

## Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Edukacja żywieniowa	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Nutrition Education		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski	Poziom studiów: 1 stopień		
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" 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: 7	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2022/2023	Numer katalogowy:	ZCZ-D-1Z-07Z-47_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Dostarczenie wiedzy teoretycznej oraz kształtowanie umiejętności z zakresu planowania, organizacji, realizacji i ewaluacji edukacji żywieniowej dla efektywnego kształtowania pożądanych postaw i zachowań żywieniowych różnych grup ludności.</p> <p><b>Wykłady:</b> Pojęcia, cele, rola edukacji żywieniowej. Niedostateczny poziom edukacji żywieniowej i inne przyczyny błędów w żywieniu. Sposoby zapobiegania wadom żywienia, ze szczególnym uwzględnieniem edukacji formalnej i nieformalnej. Planowanie i realizacja edukacji żywieniowej, główne elementy procesu edukacji. Dobór treści, metod do potrzeb odbiorców, warunków organizacyjno-technicznych, finansowych. Etapy procesu poznawczego, zasady, formy interpersonalne i masowe przekazu wiedzy. Pojęcie, badanie i ocena efektywności edukacji żywieniowej oraz sposoby jej zwiększania.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Sformułowanie celów edukacji żywieniowej dla wybranej na podstawie znajomości zwyczajów żywieniowych, potrzeb i świadomości żywieniowej grupy osób. Zapoznanie się z aktualnymi danymi naukowymi o sposobie żywienia i poziomie wiedzy żywieniowej wybranej grupy osób. Opracowanie propozycji projektu edukacyjnego dedykowanego docelowej grupie odbiorców, w tym szczegółowe opracowanie jednego z wybranych działań edukacyjnych. Dobór i opracowanie form, metod i środków dydaktycznych odpowiednio do potrzeb i percepcji odbiorców. Prezentacja oraz ocena materiałów edukacyjnych. Skonstruowanie i przeprowadzenie testów wiadomości wśród osób wybranej grupy docelowej; przeprowadzenie jednokrotnej interwencji edukacyjnej. Zaproponowanie sposobów ewaluacji projektu edukacji żywieniowej, w tym oceny jego efektywności.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) Wykłady; liczba godzin 7; b) Ćwiczenia audytoryjne; liczba godzin 14</p>			
Metody dydaktyczne:	Wykład, wykład problemowy, ćwiczenia audytoryjne w 3-4 osobowych zespołach, prezentacje multimedialne, dyskusja, ćwiczenia projektowe, ćwiczenia terenowe			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Wiedza z zakresu żywienia człowieka oraz konsekwencji zdrowotnych wadliwego sposobu odżywiania			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie przyczyny oraz sposoby zapobiegania błędom żywieniowym	K_W04	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi wyszukać, przeanalizować, zinterpretować i wykorzystać potrzebne informacje do zaplanowania i przeprowadzenia edukacji żywieniowej	K_U01, K_U03	2, 2
	U2	potrafi samodzielnie lub w zespole zaplanować, przeprowadzić oraz ocenić proces edukacji żywieniowej w wybranej grupie ludności	K_U09	2
	U3	potrafi przekazywać wiedzę o prawidłowym żywieniu i konsekwencjach błędów żywieniowych	K_U03, K_U07	2, 2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do nawiązywania relacji z różnymi grupami ludności i wpływania na ich właściwe postawy żywieniowe	K_K02	1
	K2	jest gotów do pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu żywienia człowieka i edukacji żywieniowej przez całe życie oraz przestrzegania etyki zawodowej	K_K05	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Planowanie, realizacja i ocena edukacji żywieniowej różnych grup ludności. Przyczyny oraz sposoby zapobiegania błędom żywieniowym. Konsekwencje błędów żywieniowych.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin pisemny z treści wykładowych Ćwiczenia: prezentacje projektu (diagnoza potrzeb edukacyjnych wybranej grupy – I prezentacja, zaplanowany i częściowo zrealizowany program edukacyjny – II prezentacja) oraz materiały edukacyjne i test wiedzy, obserwacja pracy i zaangażowania studenta w czasie zajęć			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wydruki (ksero) lub wersje elektroniczne dwóch prezentacji, kwestionariusza wiedzy, materiałów edukacyjnych; oceny z prezentacji, kwestionariusza wiedzy, materiałów edukacyjnych, protokół ocen z zaliczenia ćwiczeń i pisemnego zaliczenia wykładów			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu (50%), ocena z ćwiczeń (50%)			

Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala dydaktyczna wyposażona w sprzęt audiowizualny; przedszkola, szkoły, miejsca pracy, kluby seniora, itp. (w celu przeprowadzenia jednokrotnej interwencji edukacyjnej)
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Contento I. (2018): Edukacja żywieniowa. Wyd. PWN, Warszawa. 2. Jeruszka-Bielak M., Kołtajtis-Dołowy A.: Edukacja żywieniowa – cele, formy i metody. [w:] Przewodnik do ćwiczeń z żywienia człowieka – zakres uzupełniający. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2021. 3. Brytek-Matera A. (red): Psychodietetyka. Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2020. 4. Gawęcki J. (red.) (2022): Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 5. Jeruszka-Bielak M., Harton A.: Edukacja żywieniowa misją Wydziału Żywnienia Człowieka SGGW w Warszawie. [w:] Gutkowska K., Adamowski J.W. (red): Edukacja żywieniowa w teorii i praktyce. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2019. 6. Kołtajtis-Dołowy A. (2009): Edukacja żywieniowa. [w:] Jeznach M. (red.): Nowe trendy w żywności, żywieniu i konsumpcji. Wyd. SCRIPT, na zlecenie SGGW, Warszawa, s. 7-24.	
UWAGI	

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

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	70 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,8 ECTS

## Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Ochrona własności intelektualnej	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Intellectual Property Protection		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski	Poziom studiów: 1 stopień		
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> kierunkowe	<input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 7 <input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2022/2023	Numer katalogowy:	ZCZ-D-1Z-07Z-48_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z istotą i rolą ochrony własności intelektualnej oraz regulacjami obowiązującymi w tym zakresie. Przedmiot jest przydatny w obszarze organizacji i zarządzania przedsiębiorstwem. <b>Wykłady:</b> Geneza rozwoju ochrony własności intelektualnej na świecie i w Polsce. Zasady ochrony własności intelektualnej. Organizacje chroniące własność intelektualną. Przedmioty i prawa własności przemysłowej. Ochrona prawa autorskiego i praw pokrewnych w Polsce. Ochrona wizerunku.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Wykład; liczba godzin 7			
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, wykłady problemowe			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Znajomość podstaw prawa			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna istotę oraz rolę ochrony własności intelektualnej	K_W07	1
	W2	zna formy ochrony własności intelektualnej oraz wybrane instytucje i organizacje zajmujące się ochroną własności intelektualnej w Polsce, Unii Europejskiej i na świecie	K_W07	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	umie wyszukiwać i analizować akty prawne z zakresu ochrony własności intelektualnej	K_U09	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	ma świadomość potrzeby doksztalcania się z zakresu ochrony własności intelektualnej z uwagi na zmieniające się regulacje prawne	K_K05	1
	K2	ma świadomość znaczenia społecznej, etycznej i zawodowej odpowiedzialności za nieprzestrzeganie prawa z zakresu ochrony własności intelektualnej	K_K05	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Własność intelektualna oraz wybrane instytucje i organizacje zajmujące się ochroną własności intelektualnej w Polsce, Unii Europejskiej i na świecie. Akty prawne z zakresu ochrony własności intelektualnej.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Zaliczenie na ocenę w formie pytań testowych i problemowych			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen, które student uzyskał z zaliczenia			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena zaliczenia treści wykładowych – 100%			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> <li>Michniewicz G., 2022: Ochrona własności intelektualnej. Wydawnictwo C.H. Beck, Warszawa.</li> <li>Niewęglowski A., 2021: Prawo autorskie. Komentarz. Wydawnictwo Wolters Kluwer Polska, Warszawa.</li> <li>Sieńczyło-Chlabicz J. (red.), 2018: Prawo własności intelektualnej. Wydawnictwo Wolters Kluwer Polska, Warszawa.</li> <li>Akty prawne z omawianego zakresu</li> </ol>			
UWAGI	inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 4			

