

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Żywność człowieka	ECTS	5
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Human Nutrition		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> kierunkowe	<input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <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):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-D-1S-03Z-19_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Dostarcza wiedzę z zakresu podstawowych pojęć/definicji stosowanych w nauce o żywieniu człowieka oraz z podziałem, rolą, funkcjami makro- i mikroskładników pokarmowych, trawieniem, wchłanianiem; z zapotrzebowaniem, objawami niedoborów w organizmie; z głównymi źródłami składników pokarmowych w racjach pokarmowych. Kształtuje umiejętności związane z planowaniem i oceną jadłospisów w aspekcie zgodności z normami żywienia. Przedmiot niezbędny w studiowaniu dietetyki, oceny stanu odżywienia.</p> <p>Wykłady: Charakterystyka ogólna przedmiotu, rys historyczny; podstawowe pojęcia i definicje. Znaczenie żywienia dla zdrowia. Skład organizmu człowieka. Składniki pokarmowe i składniki odżywcze. Przemiana materii i energii u człowieka; wydatek i bilans energetyczny; niedowaga i otyłość jako konsekwencje niedoborów lub nadmiarów energii. Makroskładniki: białka, tłuszcze i węglowodany w żywieniu człowieka, ich podział, funkcje w organizmie, trawienie, wchłanianie, przemiany pośrednie, normy żywienia i główne źródła w pożywieniu. Witaminy i składniki mineralne: podział, rola, objawy niedoborów i nadmiarów, normy żywienia i główne źródła w przeciętnej diecie. Gospodarka wodna w organizmie, elektrolity w żywieniu człowieka. Wartość odżywcza oraz podział produktów na grupy, ich charakterystyka.</p> <p>Ćwiczenia: Tabele składu i wartości odżywczej produktów spożywczych. Wartość energetycznej produktów spożywczych. Podstawowa i całkowita przemiana materii. Wartość biologiczna białka, efekt uzupełniania się aminokwasów. Oznaczanie dostępnej metioniny w żywności. Ocena ilości tłuszczu, kwasów tłuszczowych i cholesterolu w wybranych produktach i diecie. Produkty spożywcze jako źródło błonnika pokarmowego. Wartość odżywcza produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. Aktywność biologiczna witaminy D, jej ilość w diecie. Oznaczanie fluoru w wodzie, jego główne źródła w diecie. Biodostępność żelaza i cynku. Ocena spożycia wody w wybranej grupie. Potencjalny wpływ pokarmów na równowagę kwasowo-zasadową organizmu. Określenie potencjału przeciwutleniającego organizmu na podstawie aktywności wybranych enzymów w materiale biologicznym. Zasady układania jadłospisów. Wartość odżywcza wybranych diet alternatywnych.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) wykłady; liczba godzin 30;</p> <p>b) ćwiczenia; liczba godzin 45</p>			
Metody dydaktyczne:	<p>Wykłady: z użyciem metod audiowizualnych;</p> <p>Ćwiczenia: rozwiązywanie problemu, studium przypadku, indywidualne projekty studentów, dyskusja.</p>			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Znajomość podstawowych reakcji chemicznych i biochemicznych w organizmie żywym, znajomość budowy i funkcjonowania układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania składników pokarmowych			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:			
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	rozumie rolę i znaczenie składników pokarmowych w funkcjonowaniu organizmu	K_W03, K_W04	2, 2
	W2	ma wiedzę w zakresie wartości energetycznej i odżywczej pożywienia i rozumie jej znaczenie dla zdrowia człowieka	K_W03, K_W04	2, 2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi w zakresie podstawowym ocenić sposób żywienia	K_U02	1
	U2	potrafi zaplanować prawidłowo jadłospis	K_U02	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	posiada umiejętność pracy indywidualnej i zespołowej oraz posiada świadomość stałego dokształcania się i korzystania z obiektywnych źródeł informacji	K_K02	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Rola składników pokarmowych w funkcjonowaniu organizmu, znaczenia żywienia dla zdrowia, w tym skutków nadmiarów i niedoborów składników odżywczych. Wartość energetyczną i odżywczą pożywienia, główne źródła składników odżywczych w diecie i ich wpływ na zdrowie.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykład - egzamin pisemny, Ćwiczenia - kolokwia pisemne, obserwacja w czasie ćwiczeń oraz ocena sprawozdań zamieszczonych w zeszytach studentów.			

Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Pisemny egzamin z treści wykładowych. Pisemne kolokwia z ćwiczeń, oceny ze sprawozdań z ćwiczeń w zeszycie u prowadzącego zajęcia.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin – 50%, kolokwia – 45%, obserwacja w trakcie zajęć oraz ocena sprawozdań zamieszczonych w zeszytach studentów – 5%
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala laboratoryjna.
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Sicińska E, Czerwińska D, Pietruszka B. (red.) (2020): Przewodnik do ćwiczeń z żywienia człowieka. Zakres podstawowy. Wyd. SGGW, Warszawa. 2. Sicińska E, Czerwińska D, Kozłowska K. (red.) (2021): Przewodnik do ćwiczeń z żywienia człowieka. Zakres uzupełniający. Wyd. SGGW, Warszawa. 3. Przygoda B, Kunachowicz H, Nadolna I, Iwanow K. (2020): Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa. 4. Gawęcki J. (red.) (2017): Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 5. Jarosz M, Rychlik E, Stoś K, Charzewska J. (red.) (2020): Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie. Wyd. NIZP-PZH, Warszawa. 6. Grzymisławski M, Gawęcki J, (red.) (2010): Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 7. Gertig H, Gawęcki J. (2008): Słownik terminologiczny. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 8. Gawęcki J, Roszkowski W. (red.) (2009): Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.	
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:	120 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	3 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Analiza żywności	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Food Analysis		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski	Poziom studiów: 1 stopień		
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe	<input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <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):	2022/2023	Numer katalogowy:	ZCZ-D-1S-03Z-20_21

