

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Dietetyka II	ECTS	5
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Dietetics II		
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: 5 <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-05Z-42_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Poszerzenie wiedzy studentów w zakresie postępowania dietetycznego w określonych jednostkach chorobowych (nieprawidłowych reakcjach pokarmowych, chorobach przewodu pokarmowego, chorobach nerek, tarczycy, chorobach neurologicznych, zespole metabolicznym, dyslipidemiach), wyjaśnienie znaczenia poszczególnych składników pokarmowych w etiologii, jak i w przebiegu leczenia wybranych chorób, ich powikłań i leczenia. Student posiadać wiedzę i umiejętności konieczne do udzielania porad dietetycznych w określonych nauczaniem jednostkach chorobowych, prawidłowego przygotowania jadłospisów i nadzorowania postępowania dietetycznego w trakcie przebiegu choroby.</p> <p>Wykłady: Znaczenie czynników żywieniowych w nieswoistych stanach zapalnych jelit i w zespole jelita drażliwego. Modyfikacje dietetyczne w chorobach skóry. Postępowanie dietetyczne w zespole złego wchłaniania i zespołach poresekcyjnych. Modyfikacje diety w chorobach neurologicznych, epilepsja oraz zastosowanie w procesie terapeutycznym diety ketogennej. Diety eliminacyjne w nietolerancjach i alergiach pokarmowych oraz celiakii u osób dorosłych. Modyfikacje dietetyczne w kamicach nerkowych, dnie moczanowej oraz w przewlekłej niewydolności nerek leczonych zachowawczo i nerkozastępczo. Żywnienie w chorobach z niedoborami immunologicznymi. Znaczenie immunonutrition w dietetyce klinicznej. Żywnienie osób o zwiększonej aktywności fizycznej.</p> <p>Ćwiczenia: Praktyczne aspekty modyfikacji dietetycznych w przewlekłych chorobach przewodu pokarmowego. Postępowanie w głodówkach. Postępowanie dietetyczne w nieswoistych stanach zapalnych jelit, w zespole złego wchłaniania oraz zespole jelita drażliwego. Opracowanie diety ketogennej na podstawie studium przypadków. Praktyczne zasady modyfikacji diety u osób dorosłych z nieprawidłową reakcją na pokarm. Praktyczne zasady modyfikacji diety u osób z kamicą nerkową, dną moczanową i przewlekłą chorobą nerek. Planowanie modyfikacji dietetycznych dla osób z niedoborami immunologicznymi. Praktyczne aspekty planowania racji pokarmowej dla osób aktywnych fizycznie.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 30; b) Ćwiczenia; liczba godzin 30			
Metody dydaktyczne:	Wykład jako prezentacja z użyciem nowoczesnych pomocy audiowizualnych oraz prezentacje, rozwiązywanie problemów, w tym zajęcia z programami kalkulacyjnymi (rozliczeniowymi) i analiza studium przypadków, dyskusje dydaktyczne.			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o funkcjonowaniu organizmu człowieka, jak również wiedza dotycząca zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze różnych grup populacyjnych 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 specyfikę żywienia w chorobach przewodu pokarmowego, nerek, tarczycy, chorobach neurologicznych, nieprawidłowych reakcji pokarmowych, chorobach niedoborach immunologicznych, zespole metabolicznym i dla osób o zwiększonej aktywności fizycznej	K_W05, K_W06	1, 1
	W2	zna i rozumie znaczenie oraz specyfikę żywienia osób o zwiększonej aktywności fizycznej	K_W02	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi ustalać i kontrolować postępowanie dietetyczne w chorobach przewodu pokarmowego, nerek, chorobach neurologicznych, chorobach skóry, niedoborach immunologicznych, niepożądanych reakcjach na pokarm, zespole złego wchłaniania	K_U01, K_U02, K_U08	3, 3, 3
	U2	potrafi ustalać modyfikacje racji pokarmowej dla osób o zwiększonej aktywności fizycznej	K_U01, K_U02, K_U08	3, 3, 3
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotowy do pracy w zespole oraz organizowania pracy w różnych typach placówek związanych z opieką nad pacjentami z chorobami nerek, tarczycy, przewodu pokarmowego, z zespołem metabolicznym, nieprawidłową odpowiedzią na pokarm, chorobami neurologicznymi, niedoborami immunologicznymi oraz osobami o zwiększonej aktywności fizycznej	K_K01, K_K02, K_K03	3, 3, 3
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Dietoterapia chorób przewlekłych leczonych ambulatoryjnie. Specyfika żywienia w chorobach przewodu pokarmowego, nerek, tarczycy, chorobach neurologicznych, nieprawidłowych reakcji pokarmowych, chorobach niedoborach			