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

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	27 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,3 ECTS

## Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Dietetyka III		ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Dietetics III			
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka			
Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień		
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" 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: 7	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni	
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy:	ZCZ-D-1Z-07Z-49_21
Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	Przekazanie wiedzy dotyczącej specyfiki żywienia w wybranych schorzeniach w żywieniu klinicznym i żywieniu chorych przewlekle, np. schorzenia trzustki, serca, przewodu pokarmowego, choroby nowotworowe. Dostarczenie wiedzy na temat różnych zaburzeń wstępujących w tych schorzeniach i potrzeb żywieniowych pacjentów przewlekle chorych, w tym pacjentów z kachekcją nowotworową, sarkopenią, anoreksją, otyłością olbrzymią. Kształtowanie umiejętności z zakresu ustalania terapii dietetycznej dla tej grupy pacjentów mając na uwadze specyficzne zaburzenia występujące w danej jednostce chorobowej, w tym zaplanowania żywienia enteralnego, parenteralnego i żywienia w okresie okołoperacyjnym.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 14; b) Ćwiczenia; liczba godzin 18			
Metody dydaktyczne:	Wykłady: prezentacja z użyciem nowoczesnych pomocy audiowizualnych, wykłady problemowe. Ćwiczenia: dyskusja na temat wybranych przypadków pacjentów, rozwiązywanie problemów, dyskusja.			
Wymagania formalne i 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 uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie zasady terapii dietetycznej wybranych chorób żywieniowo zależnych i wspomagania dietetycznego w żywieniu domowym i szpitalnym	K_W04, K_W05	3, 3
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	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	K_U02, K_U03, K_U05	2, 2, 2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do stałego dokształcania się oraz korzystania z obiektywnych źródeł informacji naukowej i krytycznej ich oceny mając na uwadze dobro pacjenta	K_K01, K_K02, K_K05	1, 1, 1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Żywienie kliniczne i żywienie chorych przewlekle, w tym zaburzeń wstępujących w tych schorzeniach i potrzeb żywieniowych pacjentów przewlekle chorych. Ustalanie terapii dietetycznej dla tej grupy pacjentów mając na uwadze specyficzne zaburzenia występujące w danej jednostce chorobowej. Zasady terapii dietetycznej wybranych chorób żywieniowo zależnych i wspomagania dietetycznego w żywieniu domowym i szpitalnym.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny z treści wykładowych Przygotowanie pisemnych sprawozdań dotyczących analizy zdefiniowanego problemu modyfikacji dietetycznych w wybranych schorzeniach osób dorosłych z treści ćwiczeniowych			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Arkusze egzaminacyjne Pisemne sprawozdania			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu 50% Punkty ze sprawozdań ćwiczeniowych 50%			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa, pracownia komputerowa			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Aktualne rekomendacje towarzystw naukowych.			
UWAGI				

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

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,3 ECTS

## Opis zajęć (sylabus)

Nazwa zajęć:	Podstawy diagnostyki laboratoryjnej	<b>ECTS</b>	<b>2</b>
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Basic of Laboratory Diagnostics		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 7	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: <b>ZCZ-D-1Z-07Z-50_21</b>

