| <p>1. Webster-Gandy J., Madden A., Holdsworth M. (2008): Oxford handbook of nutrition and dietetics. Oxford University Press, New York</p> <p>2. Mayerscough Ph., Ford M. (2001): Jak rozmawiać z pacjentem. GWP, Gdańsk</p> <p>3. Peckenpaugh N. (2010): Podstawy żywienia i Dietoterapia. Elsevier Urban & Partner Wrocław</p> <p>4. Jarosz M. (2010): Praktyczny podręcznik dietyki, IŻŻ Warszawa</p> <p>5. Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głabska D. (2014): Dietoterapia. PZWL Warszawa</p> <p>6. Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dn. 15.09.2011 w sprawie świadczeń gwarantowanych z zakresu leczenia szpitalnego (Dz U 202 poz. 1191)</p> <p>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.)</p> <p>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</p> | |
| 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: | 75 h |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich: | 1 ECTS |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.: | 2 ECTS |

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: | Ekonomika i organizacja w ochronie zdrowia | | | ECTS | 1 |
| Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski: | Economics and organization in the health care | | | | |
| Kierunek studiów: | Dietetyka | | | | |
| Koordinator przedmiotu: | dr inż. Agnieszka Tul-Krzyszczuk | | | | |
| Prowadzący zajęcia: | dr inż. Agnieszka Tul-Krzyszczuk, dr Agnieszka Maciąg | | | | |
| Jednostka realizująca: | Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Zakład Zarządzania w Gastronomii i Hotelarstwie | | | | |
| Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany: | Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji | | | | |
| Status przedmiotu: | a) przedmiot obowiązkowy | b) stopień I rok III | c) stacjonarne | | |
| Cykl dydaktyczny: | semestr 6 | język wykładowy: polski | | | |
| Założenia i cele przedmiotu: | Przedstawienie kompendium aktualnej wiedzy z zakresu ekonomiki i organizacji przedsiębiorstw w warunkach systemu ochrony zdrowia z uwzględnieniem takich obszarów jak: organizacja systemu opieki zdrowotnej, koszyk usług medycznych w Polsce, finansowanie usług medycznych, a także organizowanie, kierowanie i zarządzanie zakładem ochrony zdrowia. | | | | |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin: | a) wykłady; liczba godzin 15; | | | | |
| Metody dydaktyczne: | Wykład z użyciem nowoczesnych technik audiowizualnych, wykład problemowy, konsultacje | | | | |
| Pełny opis przedmiotu: | Wykłady: Podstawowe pojęcia związane z ekonomiką i organizacją przedsiębiorstw w systemie ochrony zdrowia. Organizacja systemu opieki zdrowotnej. Koszyk usług medycznych w Polsce. Źródła i sposoby finansowania świadczeń zdrowotnych – szacowanie kosztów. 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. | | | | |
| Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające): | - | | | | |
| Założenia wstępne: | Ogólna wiedza z zakresu ekonomiki i organizacji w ochronie zdrowia | | | | |
| Efekty kształcenia: | 01_W – zna podstawowe zasady bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomii oraz funkcjonowania i organizacji systemu opieki zdrowotnej 02_U – potrafi dostosować metody komunikacji do potrzeb indywidualnego pacjenta/ klienta lub grupy docelowej 03_K – posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się oraz korzystania z obiektywnych źródeł informacji naukowej i krytycznej ich oceny | | 04_K – potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role oraz w zespole interdyscyplinarnym, zapewniając ciągłość opieki nad pacjentem/ klientem/ grupą społeczną | | |
| Sposób weryfikacji efektów kształcenia: | 01_W, 02_U – kolokwium zaliczeniowe pisemne w formie pytań testowych 01_W, 03_K, 04_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: | Ocena z kolokwium zaliczeniowego – 70% Ocena pracy pisemnej zespołowej (treści merytoryczne) – 30% | | | | |
| 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. Wolters Kluwer Polska , Warszawa 2. Witczak I. (2009): Ekonomika szpitalna. Uwarunkowania, elementy, zasady, Wyd. CeDeWu Sp. z o.o., Warszawa 3. 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 4. Korporowicz V. (red.) (2006): Zdrowie i jego ochrona. Między teorią a praktyką. Wyd. SGH, Warszawa 5. Piotrkowski K. (red.) (2006): Zarządzanie potencjałem ludzkim w organizacji XXI wieku / red. nauk. Kazimierz , Wojskowa Akademia Techniczna, Warszawa 6. Włodarczyk C., Poździejch S. (2001): Systemy zdrowotne. Zarys problematyki. Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków | | | | | |
| 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: | 30 h |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich: | 0,5 ECTS |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.: | 0 ECTS |