	immunologicznych, zespole metabolicznym i dla osób o zwiększonej aktywności fizycznej.
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny Przygotowanie zespołowych analiz zdefiniowanego problemu dotyczącego modyfikacji dietetycznych w wybranych chorobach przewlekłych oraz dla osób o zwiększonej aktywności fizycznej
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się :	Egzamin testów, test z jedną najbardziej prawdopodobną odpowiedzią, sprawozdania pisemne przygotowane w zespołach lub indywidualnie na bazie wzorów sprawozdań
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Wykłady: Ocena z egzaminu (50% oceny końcowej) Ćwiczenia: Ocena ze sprawozdań i raportów z projektów dotyczących rozwiązania problemu modyfikacji dietetycznych w chorobach przewlekłych (50% oceny końcowej)
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium (sala ze sprzętem komputerowym)
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Bujko J. (red.): Podstawy Dietetyki, Wyd. SGGW Warszawa 2006 2. Włodarek D. (red.): Dietoterapia 1, Wyd. SGGW Warszawa 2009 3. Peckenpaugh N.: Podstawy żywienia i dietoterapia. Elsevier Urban & Partner Wrocław 2010 4. Jarosz M.: Praktyczny podręcznik dietetyki, IŻŻ Warszawa 2010 5. Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głąbska D.: Dietoterapia. PZWL Warszawa 2014 6. Brytek-Matera (red.): Psychodietetyka, PZWL, Warszawa, 2020 7. Szawałowski A., Gromadzka-Ostrowska J. (red.): Żywnienie w chorobie nowotworowej. PZWL, Warszawa, 2020 	
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:	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 (sylabus)

Nazwa zajęć:	Dietetyka pediatryczna	ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	Pediatric Dietetics		
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: 5	<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-05Z-43_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:		<p>Zapoznanie studentów z specyfiką żywienia w okresie wzrostu i rozwoju oraz wiedzą dotyczącą modyfikacji dietetycznych w różnych stanach patologicznych wieku rozwojowego, patologii ciąży, potrzeb żywieniowych przewlekle chorych kobiet ciężarnych, modyfikacjami żywienia niemowląt z małą masą urodzeniową oraz specyfiką opieki dietetycznej nad dziećmi i młodzieżą z przewlekłymi chorobami dietozależnymi. Uzyskanie przez studentów praktycznych umiejętności ustalania, realizacji i kontrolowania postępowania dietetycznego w grupie niemowląt, dzieci i młodzieży.</p> <p>Wykłady: Podstawy żywienia w patologii ciąży. Żywienie dzieci z niską masą urodzeniową (przyczyny, zagrożenia, zalecenia dietetyczne). Rozwój i dojrzewanie funkcji przewodu pokarmowego w okresie życia płodowego i u niemowląt a konsekwencje dla żywienia. Zależna od schorzeń kobiety modyfikacje jej żywienia w okresie laktacji oraz zależne od schorzeń niemowlęcia modyfikacje schematu żywienia niemowląt. Charakterystyka diet stosowanych w dietozależnych metabolicznych chorobach wieku dziecięcego oraz diet eliminacyjnych. Specyfika żywienia w chorobach przewodu pokarmowego, trzustki, wątroby i nerek u dzieci. Genetycznie uwarunkowane zaburzenia przemiany aminokwasów oraz węglowodanów i lipoprotein wymagające dietoterapii. Leczenie żywieniowe stosowane u dzieci. Żywienie w chorobach neurologicznych u dzieci i młodzieży.</p> <p>Ćwiczenia: Wykorzystanie w tworzeniu modyfikacji dietetycznych dla chorych niemowląt i dzieci wskaźników oceny stanu zdrowia, odżywienia i rozwoju. Żywienie chorych dzieci - w wieku 1-6 lat i dzieci w okresie wczesnoszkolnym oraz problemy żywieniowe w okresie rozwoju (okresie dojrzewania). Specyfika dietoterapii cukrzycy typu 1 u niemowląt, dzieci i młodzieży. Specyfika zaleceń dietetycznych w zespole metabolicznym, nadciśnieniu i otyłości u dzieci. Modyfikacje dietetyczne w nietolerancjach pokarmowych (nietolerancja laktozy i sacharozy) oraz nadwrażliwość pokarmowa (alergia pokarmowa, celiakia) u dzieci. Kontrowersje i zagrożenia związane ze stosowaniem diet alternatywnych (wegetarianizm, dieta makrobiotyczna) u dzieci i młodzieży w zależności od występujących schorzeń.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) Wykłady; liczba godzin 30; b) Ćwiczenia; liczba godzin 30		
Metody dydaktyczne:		Wykład jako prezentacja z użyciem nowoczesnych pomocy audiowizualnych oraz prezentacje, rozwiązywanie problemów, w tym zajęcia z programami kalkulacyjnymi (rozliczeniowymi) i analiza studium przypadków, dyskusje dydaktyczne.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Niezbędna jest wiedza o funkcjonowaniu organizmu człowieka, jak również wiedza dotycząca zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze różnych grup wiekowych oraz klasyfikacji i zasad konstruowania podstawowych diet objętych systemem dietetycznym.		
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie specyfikę żywienia w okresie wzrostu i rozwoju człowieka	K_W01, K_W04	1, 1
	W2	zna i rozumie potrzebę modyfikacji dietetycznych w różnych stanach patologicznych wieku rozwojowego	K_W02, K_W04	1, 1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi ustalać i kontrolować specyficzne dla wieku rozwojowego i chorób z nim związanych postępowanie dietetyczne	K_U01, K_U02, K_U04, K_U08	3, 3, 3, 3
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotowy do pracy w zespole oraz organizowania pracy w różnych typach placówek i organizacji związanych z żywieniem dzieci i młodzieży	K_K01, K_K02, K_K03	3, 3, 3
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Zalecenia dietetyczne dla kobiet w ciąży, karmiących, niemowląt, dzieci i młodzieży. Zasady dietoterapii chorób związanych z wiekiem rozwojowym. Specyfika żywienia w okresie wzrostu i rozwoju człowieka.		

Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny Przygotowanie zespołowych analiz zdefiniowanego problemu dotyczącego modyfikacji dietetycznych w chorobach wieku rozwojowego
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się :	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach egzaminu, sprawozdania z wykonanych projektów
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Wykłady: Ocena z egzaminu (50% oceny końcowej) Ćwiczenia: Ocena z projektów dotyczących rozwiązania problemu modyfikacji dietetycznych w chorobach wieku rozwojowego (50% oceny końcowej)
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium (sala ze sprzętem komputerowym)
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Kleiman R., Greer F. (red.): Pediatric Nutrition Handbook. American Academy of Pediatrics; Elk Grove Village 2012, 2013 2. Cabelska B.: Wybrane choroby metaboliczne u dzieci. PZWL Warszawa 2002 3. Kubicka K., Kawalec W. (red.): Pediatria. PZWL Warszawa 2006 4. Szajewska H.: Postępy w żywieniu dzieci i leczeniu chorób wymagających stosowania diety. Medycyna Praktyczna Pediatria 2011 5. Kułaga Z. i wsp.: Siatki centylowe wysokości, masy ciała i wskaźnika masy ciała dzieci i młodzieży w Polsce. Standardy Medyczne/ Pediatria 2010 	
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:	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:	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 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: 5	<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-05Z-44_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>Wykłady: 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. Rodzaje metod i środków dydaktycznych, ich dobór i stosowanie. Rola masmediów w edukacji żywieniowej, ich wady i zalety. Pojęcie, badanie i ocena efektywności edukacji żywieniowej oraz sposoby jej zwiększania.</p> <p>Ćwiczenia: 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. Dobór i opracowanie form, metod i środków dydaktycznych odpowiednio do potrzeb i percepcji odbiorców. Opracowanie, prezentacja oraz ocena materiałów edukacyjnych. Skonstruowanie i przeprowadzenie testów wiadomości wśród osób wybranej grupy docelowej; przeprowadzenie jednokrotnej interwencji edukacyjnej, a następnie ponownego testu wiadomości; ocena wiedzy przed i po edukacji oraz określenie efektywności edukacji żywieniowej.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) Wykłady; liczba godzin 15;</p> <p>b) Ćwiczenia audytoryjne; liczba godzin 30</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; oceny z prezentacji, kwestionariusza wiedzy, 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): Żywnie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.	
5. Jeruszka-Bielak M., Harton A.: Edukacja żywieniowa misją Wydziału Żywności 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:	90 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,8 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Praktyka w szpitalu	ECTS	8
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Professional Practice in the Hospital		
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: 5	<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-05Z-46_21