Koordinator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności z zakresu analizy żywności, tj. metod oznaczenia zawartości wody, białek, tłuszczów, węglowodanów oraz witamin i związków mineralnych w surowcach, półproduktach, wyrobach gotowych w celu kontroli jakości produktów i przetwórstwa żywności, w tym oceny wartości odżywczej produktów spożywczych.</p> <p>Wykłady: Cele i zadania analizy żywności, pojęcia związane z kontrolą żywności (m.in. normy), oceną statystyczną otrzymywanych wyników. Zasady pobierania i przygotowywania próbek do analiz. Ponadto omawiane są wszystkie główne metody chemiczne i instrumentalne oceny zawartości suchej masy, związków azotowych, cukrowców prostych i złożonych, tłuszczu, popiołu, wybranych składników mineralnych i witamin (w tym metody spektrofotometryczne, kolorymetryczne i fluorymetryczne, chromatografii cieczowej i gazowej, atomowej spektrofotometrii absorpcyjnej, fotometrii płomieniowej) oraz przedstawiana jest charakterystyka produktów spożywczych pod kątem zawartości składników odżywczych.</p> <p>Ćwiczenia: Pobieranie i przygotowywanie próbek do analizy laboratoryjnej, oznaczanie zawartości wody i suchej masy metodą suszenia termicznego oraz destylacji azeotropowej, oznaczenie zawartości białka metodą Kjeldahla, oznaczenie zawartości cukrów redukujących i ogółem metodą Bertranda, oznaczenie tłuszczu metodą Soxhleta, oznaczenie popiołu metodą mineralizacji na sucho, oznaczenie wybranych składników mineralnych (tj. magnezu, wapnia, żelaza lub chlorków) metodami kolorymetrycznymi bądź miareczkowymi, oznaczenie wybranych witamin (witaminy C lub beta-karotenu) metodą fluorymetryczną bądź metodą kolorymetryczną. Wady i zalety wykonywanych metod. Zasady interpretacji wyników.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 30		
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów, ćwiczenia doświadczenie/eksperyment (w zespołach 2-3 osobowych)		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Właściwości chemiczne podstawowych składników żywności (organicznych i nieorganicznych), umiejętność pracy w laboratorium.		
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna metody stosowane w analizie żywności (m.in. metody spektrofotometryczne kolorymetryczne i fluorymetryczne, chromatografii cieczowej i gazowej, atomowej spektrofotometrii absorpcyjnej, fotometrii płomieniowej)	K_W02
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi wykonać oznaczenia zawartości wody, białek, tłuszczów, węglowodanów oraz wybranych witamin i związków mineralnych w surowcach, półproduktach, wyrobach gotowych	K_U02
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do zachowania zasad BHP	K_K05
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Analiza żywności potrzebna do oceny wartości odżywczej produktu, w tym metody stosowane w analizie żywności (m.in. metody spektrofotometryczne kolorymetryczne i fluorymetryczne, chromatografii cieczowej i gazowej, atomowej spektrofotometrii absorpcyjnej, fotometrii płomieniowej).		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny (wykłady); kolokwia (ćwiczenia laboratoryjne)		
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiąganych efektów uczenia się:	Wykłady: arkusze egzaminacyjne, Ćwiczenia: arkusze kolokwium i sprawozdań.		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu (40%), ocena z ćwiczeń (60%)		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa		

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Analiza żywności Zbiór ćwiczeń, pod red. A. Gronowskiej-Senger, Wyd. SGGW, Warszawa, 2018.

2. Badanie jakości produktów spożywczych, M. Krełowska-Kułas, Wyd. PWE, Warszawa, 1993.

3. Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw, B. Przygoda, H. Kunachowicz, I. Nadolna, K. Iwanow, Wyd. PZWL, Warszawa, 2019.

UWAGI

Ćwiczenia odbywają w układzie trzygodzinnym.

*) 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:	2,4 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Podstawy technologii gastronomicznej	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Fundamentals of Catering Technology		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input 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):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-D-1S-03Z-21_21

Koordinator zajęć:																																
Prowadzący zajęcia:																																
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy na temat wydajności procesu kulinarnego, właściwego doboru surowców i procesu technologicznego w celu uzyskania optymalnej jakości pod względem wartości odżywczej, jakości sensorycznej i zdrowotnej, jak również metod oceny gotowych produktów i doboru warunków ich przechowywania po przygotowaniu. Kształtowanie umiejętności z zakresu planowania procesu technologicznego w gastronomii. Kształtowanie umiejętności sporządzania założeń doboru technik kulinarnych do produktu żywnościowego i rodzaju posiłku.</p> <p>Wykłady: Charakterystyka podstawowych procesów technologicznych (obróbka wstępna, obróbka cieplna: gotowanie, duszenie, smażenie, pieczenie, grillowanie) stosowanych w gastronomii i ich wpływ na jakość potraw. Systemy produkcji potraw stosowane w gastronomii i ich wpływ na jakość i bezpieczeństwo uzyskanych potraw. Wpływ obróbki wstępnej i cieplnej na jakość potraw z mięsa (wieprzowego, drobiu). Zastosowanie ryb w technologii gastronomicznej. Produkty zbożowe w gastronomii. Zastosowanie jaj w technologii gastronomicznej. Technologia zakąsek, zup i sosów, ciast i deserów.</p> <p>Ćwiczenia: Wpływ różnych metod obróbki wstępnej mięsa i warzyw na jakość i wydajność potraw. Podstawowe procesy cieplne stosowane w technologii gastronomicznej. Wykorzystanie różnych form surowca do przygotowania posiłków. Ocena przydatności odmian warzyw na przykładzie ziemniaków. Nasiona roślin strączkowych w technologii gastronomicznej. Zasady sporządzania i przechowywania surówek, sałatek oraz garni oraz wpływ procesu technologicznego na barwę produktów żywnościowych. Przyprawy i ich rola w technologii gastronomicznej. Strukturotwórcza rola jaj w technologii gastronomicznej. Wykorzystanie właściwości zagęszczających skrobi i innych zagęstników w produkcji potraw.</p>																															
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) Wykłady; liczba godzin 30;</p> <p>b) Ćwiczenia, liczba godzin 45</p>																															
Metody dydaktyczne:	<p>Wykład jako prezentacja z użyciem technik audiowizualnych.</p> <p>Ćwiczenia laboratoryjne, w tym doświadczenia modelowe, jak i przygotowanie potraw.</p> <p>Ćwiczenia obliczeniowe w zespołach.</p> <p>Ocena sensoryczna przygotowanych potraw i dyskusja</p>																															
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o składnikach żywności, mikroorganizmach występujących w żywności oraz urządzeniach i sprzęcie wykorzystywanym do przygotowania potraw.																															
Efekty uczenia się:	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">treść efektu przypisanego do zajęć:</th> <th>Odniesienie do efektu kierunkowego</th> <th>Siła dla ef. kier*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Wiedza: (absolwent zna i rozumie)</td> <td>W1</td> <td>posiada wiedzę na temat zmian jakości w cyklu życia produktu żywnościowego</td> <td>K_W04</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>W2</td> <td>wykazuje znajomość procesów zachodzących podczas przechowywania i przetwarzania surowców roślinnych i zwierzęcych różnymi metodami, a w szczególności procesu kulinarnego</td> <td>K_W03</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Umiejętności: (absolwent potrafi)</td> <td>U1</td> <td>potrafi zorganizować pracę zgodnie z zasadami BHP i ergonomii</td> <td>K_U04</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>U2</td> <td>potrafi odpowiednio dobrać surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz technik sporządzania potraw</td> <td>K_U04</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Kompetencje: (absolwent jest gotów do)</td> <td>K1</td> <td>potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i odpowiednio organizować swą pracę, zapewniając bezpieczeństwo i higieny pracy oraz ergonomii</td> <td>K_K05</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>K2</td> <td>potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role w celu wykonania zadań</td> <td>K_K05</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>	treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*	Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	posiada wiedzę na temat zmian jakości w cyklu życia produktu żywnościowego	K_W04	1	W2	wykazuje znajomość procesów zachodzących podczas przechowywania i przetwarzania surowców roślinnych i zwierzęcych różnymi metodami, a w szczególności procesu kulinarnego	K_W03	2	Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi zorganizować pracę zgodnie z zasadami BHP i ergonomii	K_U04	1	U2	potrafi odpowiednio dobrać surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz technik sporządzania potraw	K_U04	1	Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i odpowiednio organizować swą pracę, zapewniając bezpieczeństwo i higieny pracy oraz ergonomii	K_K05	1	K2	potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role w celu wykonania zadań	K_K05	1
treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*																													
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	posiada wiedzę na temat zmian jakości w cyklu życia produktu żywnościowego	K_W04	1																												
	W2	wykazuje znajomość procesów zachodzących podczas przechowywania i przetwarzania surowców roślinnych i zwierzęcych różnymi metodami, a w szczególności procesu kulinarnego	K_W03	2																												
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi zorganizować pracę zgodnie z zasadami BHP i ergonomii	K_U04	1																												
	U2	potrafi odpowiednio dobrać surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz technik sporządzania potraw	K_U04	1																												
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i odpowiednio organizować swą pracę, zapewniając bezpieczeństwo i higieny pracy oraz ergonomii	K_K05	1																												
	K2	potrafi współpracować w grupie, przyjmując w niej różne role w celu wykonania zadań	K_K05	1																												
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Zasady postępowania podczas obróbki technologicznej (wstępnej, cieplej) i przechowywania potraw oraz ich wpływie na jakość produktów żywnościowych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. Cykl życia produktu żywnościowego.																															
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny z treści wykładowych Ćwiczenia – kolokwia na wybranych ćwiczeniach																															

Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Kolokwia oraz sprawozdania z ćwiczeń wykonane przez studentów. Dokumentacja z ćwiczeń (lista obecności, punkty za aktywność i sprawozdania). Arkusze egzaminacyjne oraz protokół zaliczenia przedmiotu.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu pisemnego 50% Ocena z ćwiczeń 50% (punktacja za kolokwia i aktywność na zajęciach, sprawozdania)
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa- wykład; sala laboratoryjna – ćwiczenia
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Czarniecka-Skubina E. (red.) (2016): Technologia gastronomiczna. Wyd. SGGW, Warszawa. 2. Zalewski S. (red.) (2003): Podstawy technologii gastronomicznej. WNT, Warszawa.	
UWAGI Ćwiczenia 3 godzinne	

*) 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:	107 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	3 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Kliniczny zarys chorób I	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Basics of Diseases I		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input 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: 3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-D-1S-03Z-22_21

Koordynator zajęć:					
Prowadzący zajęcia:					
Założenia, cele i opis zajęć:		<p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z tematyką związaną z obrazem klinicznym chorób (objawami podmiotowymi i przedmiotowymi), postępowaniem diagnostycznym, rozpoznaniem różnicowym, leczeniem farmakologicznym i inwazyjnym, monitorowaniem i powikłaniami</p> <p>Wykłady: Choroby układu krążenia: miażdżyca, choroba niedokrwienna serca, zawał, niewydolność serca, nadciśnienie tętnicze. POCHP. Astma. Choroby przełyku, żołądka i dwunastnicy, jelita cienkiego i jelita grubego. Ostre i przewlekłe choroby trzustki. Choroby pęcherzyka żółciowego i dróg żółciowych. Wybrane choroby wątroby. Cukrzyca i zespół metaboliczny. Otyłość prosta. Ostra i przewlekła niewydolność nerek. Niedokrwistości. Nowotwory.</p> <p>Ćwiczenia: Omówienie przypadków chorych z chorobami takimi jak: choroby przełyku, żołądka i dwunastnicy, jelita cienkiego i jelita grubego, otyłość prosta, cukrzyca i zespół metaboliczny. Wywiad z pacjentem.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		<p>a) wykłady, liczba godzin 45;</p> <p>b) ćwiczenia; liczba godzin 15</p>			
Metody dydaktyczne:		<p>Wykład z użyciem nowoczesnych technik audiowizualnych.</p> <p>Ćwiczenia laboratoryjne obejmujące dyskusję, prezentację przypadków, wywiad z pacjentem</p>			
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Niezbędna jest wiedza w zakresie 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 definicję, etiologię, patogenezę, oraz kliniczny, diagnostykę i zasady leczenia omawianych schorzeń	K_W01, K_W02, K_W04	1, 1, 1	
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi stosować wiedzę z zakresu schorzeń w połączeniu z wiedzą w zakresie żywienia	K_U03, K_U06, K_U09	1, 1, 1	
	U2	potrafi określić konsekwencje wystąpienia określonego schorzenia dla postępowania dietetycznego	K_U03, K_U06, K_U09	1, 1, 1	
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotowy do współpracy ze specjalistami zawodów medycznych	K_K01	1	
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Definicje, etiologia, patogenezę oraz obraz kliniczny, diagnostyka i zasady leczenia omawianych schorzeń, ze szczególnym uwzględnieniem łączenia uzyskanej wiedzy z wiedzą w zakresie żywienia i współpracy ze środowiskiem medycznym.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Sprawozdania z zajęć Egzamin z treści wykładów i ćwiczeń			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się :		Sprawozdania z zajęć Arkusz egzaminacyjny			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Egzamin (70%), ocena z ćwiczeń (30%)			
Miejsce realizacji zajęć:		Sala wykładowa – wykład; sale ćwiczeniowe – ćwiczenia laboratoryjne			

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Gromadzka-Ostrowska J. (2019): Edukacja prozdrowotna i promocja zdrowia. Wyd. SGGW, Warszawa.
2. Interna Szczeklika (2015): Podręcznik chorób wewnętrznych 2015. Wyd. Medycyna Praktyczna, Kraków.
3. Maśliński S., Ryżewski J. (2007): Patofizjologia. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa.
4. Kokot F. (red.) (2005): Diagnostyka różnicowa objawów chorobowych. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa.