Koordynator zajęć:					
Prowadzący zajęcia:					
Założenia, cele i opis zajęć:		<p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z interpretacją wyników badań laboratoryjnych, ich wartością diagnostyczną i podstawowymi badaniami laboratoryjnymi krwi oraz moczu.</p> <p><b>Wykłady:</b> Proces interpretacji wyników badań laboratoryjnych. Czynniki wpływające na wynik badania laboratoryjnego. Analityka ogólna, podstawy diagnostyki hematologicznej, biochemicznej i serologicznej. Krew i mocz jako materiał biologiczny w diagnostyce wybranych zaburzeń – gospodarki węglowodanowej, lipidowej, hormonalnej, równowagi kwasowo-zasadowej, wodno-elektrolitowej, układu krwiotwórczego, krzepnięcia i wydalniczego.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Analiza przypadków na podstawie wyników badań laboratoryjnych krwi i moczu w wybranych zaburzeniach (gospodarki węglowodanowej, lipidowej, hormonalnej, równowagi kwasowo-zasadowej, wodno-elektrolitowej, układu krwiotwórczego, krzepnięcia i wydalniczego), dyskusja oraz samodzielne formułowanie wniosków.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		<p>a) wykłady; liczba godzin 7; b) ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 14</p>			
Metody dydaktyczne:		Wykłady z wykorzystaniem multimediów. Ćwiczenia obejmujące analizę przypadków i interpretację wyników badań laboratoryjnych.			
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Podstawowa wiedza z zakresu biochemii, anatomii i fizjologii człowieka.			
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie podstawowe pojęcia z zakresu diagnostyki laboratoryjnej	K_W01	1	
	W2	zna i rozumie zasady doboru podstawowych badań laboratoryjnych istotnych w diagnostyce wybranych zaburzeń i sposób interpretacji ich wyników	K_W01	1	
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi stosować wiedzę z zakresu diagnostyki laboratoryjnej w połączeniu z wiedzą z zakresu żywienia	K_U01	2	
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do uznania znaczenia wiedzy z zakresu podstaw diagnostyki laboratoryjnej w poradnictwie dietetycznym	K_K02	2	
	K2	jest gotów do samodzielnej interpretacji wyników podstawowych badań laboratoryjnych mających istotne znaczenie w planowaniu postępowania dietetycznego	K_K01	1	
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Podstawy diagnostyki laboratoryjnej potrzebne do planowania postępowania dietetycznego. Podstawowe pojęcia z zakresu diagnostyki laboratoryjnej. Zasady doboru podstawowych badań laboratoryjnych istotnych w diagnostyce wybranych zaburzeń i sposób interpretacji ich wyników.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Wykłady: egzamin pisemny Ćwiczenia: kolokwia, ocena sprawozdań, uczestnictwo w dyskusji w trakcie zajęć			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Wykłady: arkusze egzaminacyjne, Ćwiczenia: arkusze kolokwiów i sprawozdań.			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Ocena z egzaminu (50%), ocena z ćwiczeń (50%) Warunkiem zaliczenia części ćwiczeniowej i części wykładowej przedmiotu jest uzyskanie z każdej z nich ponad 50% możliwych do zdobycia punktów. Warunkiem przystąpienia do egzaminu jest zaliczenie części ćwiczeniowej przedmiotu.			
Miejsce realizacji zajęć:		Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:					
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.					

4. Artykuły z aktualnego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu.

UWAGI

Wykłady i ćwiczenia odbywają się w układzie dwugodzinnym.

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

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	60 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,8 ECTS



## Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Poradnictwo dietetyczne	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Diet Counseling		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" 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: 7	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2022/2023	Numer katalogowy:	ZCZ-D-1Z-07Z-51_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>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.</p> <p><b>Wykłady:</b> 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 uzdrowskowym, w poradniach specjalistycznych. Organizacja i planowanie Poradni dietetycznej. Schemat i charakterystyczne elementy porad dietetycznych. Indywidualizacja i wybór sposobu przedstawienia zaleceń dietetycznych.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> 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>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 14; b) Ćwiczenia; liczba godzin 14			
Metody dydaktyczne:	Wykład jako prezentacja z użyciem pomocy audiowizualnych oraz rozwiązywanie problemów, w tym zajęcia z wykorzystaniem dyskusji dydaktycznych, warsztaty, inscenizacje i symulacje oraz praktyczne zajęcia z pacjentami.			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o funkcjonowaniu organizmu człowieka, etiopatogenezy schorzeń dietozależnych, oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia w badaniach żywieniowych, założeni i metod edukacji żywieniowej, jak również wiedza dotycząca zapotrzebowania na energie i składniki odżywcze różnych grup wiekowych oraz klasyfikacji i zasad konstruowania podstawowych diet objętych systemem dietetycznym.			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie zasady 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_W04, K_W07	1, 1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi organizować i prowadzić poradnictwo dietetyczne w różnych obszarach opieki medycznej i socjalnej	K_U01, K_U03, K_U05, K_U06, K_U08	3, 3, 3, 3, 3
	U2	potrafi przygotowywać niezbędne do prowadzenia poradnictwa dietetycznego dokumentację i pomoce dietetyczne	K_U02, K_U03, K_U04, K_U05	3, 3, 3, 3
	U3	potrafi wykonywać podstawowe pomiary niezbędne do oceny stanu odżywienia i szacowania wydatków energetycznych w poradnictwie dietetycznym	K_U01, K_U02	3, 3
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotowy do pracy w zespole żywieniowo-terapeutycznym oraz organizacji pracy w ramach funkcjonowania poradnictwa dietetycznego	K_K01, K_K02, K_K03, K_K04, K_K05	3, 3, 3, 3, 3

Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Poradnictwo dietetyczne, jego roli i miejsca w ochronie zdrowia. Ustalenie i realizacja wszystkich etapów schematu postępowania dietetycznego. Zasady 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.
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Projekt obejmujący ustalenie i analizę funkcjonowania Poradni Dietetycznej w określonym obszarze opieki medycznej. 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), raport z praktycznych zajęć z pacjentami.
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	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:	Ocena z projektu obejmującego zaplanowanie i analizę funkcjonowania Poradni Dietetycznej w określonym obszarze opieki medycznej – 30% oceny końcowej Ocena z wykonywania i przeanalizowania podstawowych pomiarów; przygotowanie dokumentacji i pomocy dietetycznych oraz przeprowadzenia inscenizacji i symulacji cyklu indywidualnego poradnictwa dietetycznego – 70% oceny końcowej
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium (sala ze sprzętem komputerowym, wyposażeniem do pomiarów antropometrycznych i respirometrycznych)
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Webster-Gandy J., Madden A., Holdsworth M.: Oxford handbook of nutrition and dietetics. Oxford University Press, New York 2008</li> <li>2. Mayerscough Ph., Ford M.: Jak rozmawiać z pacjentem. GWP, Gdańsk 2001</li> <li>3. Peckenpaugh N.: Podstawy żywienia i dietoterapia. Elsevier Urban &amp; Partner Wrocław 2010</li> <li>4. Jarosz M.: Praktyczny podręcznik dietetyki, IŻŻ Warszawa 2010</li> <li>5. Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głowska D.: Dietoterapia. PZWL Warszawa 2014</li> <li>6. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dn. 15.09.2011 w sprawie świadczeń gwarantowanych z zakresu leczenia szpitalnego (Dz U 202 poz. 1191)</li> <li>7. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dn. 29.08.2009 w sprawie świadczeń gwarantowanych z zakresu leczenia szpitalnego (Dz. U. Nr 140, poz. 1143 z późn. zm.)</li> <li>8. Zarządzenie nr 72/2011/DSOZ Prezesa NFZ z dn. 20.10.2011 w sprawie określenia warunków zawierania i realizacji umów w rodzaju: leczenie szpitalne</li> </ol>	
UWAGI	
Inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 25	

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

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	80 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,1 ECTS

## Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Organizacja i prawo w ochronie zdrowia	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Health Care Organisation and Law		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 7	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-D-1Z-07Z-5Z_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów ze specyfiką organizacji i prawa w systemie ochrony zdrowia.</p> <p><b>Wykłady:</b> Organizacja i prawo w ochronie zdrowia – podstawowe pojęcia. System ochrony zdrowia w Polsce. Źródła i sposoby finansowania świadczeń zdrowotnych – szacowanie kosztów. Struktura organizacyjna przedsiębiorstw. Otoczenie i kultura organizacyjna przedsiębiorstw. Polityka personalna. Kierowanie, rola i zadania dyrektora medycznego. Komunikacja wewnętrzna w przedsiębiorstwie. Motywowanie i wynagrodzenie w przedsiębiorstwie. Współczesne metody zarządzania placówką ochrony zdrowia. E-usługi na rynku świadczeń zdrowotnych. Podstawy prawa. Podstawowe pojęcia związane z prawem i ekonomiką przedsiębiorstw w poradnictwie żywieniowo dietetycznym. Prawne podstawy funkcjonowania zawodów medycznych w Polsce. Prawa pacjenta. Problematyka zgody na leczenie. Dokumentacja medyczna i jej znaczenie. Szkody medyczne. Odpowiedzialność cywilna za szkody medyczne. Ekonomiczne aspekty szkody majątkowej i niemajątkowej za błędy medyczne. Podstawy prawne zamówień publicznych.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 14			
Metody dydaktyczne:	Wykład z użyciem nowoczesnych technik audiowizualnych, wykład problemowy, konsultacje			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Ogólna wiedza z zakresu prawa i ochrony zdrowia			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie podstawowe zasady prawne funkcjonowania i organizacji systemu opieki zdrowotnej w Polsce	K_W01	1
	W2	zna i rozumie uwarunkowania prawne, ekonomiczne i społeczne niezbędne w organizacji działalności zakładów ochrony zdrowia	K_W07	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje dotyczące prawa i organizacji przedsiębiorstw w systemie ochrony zdrowia	K_U01	1
	U2	potrafi zastosować metody zarządzania, kierowania, motywowania i komunikacji	K_U05	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do identyfikacji i rozwiązywania problemów związanych z prawem, organizacją i zarządzaniem zakładem ochrony zdrowia	K_K02	1
	K2	jest gotów do myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy, potrafi odnieść wybrane zasady zawarte w wybranych ustawach do konkretnej sytuacji	K_K04	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Prawo, organizacja i zarządzanie przedsiębiorstwem w systemie ochrony zdrowia. Podstawowe zasady prawne funkcjonowania i organizacji systemu opieki zdrowotnej w Polsce. Uwarunkowania prawne, ekonomiczne i społeczne niezbędne w organizacji działalności zakładów ochrony zdrowia.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin z treści wykładowych			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach egzaminu (arkusze egzaminacyjne)			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu 100%			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa ze sprzętem audiowizualnym			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:				
<ol style="list-style-type: none"> <li>Głowacka M.D. (red.) (2004): Zarządzanie zakładem opieki zdrowotnej - wybrane konteksty teoretyczno-praktyczne. Wyd. Termedia, Poznań.</li> <li>Karkowska D. (2009): Prawo ochrony zdrowia w pytaniach i odpowiedziach prawa pacjenta. Wyd. Wolters Kluwer, Warszawa.</li> <li>Kęsy M. (2013): Kształtowanie kompetencji menedżerskich personelu medycznego w szpitalach. Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków.</li> <li>Korporowicz V. (red.) (2006): Zdrowie i jego ochrona. Między teorią a praktyką. Wyd. SGH, Warszawa;</li> </ol>				