Koordinator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Praktyczna realizacja wiedzy z zakresu żywienia dietetycznego w szpitalu dla dorosłych na oddziale chorób wewnętrznych/wewnętrznym/internistycznym i/lub gastroenterologicznym i/lub kardiologicznym i/lub nefrologicznym i/lub diabetologicznym. Zdobywanie umiejętności w zakresie współpracy dietetyka z pacjentem i personelem służby zdrowia. Studenci zapoznają się z zasadami funkcjonowania oraz przepisami regulującymi działalność danej placówki ze szczególnym uwzględnieniem organizacji żywienia. Studenci pogłębiają wiedzę dotyczącą pracy dietetyka klinicznego w placówkach lecznictwa zamkniętego, uczestniczą w obowiązkach dietetyka w szpitalu oraz nabywają praktycznych umiejętności przeprowadzania wywiadów żywieniowych, komponowania jadłospisów zależnie od wymagań i występujących schorzeń, jak również formułowania zaleceń dietetycznych dla pacjentów opuszczających szpital. Pod nadzorem opiekuna studenci podejmują działania edukacyjne polegające na propagowaniu zasad prawidłowego żywienia oraz wyjaśniają pacjentom konsekwencje zdrowotne popełnianych błędów żywieniowych.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Zajęcia praktyczne w wymiarze 200 godzin			
Metody dydaktyczne:	Zajęcia terenowe			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Wiedza w zakresie zasad żywienia osób zdrowych i chorych, oceny potrzeb żywieniowych osób chorych, zasad komponowania i stosowania diet w przebiegu różnych chorób.			
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 znajomość funkcjonowania organizmu człowieka dorosłego w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych	K_W02, K_W04, K_W05	2, 2, 2
	W2	zna i rozumie zasady funkcjonowania i organizacji systemu ochrony zdrowia	K_W07	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka chorego w planowaniu dietoterapii schorzeń wynikających z nieprawidłowego żywienia	K_U02, K_U03	2, 2
	U2	potrafi podejmować decyzje dotyczące żywienia w różnych jednostkach chorobowych w oparciu o aktualne wyniki badań zamieszczanych w fachowej prasie naukowej	K_U04, K_U06, K_U08, K_U09	2, 2, 2, 2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów pracować samodzielnie oraz we współpracy z personelem medycznym w danej placówce ochrony zdrowia	K_K01, K_K02, K_K03, K_K04	2, 2, 2, 2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Organizacja i kontrola żywienia w szpitalu oraz praktyczne wykorzystanie aktualnej wiedzy dotyczącej żywienia człowieka w planowaniu żywienia i postępowania dietetycznego oraz edukacji dla pacjentów hospitalizowanych i opuszczających szpital we współpracy z personelem medycznym szpitala. Znajomość funkcjonowania organizmu człowieka dorosłego w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Ustne sprawozdanie Studenta z przebiegu praktyk i uzyskanych umiejętności (po zakończeniu praktyki) Sprządzenie dziennika praktyk i jego weryfikacja przez Koordynatora ds. Praktyk studenckich na kierunku Dietetyka.			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiąganych 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 praktyki			

Miejsce realizacji zajęć:	Oddział chorób wewnętrznych/wewnętrzny/internistyczny i/lub gastroenterologiczny i/lub kardiologiczny i/lub nefrologiczny i/lub diabetologiczny w szpitalu dla dorosłych
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:	203 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	8 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Praktyka w szpitalu	ECTS	8
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Professional Practice in the Hospital		
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: 5	<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-05Z-46_21