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:	90 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2,4 ECTS

Opis zajęć (sylabus)

Nazwa zajęć:	Podstawy farmakologii	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Basics of Pharmacology		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input 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: 3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-D-1S-03Z-23_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:		<p>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.</p> <p>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.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) Wykłady; liczba godzin 15		
Metody dydaktyczne:		Wykład jako prezentacja z użyciem nowoczesnych pomocy audiowizualnych oraz prezentacje		
Wymagania formalne i 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 uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie mechanizmy mechanizmach interakcji żywność suplementy alkohol-lek	K_W01, K_W05	1, 1
	W2	zna i rozumie mechanizmy działania leków	K_W01, K_W02, K_W05	1, 1, 1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi zapobiegać interakcjom żywność-lek u pacjentów	K_U01, K_U02, K_U08	1, 1, 1
	U2	potrafi układać diet dla pacjentów przyjmujących leki wchodzące w interakcje z żywnością i suplementami diety	K_U01, K_U02, K_U08	1, 1, 1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do pracy w zespole oraz organizowania pracy w różnych typach placówek i organizacjach żywienia związanych z żywieniem pacjentów przyjmujących leki	K_K01, K_K03	1, 1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Mechanizmy działania leków i ich interakcje z żywnością, ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności planowania żywienia dla osób leczonych farmakologicznie i współpracy ze środowiskiem medycznym. Mechanizmy działania leków. Mechanizmach interakcji żywność suplementy alkohol-lek.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin z treści wykładowej		
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Arkusz egzaminacyjny		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Egzamin 100%		

Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. literatura dotycząca interakcji leków z żywnością	
UWAGI Dodatkowa liczba godzin (konsultacje, egzamin...), liczba godzin 2	

*) 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:	25 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:	Psychologia ogólna i żywienia	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	General and Nutrition Psychology		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> kierunkowe	<input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <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):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-D-1S-03Z-24_21

Koordinator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest zapoznanie z podstawowymi pojęciami psychologii oraz zjawiskami i procesami psychicznymi, które determinują zachowania żywieniowe człowieka.</p> <p>Wykłady: Psychologia jako nauka o zachowaniu i procesach psychicznych. Biopsychologia i biologiczne podłoże zachowania. Psychologia rozwoju ludzkiego. Psychologia spostrzegania. Procesy uczenia się i systemy pamięci. Emocje i stres. Modele i metody zmiany postaw i zachowań. Psychologia osoby i zagadnienia temperamentu i osobowości. Postawy względem żywności i żywienia – istota, geneza, funkcje oraz wpływ na zachowania żywieniowe. Regulacja zachowań żywieniowych przez motywy i potrzeby, stany emocjonalne i nastrój. Wpływ kontaktów międzyludzkich oraz postrzegania własnego ciała na zachowania żywieniowe. Wpływ cech osobowości i temperamentu na zachowania żywieniowe. Zaburzenia odżywiania – anoreksja, bulimia, kompulsywne objadanie się, ortoreksja. Uzależnienie od jedzenia. Psychiczne aspekty otyłości dorosłych i dzieci.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykład; liczba godzin: 30			
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów, analiza studium przypadku, analiza materiałów źródłowych			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	brak			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier.*	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie podstawowe pojęcia z zakresu psychologii ogólnej	K_W06	1
	W2	zna czynniki odpowiedzialne za prawidłowe i nieprawidłowe zachowania żywieniowe	K_W06	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi wyjaśnić specyfikę zachowań osób z zaburzeniami odżywiania	K_U01	1
	U2	potrafi przeanalizować psychiczne skutki powstawania otyłości	K_U01	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do współpracy ze specjalistami zawodów medycznych	K_K01	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Podstawowe pojęcia z zakresu psychologii ogólnej. Prawidłowe i nieprawidłowe zachowania żywieniowe. Specyfika zachowań osób z zaburzeniami odżywiania. Psychiczne skutki powstawania otyłości.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Test z treści wykładowych; prace pisemne			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się :	Arkusze testów; prace pisemne			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z testu obejmującego treści wykładowe - 50% Ocena z pisemnej pracy zaliczeniowej – 50%			
Miejsce realizacji zajęć:	Platforma MS Teams			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:				
<ol style="list-style-type: none"> Strelau J., Doliński D. (red.) (2016): Psychologia akademicka. Wyd. GWP, Gdańsk Pińska M., Jeżewska-Zychowicz M. (2008): Psychologia żywienia – wybrane zagadnienia. Wyd. SGGW, Warszawa. Jeżewska-Zychowicz M., (2007): Zachowania żywieniowe i ich uwarunkowania. Wyd. SGGW, Warszawa. Jeżewska-Zychowicz M., Pińska M. (2007): Postawy względem żywności i żywienia. Wybrane aspekty teoretyczne i metodyczne. Wyd. SGGW Warszawa. Ogden J. (2011): Psychologia odżywiania się. Od zdrowych do zaburzonych zachowań żywieniowych. Wyd. UJ, Kraków 				

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:	1,2 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Ochrona zdrowia	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Health Protection		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> kierunkowe	<input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <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):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ_D-1S-03Z-25_21

Koordynator zajęć:					
Prowadzący zajęcia:					
Założenia, cele i opis zajęć:		<p>Celem jest zapoznanie studentów z metodami immunomodulacji i ich zastosowaniem, mechanizmami zakażenia HIV i rozwojem AIDS, mechanizmami powstawania uzależnień od różnych substancji psychoaktywnych i ich wpływem, fizjologicznym i behawioralnym, na funkcjonowanie organizmu oraz etiologią i konsekwencjami fizjologicznymi i klinicznymi najczęściej występujących zakażeń patogenami pasożytniczymi, w tym pochodzącymi od zwierząt domowych i dzikich.</p> <p>Wykłady: Rodzaje odporności przeciwwzakaźnej i jej modulowanie, mechanizmy działania szczepionek i szczepienia ochronne, rodzaje przeszczepów i mechanizmy ich odrzucania. Etiologia i rozwój zakażenia HIV, epidemiologia i objawy kliniczne AIDS, zasady żywienia osób zarażonych HIV i w różnym stadium rozwoju AIDS. Wybrane choroby pasożytnicze przewodu pokarmowego i skóry, najczęściej występujące choroby odzwierzęce. Medycyna alternatywna i zasady działania terapii naturalnych z zastosowaniem elementów przyrody żywej (ziołolecznictwo, apiterapia, hipoterapia) i nieożywionej (balneoterapia, hydroterapia, telasototerapia). Mechanizm powstawania uzależnień i działanie środków odurzających na organizm człowieka. Działanie składników dymu tytoniowego na organizm, palenie bierne i czynne i ich skutki zdrowotne. Choroba alkoholowa, metabolizm i działanie alkoholu na organizm, poalkoholowy zespół płodowy FAS.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) wykład; liczba godzin 15			
Metody dydaktyczne:		Wykład z wykorzystaniem multimediów			
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Podstawowa wiedza w zakresie biologii, anatomii człowieka 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 informacje z zakresu biologii, chemii, nauk o zdrowiu i nauk pokrewnych związanych z badaniami dotyczącymi przemian zachodzących w żywności oraz w organizmie człowieka zdrowego i chorego		K_W01	1
	W2	zna i rozumie budowę oraz mechanizmy funkcjonowania organizmu człowieka, przemiany w nim zachodzące w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych		K_W02	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje pochodzące z różnych źródeł, w tym dotyczące żywienia i dietoterapii oraz ochrony zdrowia		K_U01	1
	U2	potrafi realizować własny rozwój zawodowy poprzez ustawiczne aktualizowanie wiedzy z zakresu studiowanego kierunku		K_U09	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy oraz podejmowania odpowiedzialności za zdrowie publiczne		K_K04	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Ochrona zdrowia, w tym m.in. z metodami immunomodulacji i poprawy stanu zdrowia, mechanizmów wtórnych zaburzeń odporności, powstawania uzależnień oraz wybranych chorób pasożytniczych i odzwierzęcych i metodami, co ma znaczenie w propagowaniu zachowań prozdrowotnych, jak również w dietoprofilaktyce. Informacje z zakresu biologii, chemii, nauk o zdrowiu i nauk pokrewnych związanych z badaniami dotyczącymi przemian zachodzących w żywności oraz w organizmie człowieka zdrowego i chorego.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin z treści wykładowych			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiąganych efektów uczenia się:		Arkusze egzaminacyjne z ocenami oraz protokoły ocen z zaliczenia treści wykładowych			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Ocena zaliczenia pisemnego treści wykładów – 100%			
Miejsce realizacji zajęć:		Sala wykładowa			