5. Kowrygo B., Górka-Warsewicz H., Świątkowska M. (2017): Podstawy organizacji i zarządzania przedsiębiorstwem. Wyd. SGGW, Warszawa
6. Kubiak R. (2010): Prawo medyczne. Wyd. Ch. Beck, Warszawa.
7. Nesterowicz M. (2013): Prawo medyczne. Wyd. 10, TNOiK, Toruń
8. Nesterowicz M. (2014): Prawo medyczne. Komentarze i glosy do orzeczeń sądowych - wyd. 2, Lexis Nexis, Warszawa
9. Nojszewska E (2011): System ochrony zdrowia. Problemy i możliwości ich rozwiązań. Wyd. Wolters Kluwer Polska, Warszawa.
10. Rudawska I., Urbańczyk E. (red. nauk.) (2012): Opieka zdrowotna: zagadnienia ekonomiczne. Difin, Warszawa.
11. Sieńko A. (2009): Prawo pracy w ochronie zdrowia. Wyd. Wolters Kluwer, Warszawa.
12. Witczak I. (2009): Ekonomia szpitalna. Uwarunkowania, elementy, zasady, Wyd. CeDeWu Sp. z o.o., Warszawa.
13. Włodarczyk C., Poździoch S. (2001): Systemy zdrowotne. Zarys problematyki. Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków.

UWAGI

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

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

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	60 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,6 ECTS

## Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Seminarium dyplomowe	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Graduation Seminar		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" 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: 7	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-D-1Z-07Z-53_21

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Założenia, cele i opis zajęć:		Dostarczenie wiedzy dotyczącej formalnych i merytorycznych zasad przygotowywania pracy 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 laboratoryjne; liczba godzin 14	
Metody dydaktyczne:		Omawianie sposobów prezentacji wyników badań wyszukiwanie źródeł literaturowych i ich prezentacja oraz wykorzystanie w praktyce.	
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Niezbędna jest wiedza z zakresu realizowanych wg programu studiów przedmiotów podstawowych i kierunkowych.	
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	
		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie podstawowe zagadnienia dotyczącą różnych aspektów żywienia człowieka oraz dietoprofilaktyki i dietoterapii poszczególnych schorzeń	K_W02, K_W03, K_W04, K_W05, K_W06, K_W07 3, 3, 3, 3, 3, 3
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi we właściwy sposób pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje pochodzące z różnych źródeł dotyczące różnych aspektów żywienia człowieka oraz dietoprofilaktyki i dietoterapii	K_U01, K_U07 2, 2
	U2	potrafi przeanalizować studium przypadku i badania dotyczące różnych aspektów żywienia człowieka oraz dietoprofilaktyki i dietoterapii poszczególnych schorzeń	K_U01, K_U08, K_U09 2, 2, 2
	U3	potrafi analizować i zaprezentować w formie pisemnej i słownej wyniki prac naukowych dotyczących dietoterapii i dietoprofilaktyki	K_U06, K_U07 2, 2,
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu zawodowego	K_K01, K_K02 2, 2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Metodologia i różne aspekty praktyczne przygotowywania pracy licencjackiej, w tym te związane z zakresem wymagań formalnych i merytorycznych pisania pracy licencjackiej.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Przygotowanie pracy problemowej według wytycznych pracy dyplomowej dotyczącej zagadnień z zakresu dietoprofilaktyki i dietoterapii. Ocena merytoryczna prezentacji przygotowanych przez studenta, udziału w dyskusji oraz ocena aktywności studentów w trakcie zajęć	
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Ocena prezentacji – 80% Ocena aktywności na zajęciach – 20%	
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Protokół ocen które student uzyskał z przygotowanych prezentacji i aktywności	
Miejsce realizacji zajęć:		Sala seminaryjna	
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
1. Stuart C. (2002): Sztuka przemawiania i prezentacji. Wyd. Książka i Wiedza. Warszawa.			
2. Weiner J. (2009): Technika pisania i prezentowania przyrodniczych prac naukowych. Wyd. PWN, Warszawa.			
3. Zabielski R. (2011): Przewodnik pisania prac i dysertacji doktorskich dla studentów SGGW. Warszawa.			