Koordinator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Praktyczna realizacja wiedzy z zakresu żywienia dietetycznego w szpitalu dla dorosłych na oddziale specjalistycznym: chirurgii ogólnej i/lub chirurgii urazowo-ortopedycznej i/lub ginekologiczno-położniczym i/lub patologii ciąży i/lub onkologicznym i/lub rehabilitacyjnym. Zdobyć umiejętności w zakresie współpracy dietetyka z pacjentem i personelem służby zdrowia. Studenci zapoznają się z zasadami funkcjonowania oraz przepisami regulującymi działalność danej placówki ze szczególnym uwzględnieniem organizacji żywienia. Studenci pogłębiają wiedzę dotyczącą pracy dietetyka klinicznego w placówkach lecznictwa zamkniętego, uczestniczą w obowiązkach dietetyka w szpitalu oraz nabywają praktycznych umiejętności przeprowadzania wywiadów żywieniowych, komponowania jadłospisów zależnie od wymagań i występujących schorzeń, jak również formułowania zaleceń dietetycznych dla pacjentów opuszczających szpital. Pod nadzorem opiekuna studenci podejmują działania edukacyjne polegające na propagowaniu zasad prawidłowego żywienia oraz wyjaśniają pacjentom konsekwencje zdrowotne popełnianych błędów żywieniowych.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Zajęcia praktyczne w wymiarze 200 godzin			
Metody dydaktyczne:	Zajęcia terenowe			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Wiedza w zakresie zasad żywienia osób zdrowych i chorych, oceny potrzeb żywieniowych osób chorych, zasad komponowania i stosowania diet w przebiegu różnych chorób.			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie znajomość funkcjonowania organizmu człowieka dorosłego w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych	K_W02, K_W04, K_W05	2, 2, 2
	W2	zna i rozumie zasady funkcjonowania i organizacji systemu ochrony zdrowia	K_W07	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka chorego w planowaniu dietoterapii schorzeń wynikających z nieprawidłowego żywienia	K_U02, K_U03	2, 2
	U2	potrafi podejmować decyzje dotyczące żywienia w różnych jednostkach chorobowych w oparciu o aktualne wyniki badań zamieszczanych w fachowej prasie naukowej	K_U04, K_U06, K_U08, K_U09	2, 2, 2, 2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów pracować samodzielnie oraz we współpracy z personelem medycznym w danej placówce ochrony zdrowia	K_K01, K_K02, K_K03, K_K04	2, 2, 2, 2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Organizacja i kontrola żywienia w szpitalu oraz praktyczne wykorzystanie aktualnej wiedzy dotyczącej żywienia człowieka w planowaniu żywienia i postępowania dietetycznego oraz edukacji dla pacjentów hospitalizowanych i opuszczających szpital we współpracy z personelem medycznym szpitala. Znajomość funkcjonowania organizmu człowieka dorosłego w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Ustne sprawozdanie Studenta z przebiegu praktyk i uzyskanych umiejętności (po zakończeniu praktyki) Sprządzenie 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 praktyki			

Miejsce realizacji zajęć:	Oddział chirurgii ogólnej i/lub chirurgii urazowo-ortopedycznej i/lub ginekologiczno-położniczy i/lub patologii ciąży i/lub onkologiczny i/lub rehabilitacyjny w szpitalu dla dorosłych
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:	203 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	8 ECTS

Opis zajęć (sylabus)

Nazwa zajęć:	Wychowanie fizyczne 2	ECTS	0
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Physical Education 2		
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 checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 5	<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-05Z-47_21