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Gromadzka-Ostrowska J. i wsp. (2019): Edukacja prozdrowotna i ochrona zdrowia. Wydawnictwo SGGW (wyd. I)
2. Anusz Z. (1995): Zapobieganie i zwalczanie zawodowych chorób odzwierzęcych. Wydawnictwo ART Olsztyn.
3. Korczak C.W. (1998): Higiena i ochrona zdrowia. PZWL Warszawa.
4. Publikacje naukowe dotyczące tematyki przedmiotu

UWAGI

Inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje egzamin), liczba godzin 3

*) 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:	25 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 (sylabus)

Nazwa zajęć:	Statystyka	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Statistics		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> kierunkowe	<input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <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):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-D-1S-03Z-26_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:		Celem przedmiotu jest poznanie metod statystyki opisowej, identyfikowanie rodzajów badań statystycznych oraz organizacja badania statystycznego. Prezentacja uzyskanych wyników analizy statystycznej w postaci tabelarycznej lub graficznej. Opis statystyczny w analizie struktur liczbowych zbiorowości poprzez miary tendencji centralnej, zmienności, asymetrii, koncentracji. Ocena współzależności zjawisk (cech) w analizie korelacji czy regresji. Prezentacja możliwości wykonania analiz statystycznych z wykorzystaniem dostępnych narzędzi takich jak arkusz kalkulacyjny czy pakiet statystyczny.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) wykłady; liczba godzin 15		
Metody dydaktyczne:		Przedstawienie wybranych zagadnień, dyskusowanie ich, przykładowe analizy, konsultacje, zadania praktyczne.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:		brak		
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie podstawowe pojęcia statystyczne, zna naturę i źródła zmienności, zna miary i metody jej opisu, zna podstawowe metody analizy zależności, rozumie zależności stochastyczne	K_W01, K_W06	1, 1
	W2	zna twierdzenie graniczne i podstawowe teoretyczne rozkłady, zna i rozumie zasady formułowania i weryfikacji hipotez	K_W01	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	umie wykonać prosty opis statystyczny, opracowuje tabele częstości i wizualizuje dane, umie wykonać proste analizy wariancji i regresji; interpretuje rezultaty	K_U01	2
	U2	umie formułować cele i hipotezy badawcze w zakresie studiowanego kierunku, umie je weryfikować	K_U01	2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów podejmować nowe wyzwania w zakresie poszerzania wiedzy i umiejętności jej wydobywania, zachowując postawę krytyczną, dociekliwą i otwartą, orientuje się w bieżących dylematach żywieniowych	K_K01, K_K05	2, 2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Pojęcia i określenia statystyczne: statystyka, populacja, parametr populacji, jednostka obserwacji (przypadek), próba badawcza, cecha (zmienna), skale pomiarowe, szeregi statystyczne. Miary tendencji, miary zmienności, miary zależności. Centralne twierdzenie graniczne i podstawowe teoretyczne rozkłady (normalny, studenta, chi kwadrat, dwumianowy). Analiza wariancji i regresji, miary korelacyjne. Tabele korelacyjne. Estymacja i wnioskowanie statystyczne – założenia i konwencje. Hipotezy statystyczne. Weryfikacja hipotez statystycznych. Testy statystyczne.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		1. Test e-learningowy (quiz) 2. Zadanie praktyczne obejmujące wykonanie i zinterpretowanie prostego opisu statystycznego, uproszczonych analiz wariancji i regresji		
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiąganych efektów uczenia się :		Zrealizowane indywidualne testy (quizy), zadania w arkuszu, archiwizowane są w formie elektronicznej na e.sggw.pl.		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Każda składowa ma taką samą wagę – 50%. Każdy element musi być zaliczony na co najmniej 50% maksymalnej ilości punktów do zdobycia. Średnią oblicza się z przeliczonych ocen cząstkowych na skalę procentową, z uwzględnieniem wag.		
Miejsce realizacji zajęć:		Sala wykładowa, platforma e-learningowa http://e.sggw.pl , Kurs Statystyka lub MS Teams		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:				
1. Bąk I., Markowicz I., Mojsiewicz M., Wawrzyniak K. (2015). Statystyka opisowa: przykłady i zadania. Wydawnictwo CeDeWu, Warszawa				
2. Kót S., Jakubowski J., Sokołowski A. (2011): Statystyka. Difin, Warszawa				
3. Sobczyk, M. 2007. Statystyka. PWN, Warszawa. ;				
4. Wasilewska, E. 2011. Statystyka opisowa od podstaw. Podręcznik z zadaniami. Wydanie II rozszerzone. Wydawnictwo SGGW, Warszawa.				
5. Stupnicki R. (2000): Biometria. Wydawnictwo Margos, Warszawa;				
6. Wasilewska E. (2008): Statystyka opisowa nie tylko dla socjologów. Wydawnictwo SGGW, Warszawa.				
7. Zieliński W. (2001): Wykłady ze Statystyki i Doświadczalnictwa Tablice statystyczne. Fundacja "Rozwój SGGW", Warszawa				

UWAGI

Wsparcie e-learningowe polega na korzystaniu przez Studentów z zasobów kursu na platformie e-learningowej e.sggw.pl

*) 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:	30 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:	Bezpieczeństwo i higiena żywności	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Food Hygiene and Safety		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input 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):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-D-1S-03Z-27_21