4. Aktualne wymagania w regulacjach wewnętrznych SGGW. 5. Aktualne piśmiennictwo z zakresu tematu pracy.
UWAGI

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

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	50 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,6 ECTS

## Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Praca licencjacka	ECTS	10
Nazwa zajęć w j. angielskim:			
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski	Poziom studiów: 1 stopień		
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" 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: 7	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2022/2023	Numer katalogowy:	ZCZ-D-1Z-07Z-54_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka lub pracownicy innych Instytutów SGGW			
Założenia, cele i opis zajęć:	Praktyczne wykorzystanie przyswojonej przez studenta wiedzy, umiejętności charakterystycznych dla kierunku Dietetyka w celu przygotowania pracy licencjackiej opisującej np.: stan odżywienia i stan zdrowia, zasady dietoprofilaktyki i/lub dietoterapii w chorobach dietozależnych a także uwarunkowania zachowań żywieniowych. Każdy dyplomant pod kierunkiem promotora opracowuje pracę zgodnie z regulaminem według indywidualnego harmonogramu ustalonego w odniesieniu do tematyki pracy dyplomowej			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Zależne od indywidualnego harmonogramu			
Metody dydaktyczne:	Dyskusja, rozwiązywanie problemu, doświadczenie/badania rynku/badania ankietowe, analiza i interpretacja literatury źródłowej, analiza i interpretacja wyników, konsultacje			
Wymagania formalne i założenia wstępne:				
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	pojęcia związane ze wskaźnikami stanu odżywienia i stanu zdrowia, a także zasady dietoprofilaktyki i dietoterapii w chorobach dietozależnych oraz uwarunkowania zachowań żywieniowych	K_W04, K_W05, K_W06	3, 3, 3
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	pozyskiwać, przetwarzać i analizować specjalistyczne i różnorodne informacje pochodzące ze źródeł literaturowych związanych z różnymi aspektami dietoprofilaktyki i dietoterapii	K_U01	3
	U2	we właściwy sposób dobierać metody i techniki w zależności od postawionego celu pracy dyplomowej oraz wskazywać właściwe zalecenia w dietoprofilaktyce i dietoterapii, w tym rekomendacje, wytyczne i standardy towarzystw naukowych	K_U06	3
	U3	realizować opracowanie pisemne pod okiem opiekuna pracy dyplomowej dotyczące wybranego zagadnienia z zakresu dietoprofilaktyki i/lub dietoterapii wykorzystując do tego aktualne badania i literaturę	K_U09	3
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	krytycznej oceny zastosowanych rozwiązań w pracy dyplomowej, zasięgając opinii ekspertów z różnych dziedzin	K_K01	3
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Opracowanie pracy dyplomowej spełniającej wymagania Zarządzenia Rektora SGGW. Pogłębienie i rozszerzenie wiedzy z zakresu kierunku studiów oraz wybranego zagadnienia z zakresu dietoprofilaktyki i dietoterapii. Opracowanie pracy dyplomowej o charakterze pracy licencjackiej.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Ocena merytoryczna pracy w protokole z egzaminu dyplomowego.			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Pisemna praca dyplomowa, recenzje wykonane przez promotora i recenzenta pracy, ocena końcowa			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Zgodnie z Regulaminem SGGW			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala seminaryjna i inne			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:				
1. Literatura dotycząca tematu pracy dyplomowej				
2. Zabielski R., Godlewski M. (2011). Przewodnik prezentowania informacji naukowej ( <a href="https://www.sggw.edu.pl/wp-content/uploads/2020/11/Przewodnik-prezentowania-informacji-naukowej.pdf">https://www.sggw.edu.pl/wp-content/uploads/2020/11/Przewodnik-prezentowania-informacji-naukowej.pdf</a> )				
3. Zabielski R. (2020). Przewodnik pisanie prac magisterskich i dysertacji doktorskich dla studentów SGGW ( <a href="https://www.sggw.edu.pl/wp-content/uploads/2020/11/Przewodnik-pisanie-prac-magisterskich-i-dysertacji-doktorskich-dla-studentow-sggw.pdf">https://www.sggw.edu.pl/wp-content/uploads/2020/11/Przewodnik-pisanie-prac-magisterskich-i-dysertacji-doktorskich-dla-studentow-sggw.pdf</a> )				

UWAGI

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

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	250 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2 ECTS