Koordinator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	Kształtowanie świadomej postawy wobec kultury fizycznej i stworzenie wizerunku aktywności ruchowej jako elementu życia człowieka niezbędnego do prawidłowego funkcjonowania organizmu na różnych etapach życia. Podnoszenie sprawności fizycznej i wydolności organizmu oraz doskonalenie określonych nawyków ruchowych, poprawa postawy ciała i przyzwyczajanie do systematycznych ćwiczeń. Dostosowanie form ruchu do możliwości psychofizycznych i zainteresowań studentów. Nabycie umiejętności radzenia sobie ze stresem, uczestnictwo we współzawodnictwie sportowym, doskonalenie umiejętności współpracy w zespole.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	c) ćwiczenia fizyczne w wybranej indywidualnej dyscyplinie sportowej/formie aktywności, liczba godzin 30			
Metody dydaktyczne:	Pokaz, objaśnienie, samodzielne próby wykonania danego ćwiczenia, korekty błędów, opanowanie ruchu oraz stabilizacja techniki, metoda powtórzeniowa, nauczanie techniki w formie zabawowej, ściślej, zadaniowej, nauczanie taktyki w fragmentach gry, gry szkolnej i gry właściwej, współzawodnictwo.			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Brak przeciwwskazań lekarskich do odbywania zajęć z wychowania fizycznego. Dla studentów niezdolnych do ćwiczeń organizowane są grupy teoretyczne i rehabilitacyjne.			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego	Sila dla ef. kier* 1	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	ma wiedzę jak wysiłek fizyczny wpływa na rozwój i funkcjonowanie organizmu	K_W01	1
	W2	ma wiedzę dotyczącą morfologicznych, anatomicznych i fizjologicznych podstaw funkcjonowania organizmu ludzkiego oraz konsekwencji i zagrożeń związanych z brakiem aktywności ruchowej	K_W03, K_W04	1
	W3	ma wiedzę, w jaki sposób aktywność fizyczna wpływa na zdrowie na każdym etapie życia	K_W03, K_W04	1, 1
	W4	ma wiedzę dotyczącą związku pomiędzy wysiłkiem i systematyczną pracą a uzyskanym efektem	K_W03, K_W04	1, 1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi dokonać analizy poziomu własnej sprawności fizycznej, prawidłowo zinterpretować i zidentyfikować występujące problemy w czasie wykonywania zadań i podejmować właściwe decyzje w celu ich rozwiązania	K_U01, K_U09	1, 1
	U2	potrafi przygotować organizm do wysiłku, kontrolować i oceniać stan wydolności organizmu, wykorzystywać nabyte nawyki ruchowe w poprawnym wykonywaniu codziennych czynności ruchowych	K_U02	1
	U3	potrafi współpracować w zespole z zaangażowaniem i pełną odpowiedzialnością w celu uzyskania określonego wyniku	K_U04, K_U09	1, 1
	U4	potrafi podejmować zadania adekwatne do własnych uzdolnień i możliwości	K_U02, K_U09	1, 1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	prawidłowo identyfikuje potrzeby organizmu i formy aktywności fizycznej w celu utrzymania zdrowia, jak również zagrożenia wynikające z braku aktywności fizycznej	K_K05	1
	K2	rozumie potrzebę sterowania własnym rozwojem fizycznym na każdym jego etapie, dbałości o ciało w zdrowiu i chorobie	K_K02 K_K03	1,1
	K3	ma świadomość rozumienia relacji społecznych i umie to wykorzystać do osiągania celów indywidualnych	K_K02, K_K03	1, 1
	K4	ma świadomość odpowiedzialności za stan własnego zdrowia i innych (w tym także w przyszłości własnej rodziny)	K_K02, K_K03	1, 1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Kształtowanie świadomej postawy wobec kultury fizycznej i stworzenie wizerunku aktywności ruchowej jako elementu życia. Podnoszenie sprawności fizycznej i wydolności organizmu. Poznanie i doskonalenie elementów techniki występujących w wybranych dyscyplinach sportowych i opanowanie ich w stopniu rekreacyjnym.			

Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Sprawdzian indywidualnych umiejętności technicznych i praktycznych Systematyczny i aktywny udział w zajęciach
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się :	Oceny w dziennikach zajęć, statystyka obecności studenta na zajęciach
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Aktywne i sumienne uczestnictwo w zajęciach - 60% Pozytywny wynik sprawdzianów technicznych i testów sprawnościowych związanych bezpośrednio z wybraną formą aktywności - 40%
Miejsce realizacji zajęć:	Obiekty sportowe SGGW
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Podręczniki metodyczne i przepisy dyscyplin sportowych realizowanych w ramach zajęć podane studentom przez nauczyciela WF, używane w realizacji programów autorskich.	
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:	30 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0 ECTS

Opis zajęć (sylabus)