Koordinator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy dotyczącej higieny produkcji żywności rozumianej jako tworzenie warunków do produkcji wyrobów o odpowiedniej jakości zdrowotnej, czyli przede wszystkim bezpiecznych z punktu widzenia zdrowia konsumenta. Dostarczenie wiedzy dotyczącej zagrożeń zdrowotnych oraz metod i systemów zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego w produkcji żywności.</p> <p>Wykłady: Pojęcie higieny i higieny żywności. Systemy zagwarantowania bezpieczeństwa i jakości w procesach produkcji żywności (Dobra Praktyka Produkcyjna - GMP, Dobra Praktyka Higieniczna – GHP, system zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności - HACCP). Omówienie zanieczyszczeń biologicznych, mikrobiologicznych. Omówienie podstaw mikrobiologii prognostycznej. Wymagania sanitarne dotyczące pomieszczeń związanych z produkcją żywności i żywieniem zbiorowym. Mycie i dezynfekcja, dezynsekcja, deratyzacja. Higiena osobista osób zatrudnionych przy produkcji, przechowywaniu i dystrybucji potraw.</p> <p>Ćwiczenia: opracowanie projektu Dobrych Praktyk: Higienicznej i Produkcyjnej – podstawa wdrożenia systemów zapewnienia i zarządzania jakością. Wpływ czynników dezynfekujących środków chemicznych na wzrost i przeżywalność drobnoustrojów, zapoznanie z programem do prognozowania w mikrobiologii żywności Pathogen Modeling Program</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) Wykłady; liczba godzin 15; b) Ćwiczenia; liczba godzin 15</p>			
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem multimediów, Ćwiczenia: projekt dokumentacji, opracowanie określonego zadania problemowego, umiejętności praktyczne			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Wiedza dotycząca redagowania i edytowania dokumentów, Wiedza dotycząca fizjologii i zachowania mikroorganizmów w żywności			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna ustawodawstwo w zakresie bezpieczeństwa żywności, zna i rozumie systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, zagrożenia zdrowotne i bezpieczeństwa żywności	K_W01	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi interpretować wyniki analiz mikrobiologicznych i prognoz mikrobiologicznych uzyskiwanych w programie PMP	K_U04	1
	U2	potrafi tworzyć dokumentację podstawowych systemów zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności	K_U01	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do wypełniania zobowiązań społecznych i działalności na rzecz zdrowia publicznego przez dietoterapię i dietoprofilaktykę	K_K03	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Istota bezpieczeństwa żywności. Systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, zagrożenia zdrowotne i bezpieczeństwa żywności. Analizy mikrobiologicznych i prognoz mikrobiologicznych uzyskiwanych w programie PMP.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin pisemny z treści wykładowych, Ćwiczenia: kolokwium, przygotowanie sprawozdań oraz projektów GMP/GHP			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wykłady: arkusze egzaminacyjne, Ćwiczenia: projekty, sprawozdania, kolokwia.			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu pisemnego - 60% w ocenie końcowej Ocena z ćwiczeń – 40% w ocenie końcowej			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa, laboratorium Higieny Żywności			

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Kołożyn-Krajewska D.(red.) (2019): Higiena produkcji żywności, Wydawnictwo SGGW, Warszawa.

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

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Język obcy angielski 2	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	English as a Foreign Language 2		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: angielski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> kierunkowe	<input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <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):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-D-1S-03Z-28_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:		Opanowanie przedmiotowego języka obcego na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, osiągnięcie niezależności językowej umożliwiającej efektywne posługiwanie się językiem obcym w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów. Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, techniką, wymianą informacji, środowiskiem oraz z zakresu specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form wyrazowych i konstrukcji zdaniowych, słowotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji, wymowy i pisowni.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) Ćwiczenia; liczba godzin 60		
Metody dydaktyczne:		Ćwiczenia wykonywane w parach i grupach, dyskusja, symulacja, rozwiązywanie problemu, studium przypadku		
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Zaliczenie przedmiotu język obcy 1. Znajomość przedmiotowego języka obcego zgodnie z założeniami dla przedmiotu język obcy 1 dla tego języka.		
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego	
			Siła dla ef. kier*	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	K_W01	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	rozumie ustne wypowiedzi w języku obcym na tematy ogólne i wybrane zawodowe	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
	U2	potrafi precyzyjnie wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
	U3	rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów, korespondencji	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
	U4	potrafi przygotowywać korespondencję i przygotować wybrane rodzaje dokumentów	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	gotów jest do nawiązywania relacji interpersonalnych posługując się językiem obcym	K_K02	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, techniką, wymianą informacji, środowiskiem oraz z zakresu specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form wyrazowych i konstrukcji zdaniowych, słowotwórstwo.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Ocena bieżąca, kolokwium/prezentacja na zajęciach ćwiczeniowych		
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się :		Treść zadań egzaminacyjnych, listy studentów z wynikami egzaminu		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Egzamin końcowy 100%		

Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna SPNJO SGGW
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Hugh Dellar Andrew Walkley, Outcomes Upper Intermediate Students Book, National Geographic 2. Hugh Dellar Andrew Walkley, Outcomes Upper Intermediate Workbook, National Geographic 3. Hugh Dellar Andrew Walkley, Outcomes Advanced Students Book, National Geographic 4. Hugh Dellar Andrew Walkley, Outcomes Advanced Workbook, National Geographic 5. Murphy Raymond, English Grammar in Use, Cambridge University Press 2012 6. Longman Dictionary of Contemporary English, Pearson 2014 7. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce ogólnej i specjalistycznej. 	
UWAGI	
inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 2	

*) 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:	2,4 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Język obcy francuski 2	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	French as a foreign language 2		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: francuski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> kierunkowe	<input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <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):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-D-1S-03Z-28_21

Koordynator zajęć:					
Prowadzący zajęcia:					
Założenia, cele i opis zajęć:		Opanowanie przedmiotowego języka obcego na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, osiągnięcie niezależności językowej umożliwiającej efektywne posługiwanie się językiem obcym w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów. Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, techniką, wymianą informacji, środowiskiem oraz z zakresu specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form wyrazowych i konstrukcji zdaniowych, słowotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji, wymowy i pisowni.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) Ćwiczenia; liczba godzin 60			
Metody dydaktyczne:		Ćwiczenia wykonywane w parach i grupach, dyskusja, symulacja, rozwiązywanie problemu, studium przypadku			
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Zaliczenie przedmiotu język obcy 1. Znajomość przedmiotowego języka obcego zgodnie z założeniami dla przedmiotu język obcy 1 dla tego języka.			
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4		K_W01	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	rozumie ustne wypowiedzi w języku obcym na tematy ogólne i wybrane zawodowe		K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
	U2	potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe		K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
	U3	rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów, korespondencji		K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
	U4	potrafi prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów		K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	gotów jest do nawiązywania relacji interpersonalnych posługując się językiem obcym		K_K02	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, techniką, wymianą informacji, środowiskiem oraz z zakresu specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form wyrazowych i konstrukcji zdaniowych, słowotwórstwo.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Ocena bieżąca, kolokwium/prezentacja na zajęciach ćwiczeniowych			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się :		Treść zadań egzaminacyjnych, listy studentów z wynikami egzaminu			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Egzamin końcowy 100%			

Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna SPNJO SGGW
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Poisson-Quinton Sylvie, Festival 2, podręcznik i ćwiczenia, CLE International 2005 2. Poisson-Quinton Sylvie, Festival 3, podręcznik i ćwiczenia, CLE International 2007 3. Robert Paul, Le Petit Robert de la langue française, LR 2006 4. Aküz Anne, Bazelle-Shamaei Bernadette, Bonenfant Joëlle, Exercices de grammaire en contexte, niveau intermédiaire 5. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce ogólnej i specjalistycznej.	
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 2	

*) 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:	2,4 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Język obcy niemiecki 2	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	German as a Foreign Language 2		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	niemiecki	Poziom studiów:	1 stopień
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input 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):	2022/2023	Numer katalogowy:	ZCZ-D-1S-03Z-28_21

Koordinator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	Opanowanie przedmiotowego języka obcego na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, osiągnięcie niezależności językowej umożliwiającej efektywne posługiwanie się językiem obcym w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów. Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, techniką, wymianą informacji, środowiskiem oraz z zakresu specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form wyrazowych i konstrukcji zdaniowych, słowotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji, wymowy i pisowni.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Ćwiczenia; liczba godzin 60			
Metody dydaktyczne:	Ćwiczenia wykonywane w parach i grupach, dyskusja, symulacja, rozwiązywanie problemu, studium przypadku			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Zaliczenie przedmiotu język obcy 1. Znajomość przedmiotowego języka obcego zgodnie z założeniami dla przedmiotu język obcy 1 dla tego języka.			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:			
		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	K_W01	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	rozumie ustne wypowiedzi w języku obcym na tematy ogólne i wybrane zawodowe	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
	U2	potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
	U3	rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów, korespondencji	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
	U4	potrafi prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	gotów jest do nawiązywania relacji interpersonalnych posługując się językiem obcym	K_K02	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, techniką, wymianą informacji, środowiskiem oraz z zakresu specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form wyrazowych i konstrukcji zdaniowych, słowotwórstwo.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Ocena bieżąca, kolokwium/prezentacja na zajęciach ćwiczeniowych			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się :	Treść zadań egzaminacyjnych, listy studentów z wynikami egzaminu			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin końcowy 100%			

Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna SPNJO SGGW
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
1. Demme S., Funk H., Kuhn Ch. Studio d B2, Cornelsen	
2. Helbig Gerhard, Buscha Joachim, Übungsgrammatik Deutsch, Langenscheidt 2013	
3. Wahrig Grosswörterbuch Deutsch als Fremdsprache, PWN	
4. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce ogólnej i specjalistycznej.	
UWAGI	
inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 2	

*) 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:	2,4 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Język obcy rosyjski 2	ECTS	4
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Russian as a Foreign Language 2		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: rosyjski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> kierunkowe	<input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <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):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-D-1S-03Z-28_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:		Opanowanie przedmiotowego języka obcego na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, osiągnięcie niezależności językowej umożliwiającej efektywne posługiwanie się językiem obcym w zakresie czterech sprawności (słuchanie, mówienie, pisanie i czytanie) w komunikacji zawodowej i naukowej z uwzględnieniem języka specjalistycznego dla kierunku studiów. Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, techniką, wymianą informacji, środowiskiem oraz z zakresu specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form wyrazowych i konstrukcji zdaniowych, słowotwórstwo. Ćwiczenie komunikacji, wymowy i pisowni.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) Ćwiczenia; liczba godzin 60		
Metody dydaktyczne:		Ćwiczenia wykonywane w parach i grupach, dyskusja, symulacja, rozwiązywanie problemu, studium przypadku		
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Zaliczenie przedmiotu język obcy 1. Znajomość przedmiotowego języka obcego zgodnie z założeniami dla przedmiotu język obcy 1 dla tego języka.		
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		
		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	K_W01	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	rozumie ustne wypowiedzi w języku obcym na tematy ogólne i wybrane zawodowe	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
	U2	potrafi wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
	U3	rozumie sens opracowań, artykułów, dokumentów, korespondencji	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
	U4	potrafi prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów	K_U07, K_U06, K_U01	3, 1, 1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do nawiązywania relacji interpersonalnych posługując się językiem obcym	K_K02	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, techniką, wymianą informacji, środowiskiem oraz z zakresu specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form wyrazowych i konstrukcji zdaniowych, słowotwórstwo.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Ocena bieżąca, kolokwium/prezentacja na zajęciach ćwiczeniowych		
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiąganych efektów uczenia się:		Treść zadań egzaminacyjnych, listy studentów z wynikami egzaminu		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Egzamin końcowy 100%		

Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna SPNJO SGGW
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Esmantova Tatiana, Русский язык 5 элементов учебник уровень В1, Sankt Petersburg 2012 2. Cieplicka Maria, Torzewska Danuta, Русский язык – kompedium tematyczno-leksykalne 2, Poznań 2008 3. Gołubiewa Albina, Kuratczyk Magdalena, Gramatyka języka rosyjskiego z ćwiczeniami PWN, Warszawa 2014 4. Wielki słownik rosyjsko-polski PWN, Warszawa 2013 5. Wybrane materiały i artykuły z prasy i portali o tematyce ogólnej i specjalistycznej. 	
UWAGI	
inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 2	

*) 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
łącznie liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2,4 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Praktyka związana z organizacją żywienia w placówce oświatowej	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Professional Practice Related to Organization of Nutrition in the Educational Establishment		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-D-1S-03Z-29_21

Koordinator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem praktyki jest poznanie zasad organizacji, specyfiki funkcjonowania oraz systemu żywienia w żłobku obejmującej: zasady planowania, sposób przygotowania oraz metody dystrybucji posiłków. Studenci poznają: specyfikę żywienia na poszczególnych etapach życia i rozwoju dzieci, zwyczaje żywieniowe wpływające na stan odżywienia i stan zdrowia małych dzieci oraz strategie i metody promocji prozdrowotnych zachowań żywieniowych prowadzone w żłobku.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Zajęcia praktyczne w wymiarze 80 godzin			
Metody dydaktyczne:	Zajęcia terenowe			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Od studenta realizującego praktykę w ramach, której ma on kontakt z osobami małoletnimi wymagane jest złożenie zaświadczenia o niepozostawaniu w Rejestrze Sprawców Przestępstw na Tle Seksualnym (Ustawa z dnia 13 maja 2016 roku o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na tle seksualnym). Znajomość norm i ogólnych zasad żywienia małych dzieci.			
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 wpływ prawidłowego i nieprawidłowego żywienia na zdrowie człowieka	K_W04, K_W07	1, 1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi w sposób praktyczny wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka do planowania żywienia	K_U01, K_U04, K_U09	1, 1, 1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do ustawicznego kształcenia się oraz korzystania wyłącznie z wiarygodnych źródeł informacji	K_K01	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Organizacja żywienia w wybranej placówce oświatowej i wpływ sposobu żywienia na zdrowie dzieci i młodzieży oraz zasady planowania żywienia w tego typu placówkach. Wpływ prawidłowego i nieprawidłowego żywienia na zdrowie człowieka.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Sprawozdanie Studenta z przebiegu praktyk i uzyskanych umiejętności (po zakończeniu praktyki). Sporządzenie dziennika praktyk i jego weryfikacja przez Koordynatora ds. Praktyk studenckich na kierunku Dietetyka.			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form 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. Przygotowywanie potraw/posiłków (50%), dystrybucja posiłków i inne zadania (50%).			
Miejsce realizacji zajęć:	Żłobek			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Kodeks Etyki Zawodowej Dietetyka (http://ptd.org.pl/sites/default/files/kodeks-etyki-zawodowej-dietetyka.pdf) 2. Literatura branżowa z zakresu dietetyki i żywienia człowieka			
UWAGI	Liczba godzin praktyk rozliczana zgodnie w Regulaminem Studiów w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz Uchwałą Senatu SGGW.			