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_U | potrafi dostosować metody komunikacji do potrzeb indywidualnego pacjenta/klienta lub grupy docelowej | K_U08 |
| 03_K | posiada świadomość potrzeby stałego doształcania się oraz korzystania z obiektywnych źródeł informacji naukowej i krytycznej ich oceny | K_K03 |
| 04_K | potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role oraz w zespole interdyscyplinarnym, zapewniając ciągłość opieki nad pacjentem/klientem/grupą społeczną | K_K07 |

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

| | | | | | |
|--|--|--|-----------------------|-------------|----------|
| Nazwa przedmiotu: | Prawo w ochronie zdrowia | | | ECTS | 1 |
| Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski: | Law in health care | | | | |
| Kierunek studiów: | Dietetyka | | | | |
| Koordinator przedmiotu: | Dr Agnieszka Maciąg | | | | |
| Prowadzący zajęcia: | Dr Agnieszka Maciąg | | | | |
| Jednostka realizująca: | Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Zakład Zarządzania w Gastronomii i Hotelarstwie | | | | |
| Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany: | Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji | | | | |
| Status przedmiotu: | a) przedmiot obowiązkowy | b) stopień I rok III | c) stacjonarne | | |
| Cykl dydaktyczny: | semestr 6 | język wykładowy: polski | | | |
| Założenia i cele przedmiotu: | Celem przedmiotu jest 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. Zakłada się przekazanie wiedzy z zakresu zasad prawnych funkcjonowania organizacji ochrony zdrowia, a także możliwości dochodzenia roszczeń przez pacjentów oraz kompensacyjnej funkcji prawa cywilnego względem problematyki szkody medycznej a także omówienie zagadnień związanych z odpowiedzialnością kontraktową i deliktową w ochronie zdrowia. | | | | |
| Formy dydaktyczne, liczba godzin: | a) wykłady; liczba godzin 15; | | | | |
| Metody dydaktyczne: | Wykład | | | | |
| Pełny opis przedmiotu: | Wykłady: Wykłady: Podstawy prawa. Struktura i kompetencje Ministerstwa Zdrowia. Prawne podstawy funkcjonowania zawodów medycznych w Polsce. 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. Podstawowe zasady funkcjonowania prawa o chorobach zakaźnych. Zakażenia szpitalne. Podstawowe prawa i obowiązki pracodawców i pracowników w zakresie bezpiecznych warunków pracy. Odpowiedzialność cywilna za szkody medyczne. Postępowanie dowodowe w sprawach o błędy medyczne. Ekonomiczne aspekty szkody majątkowej i niemajątkowej za błędy medyczne. Ochrona zdrowia psychicznego w Polsce. Tajemnica i etyka lekarska. | | | | |
| Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające): | - | | | | |
| Założenia wstępne: | - | | | | |
| Efekty kształcenia: | 01_W – posiada podstawową wiedzę z zakresu prawa w ochronie zdrowia 02_W – zna podstawowe zasady wykonywania działalności leczniczej w odniesieniu do podstawowych uregulowań prawnych 03_U – zna podstawowe prawa pacjentów, a także możliwości prawne dochodzenia przez nich roszczeń na drodze sądowej | 04_U – potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu prawa w ochronie zdrowia w praktyce dochodzenia roszczeń 05_K – potrafi odnieść wybrane zasady zawarte w Kodeksie Etyki Lekarskiej oraz wybranych ustawach do konkretnej sytuacji | | | |
| Sposób weryfikacji efektów kształcenia: | 01_W, 02_W, 03_U, 04_U, 05_K- zaliczenie pisemne w formie pytań testowych i problemowych | | | | |
| Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia: | Protokół ocen, które student uzyskał z zaliczenia pisemnego oraz z prac pisemnych, tematy prac | | | | |
| Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową: | Ocena zaliczenia pisemnego treści wykładowych – 75% Ocena prac pisemnych wykonanych w ramach pracy własnej studenta – 25% | | | | |
| Miejsce realizacji zajęć: | Sala wykładowa | | | | |
| Literatura podstawowa i uzupełniająca: | <ol style="list-style-type: none"> 1. Kubiak R. (2010): Prawo medyczne. Wyd. Ch. Beck, Warszawa. 2. Sieńko A. (2009): Prawo pracy w ochronie zdrowia. Wyd. Wolters Kluwer, Warszawa. 3. Karkowska D. (2009): Prawo ochrony zdrowia w pytaniach i odpowiedziach prawa pacjenta. Wyd. Wolters Kluwer, Warszawa. 4. Ryć K. Skrzypczak Z. (2011): Ochrona zdrowia na świecie. Wyd. Wolters Kluwer, Warszawa. 5. Nesterowicz M. (2013): Prawo medyczne. Wyd. 10, TNOiK, Toruń 6. Nesterowicz M. (2014): Prawo medyczne. Komentarze i glosy do orzeczeń sądowych - wyd. 2, Lexis Nexis, Warszawa | | | | |
| 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: | 30 h |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich: | 0,5 ECTS |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.: | 0 ECTS |