Nazwa zajęć:	Wychowanie fizyczne 2	ECTS	0
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Physical Education 2		
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	Numer semestru: 5	<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-05Z-47_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:		Kształtowanie świadomej postawy wobec kultury fizycznej i stworzenie wizerunku aktywności ruchowej jako elementu życia człowieka niezbędnego do prawidłowego funkcjonowania organizmu na różnych etapach życia. Podnoszenie sprawności fizycznej i wydolności organizmu oraz doskonalenie określonych nawyków ruchowych, poprawa postawy ciała i przyzwyczajanie do systematycznych ćwiczeń. Dostosowanie form ruchu do możliwości psychofizycznych i zainteresowań studentów. Nabycie umiejętności radzenia sobie ze stresem, uczestnictwo we współzawodnictwie sportowym, doskonalenie umiejętności współpracy w zespole.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		d) ćwiczenia fizyczne w wybranej zespołowej dyscyplinie sportowej/formie aktywności, liczba godzin 30		
Metody dydaktyczne:		Pokaz, objaśnienie, samodzielne próby wykonania danego ćwiczenia, korekty błędów, opanowanie ruchu oraz stabilizacja techniki, metoda powtórzeniowa, nauczanie techniki w formie zabawowej, ścisłej, zadaniowej, nauczanie taktyki w fragmentach gry, gry szkolnej i gry właściwej, współzawodnictwo.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Brak przeciwwskazań lekarskich do odbywania zajęć z wychowania fizycznego. Dla studentów niezdolnych do ćwiczeń organizowane są grupy teoretyczne i rehabilitacyjne.		
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	ma wiedzę jak wysiłek fizyczny wpływa na rozwój i funkcjonowanie organizmu	K_W01	1
	W2	ma wiedzę dotyczącą morfologicznych, anatomicznych i fizjologicznych podstaw funkcjonowania organizmu ludzkiego oraz konsekwencji i zagrożeń związanych z brakiem aktywności ruchowej	K_W03, K_W04	1
	W3	ma wiedzę, w jaki sposób aktywność fizyczna wpływa na zdrowie na każdym etapie życia	K_W03, K_W04	1, 1
	W4	ma wiedzę dotyczącą związku pomiędzy wysiłkiem i systematyczną pracą a uzyskanym efektem	K_W03, K_W04	1, 1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi dokonać analizy poziomu własnej sprawności fizycznej, prawidłowo zinterpretować i zidentyfikować występujące problemy w czasie wykonywania zadań i podejmować właściwe decyzje w celu ich rozwiązania	K_U01, K_U09	1, 1
	U2	potrafi przygotować organizm do wysiłku, kontrolować i oceniać stan wydolności organizmu, wykorzystywać nabyte nawyki ruchowe w poprawnym wykonywaniu codziennych czynności ruchowych	K_U02	1
	U3	potrafi współpracować w zespole z zaangażowaniem i pełną odpowiedzialnością w celu uzyskania określonego wyniku	K_U04, K_U09	1, 1
	U4	potrafi podejmować zadania adekwatne do własnych uzdolnień i możliwości	K_U02, K_U09	1, 1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	prawidłowo identyfikuje potrzeby organizmu i formy aktywności fizycznej w celu utrzymania zdrowia, jak również zagrożenia wynikające z braku aktywności fizycznej	K_K05	1
	K2	rozumie potrzebę sterowania własnym rozwojem fizycznym na każdym jego etapie, dbałości o ciało w zdrowiu i chorobie	K_K02 K_K03	1,1
	K3	ma świadomość rozumienia relacji społecznych i umie to wykorzystać do osiągania celów indywidualnych i zespołowych	K_K02, K_K03	1, 1
	K4	ma świadomość odpowiedzialności za stan własnego zdrowia i innych (w tym także w przyszłości własnej rodziny)	K_K02, K_K03	1, 1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Kształtowanie świadomej postawy wobec kultury fizycznej i stworzenie wizerunku aktywności ruchowej jako elementu życia. Podnoszenie sprawności fizycznej i wydolności organizmu. Poznanie i doskonalenie elementów techniki występujących w wybranych dyscyplinach sportowych i opanowanie ich w stopniu rekreacyjnym.		

Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Sprawdzian indywidualnych umiejętności technicznych i praktycznych Systematyczny i aktywny udział w zajęciach
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się :	Oceny w dziennikach zajęć, statystyka obecności studenta na zajęciach
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Aktywne i sumienne uczestnictwo w zajęciach - 60% Pozytywny wynik sprawdzianów technicznych i testów sprawnościowych związanych bezpośrednio z wybraną formą aktywności - 40%
Miejsce realizacji zajęć:	Obiekty sportowe SGGW
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Podręczniki metodyczne i przepisy dyscyplin sportowych realizowanych w ramach zajęć podane studentom przez nauczyciela WF, używane w realizacji programów autorskich.	
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:	30 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0 ECTS