*) 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:	83 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	3 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Praktyka związana z organizacją żywienia w placówce oświatowej	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Professional Practice Related to Organization of Nutrition in the Educational Establishment		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-D-1S-03Z-29_21

Koordynator zajęć:					
Prowadzący zajęcia:					
Założenia, cele i opis zajęć:		Celem praktyki jest poznanie zasad organizacji, specyfiki funkcjonowania oraz systemu żywienia w przedszkolu obejmującej: zasady planowania, sposób przygotowania oraz metody dystrybucji posiłków. Studenci poznają: specyfikę żywienia na poszczególnych etapach życia i rozwoju dzieci, zwyczaje żywieniowe wpływające na stan odżywienia i stan zdrowia dzieci w wieku przedszkolnym oraz strategię i metody promocji prozdrowotnych zachowań żywieniowych prowadzone w przedszkolu.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		Zajęcia praktyczne w wymiarze 80 godzin			
Metody dydaktyczne:		Zajęcia terenowe			
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Od studenta realizującego praktykę w ramach, której ma on kontakt z osobami małoletnimi wymagane jest złożenie zaświadczenia o niepozostawaniu w Rejestrze Sprawców Przestępstw na Tle Seksualnym (Ustawa z dnia 13 maja 2016 roku o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na tle seksualnym). Znajomość norm i ogólnych zasad żywienia małych dzieci.			
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 wpływ prawidłowego i nieprawidłowego żywienia na zdrowie człowieka	K_W04, K_W07	1, 1	
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi w sposób praktyczny wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka do planowania żywienia	K_U01, K_U04, K_U09	1, 1, 1	
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do ustawicznego kształcenia się oraz korzystania wyłącznie z wiarygodnych źródeł informacji	K_K01	1	
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Organizacja żywienia w wybranej placówce oświatowej i wpływ sposobu żywienia na zdrowie dzieci i młodzieży oraz zasady planowania żywienia w tego typu placówkach. Wpływ prawidłowego i nieprawidłowego żywienia na zdrowie człowieka.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Sprawozdanie Studenta z przebiegu praktyk i uzyskanych umiejętności (po zakończeniu praktyki) Sporządzenie dziennika praktyk i jego weryfikacja przez Koordynatora ds. Praktyk studenckich na kierunku Dietetyka			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form 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. Przygotowywanie potraw/posiłków (50%), dystrybucja posiłków i inne zadania (50%).			
Miejsce realizacji zajęć:		Przedszkole			
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Kodeks Etyki Zawodowej Dietetyka (http://ptd.org.pl/sites/default/files/kodeks-etyki-zawodowej-dietetyka.pdf) 2. Literatura branżowa z zakresu dietetyki i żywienia człowieka					
UWAGI Liczba godzin praktyk rozliczana zgodnie w Regulaminem Studiów w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz Uchwałą Senatu SGGW.					

*) 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:	83 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	3 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Praktyka związana z organizacją żywienia w placówce oświatowej	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Professional Practice Related to Organization of Nutrition in the Educational Establishment		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 stopień	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-D-1S-03Z-29_21

Koordinator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem praktyki jest poznanie zasad organizacji, specyfiki funkcjonowania oraz systemu żywienia w szkole lub placówce opiekuńczo-wychowawczej obejmującej: zasady planowania, sposób przygotowania oraz metody dystrybucji posiłków. Studenci poznają: specyfikę żywienia na poszczególnych etapach życia i rozwoju dzieci i młodzieży, zwyczaje żywieniowe wpływające na stan odżywienia i stan zdrowia dzieci i młodzieży oraz strategie i metody promocji prozdrowotnych zachowań żywieniowych prowadzone w szkole lub placówce opiekuńczo-wychowawczej.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Zajęcia praktyczne w wymiarze 80 godzin		
Metody dydaktyczne:	Zajęcia terenowe		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Od studenta realizującego praktykę w ramach, której ma on kontakt z osobami małoletnimi wymagane jest złożenie zaświadczenia o niepozostawaniu w Rejestrze Sprawców Przestępstw na Tle Seksualnym (Ustawa z dnia 13 maja 2016 roku o przeciwdziałaniu zagrożeniom przestępczością na tle seksualnym). Znajomość norm i ogólnych zasad żywienia małych dzieci.		
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 wpływ prawidłowego i nieprawidłowego żywienia na zdrowie człowieka	K_W04, K_W07 1, 1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi w sposób praktyczny wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka do planowania żywienia	K_U01, K_U04, K_U09 1, 1, 1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do ustawicznego kształcenia się oraz korzystania wyłącznie z wiarygodnych źródeł informacji	K_K01 1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Organizacja żywienia w wybranej placówce oświatowej i wpływ sposobu żywienia na zdrowie dzieci i młodzieży oraz zasady planowania żywienia w tego typu placówkach. Wpływ prawidłowego i nieprawidłowego żywienia na zdrowie człowieka.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Sprawozdanie Studenta z przebiegu praktyk i uzyskanych umiejętności (po zakończeniu praktyki) Sporządzenie dziennika praktyk i jego weryfikacja przez Koordynatora ds. Praktyk studenckich na kierunku Dietetyka		
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form 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. Przygotowywanie potraw/posiłków (50%), dystrybucja posiłków i inne zadania (50%).		
Miejsce realizacji zajęć:	Szkoła lub placówka opiekuńczo-wychowawcza		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Kodeks Etyki Zawodowej Dietetyka (http://ptd.org.pl/sites/default/files/kodeks-etyki-zawodowej-dietetyka.pdf) 2. Literatura branżowa z zakresu dietetyki i żywienia człowieka		
UWAGI	Liczba godzin praktyk rozliczana zgodnie w Regulaminem Studiów w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz Uchwałą Senatu SGGW.		

*) 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:	83 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	3 ECTS