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 z zakresu prawa w ochronie zdrowia | K_W18 |
| 02_W | zna podstawowe zasady wykonywania działalności leczniczej w odniesieniu do podstawowych uregulowań prawnych | K_W18 |
| 03_U | zna podstawowe prawa pacjentów, a także możliwości prawne dochodzenia przez nich roszczeń na drodze sądowej | K_U13 |
| 04_U | potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu prawa w ochronie zdrowia w praktyce dochodzenia roszczeń | K_U13 |
| 05_K | potrafi odnieść wybrane zasady zawarte w Kodeksie Etyki Lekarskiej oraz wybranych ustawach do konkretnej sytuacji | K_K04 |

Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

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

| | | | | | |
|--|--|------------------------------------|--|-------------|----------|
| Nazwa przedmiotu: | Seminarium | | | ECTS | 2 |
| Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski: | Diploma seminar | | | | |
| Kierunek studiów: | Dietetyka | | | | |
| Koordinator przedmiotu: | Samodzielni pracownicy naukowcy Katedry Dietetyki/ Katedry Żywienia Człowieka | | | | |
| Prowadzący zajęcia: | Samodzielni pracownicy naukowcy Katedry Dietetyki/ Katedry Żywienia Człowieka | | | | |
| Jednostka realizująca: | Katedra Dietetyki/ Żywienia Człowieka | | | | |
| Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany: | Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji | | | | |
| Status przedmiotu: | a) przedmiot obowiązkowy | b) stopień I rok III | c) stacjonarne | | |
| Cykl dydaktyczny: | semestr 6 | 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 30; | | | | |
| Metody dydaktyczne: | Wykład wprowadzający, prezentacje ustne studentów, analiza i interpretacja tekstów źródłowych, dyskusja | | | | |
| Pełny opis przedmiotu: | Cwiczenia: 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: | <ol style="list-style-type: none"> 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. 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: | 50 h |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich: | 1 ECTS |
| Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.: | 2 ECTS |

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 |