

## Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Dietoprofilaktyka	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Dietary prevention		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 2 st.	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 1	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-D-2S-01Z-01_21

Koordynator zajęć:	dr hab. Anna Harton			
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy z zakresu prewencji chorób żywieniowo zależnych oraz kształtowanie umiejętności w zakresie planowania i praktycznej realizacji projektów profilaktyki chorób dietozależnych.</p> <p><b>Wykłady:</b> Wprowadzenie do przedmiotu, w tym zdefiniowanie podstawowych pojęć, prezentacja celów Narodowego Programu Zdrowia MZ na lata 2021-2025 oraz omówienie wybranych programów profilaktycznych organizowanej w Polsce i na świecie. Profilaktyka pierwotna chorób układu krążenia. Prewencja otyłości u dzieci. Profilaktyka stanu przedcukrzycowego oraz cukrzycy typu 2. Profilaktyka żywieniowa choroby próchnicowej u dzieci. Profilaktyka chorób oczu. Zapobieganie chorobom tarczycy. Dieta wydłużająca oczekiwany czas życia.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Analiza diet własnych pod kątem zawartości wybranych składników pokarmowych i ich wpływu na zdrowie oraz ryzyko chorób dietozależnych. Wprowadzenie do chorób dietozależnych. Opracowanie tematyczne, organizacja i realizacja (stacjonarna/zdalna) w wybranych instytucjach/placówkach oświaty konferencji naukowej/szkoleniowej związanej z profilaktyką zdrowotną chorób dietozależnych (np. otyłość, choroby układu krążenia, cukrzyca typu 2, choroby tarczycy, nowotwory czy choroba próchnicowa) w różnych grupach populacyjnych.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 15; b) ćwiczenia; liczba godzin 30			
Metody dydaktyczne:	Wykłady: prezentacja multimedialna Ćwiczenia: indywidualna praca studentów oraz praca w grupie			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o funkcjonowaniu organizmu człowieka oraz o składnikach pokarmowych i substancjach bioaktywnych występujących w żywności; wiedza o wielkości zapotrzebowania na makroskładniki pokarmowe oraz o metabolizmie makro- i mikroskładników pokarmowych oraz substancji bioaktywnych w organizmie człowieka.			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	Student posiada pogłębioną wiedzę z zakresu dietoprofilaktyki schorzeń cywilizacyjnych	K_W02	3
	W2	Student zna i rozumie wpływ nadmiernego i niedoborowego spożycia składników pokarmowych na rozwój schorzeń dietozależnych, jak również ma wiedzę o możliwościach ich wykorzystania w dietoprofilaktyce	K_W02	3
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	Student potrafi formułować zalecenia dotyczące profilaktyki schorzeń dietozależnych i wykorzystywać je w ramach udzielanych porad dietetycznych	K_U01	3
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	Student jest gotów do wykorzystania zaleceń profilaktycznych w poradnictwie i kierowania zespołem formułującym tego rodzaju zalecenia	K_K01	3
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności w obszarze profilaktycznego oddziaływania składników pokarmowych zawartych w produktach spożywczych oraz składników o charakterze bioaktywnym w odniesieniu do chorób dietozależnych takich jak np.: otyłość, choroby układu krążenia, cukrzyca typu 2, choroby tarczycy, nowotwory czy choroba próchnicowa w różnych grupach populacyjnych.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin z treści wykładowych; sprawozdania z treści realizowanych na ćwiczeniach; praca indywidualna, i w grupach, praktyczne rozwiązywanie problemów			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się :	Protokoły ocen, które student uzyskał w ramach: egzaminu, sprawozdań cząstkowych z ćwiczeń			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu pisemnego (forma testowa/opisowa) – 50%; Ocena ze sprawozdań cząstkowych z ćwiczeń – 50%			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala dydaktyczna, sala komputerowa z możliwością dostępu do Internetu i wyposażona w sprzęt audiowizualny.			

Literatura podstawowa i uzupełniająca:

1. Jarosz M. (red.): Normy żywienia dla populacji polskiej. Warszawa, 2020
2. WHO guidelines on physical activity and sedentary behaviour: Web Annex. Evidence profiles. Geneva: World Health Organization; 2020. Licence: CC BY-NC-SA 3.0 IGO. Dostępne on-line: <https://www.who.int/publications/i/item/9789240015111>
3. WHO guidelines on physical activity and sedentary behaviour. Geneva: World Health Organization; 2020. Licence: CC BY-NC-SA 3.0 IGO. Dostępne on-line: <https://www.who.int/publications/i/item/9789240015128>
4. Guidelines on physical activity, sedentary behaviour and sleep for children under 5 years of age. Geneva: World Health Organization; 2019. Licence: CC BY-NC-SA 3.0 IGO. Dostępne on-line: <https://www.who.int/publications/i/item/9789241550536>
5. Global action plan on physical activity 2018-2030: more active people for a healthier world: at-a-glance. Dostępne on-line: <https://www.who.int/publications/i/item/WHO-NMH-PND-18.5>
6. A handbook on how to implement mAgeing. Geneva: World Health Organization and International Telecommunication Union, 2018. Licence: CC BY-NC-SA 3.0 IGO. Dostępne on-line: <https://www.who.int/publications/i/item/9789241514125>
7. Global recommendations on physical activity for health. Dostępne on-line: <https://www.who.int/publications/i/item/9789241599979>
8. Interventions on diet and physical activity : what works : evidence tables. Dostępne on-line: <https://www.who.int/publications/i/item/9789241598255>
9. Gropper S.S., Smith J.L., Groff J.L.: Advanced Nutrition and Human Metabolism. Wadsworth, Belmont, US., 2011.
10. Bendich H.: Preventive Nutrition, 4th Edition. Humana Press, New Jersey, US., 2010.
11. Rozporządzenie w sprawie Narodowego Programu Zdrowia na lata 2021-2025. Dostępne on-line: <https://www.gov.pl/web/premier/rozporzadzenie-w-sprawie-narodowego-programu-zdrowia-na-lata-2021-2025>.
12. Preventing noncommunicable diseases <https://www.who.int/activities/preventing-noncommunicable-diseases/>
13. Noncommunicable diseases: Childhood overweight and obesity. <https://www.who.int/news-room/q-a-detail/noncommunicable-diseases-childhood-overweight-and-obesity>
14. Nutrition and Food Safety. <https://www.who.int/teams/nutrition-and-food-safety>

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:	75 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:	Poradnictwo żywieniowe i dietetyczne	<b>ECTS</b>	<b>3</b>
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Diet and Nutrition Counseling		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 2 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: 1	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: <b>ZCZ-D-2S-01Z-02_21</b>

Koordinator zajęć:	<b>dr hab. Ewa Lange, prof. SGGW</b>			
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Pogłębienie wiedzy dotyczącej celu, miejsca i zakresem działania specjalizacyjnego poradnictwa dietetycznego. Zapoznanie z działaniami związanymi z tworzeniem schematów organizacji i struktury poradnictwa dietetycznego na różnych poziomach opieki zdrowotnej. Uzyskanie przez studentów praktycznych umiejętności przeprowadzania wywiadu i porady dietetycznej z pacjentami w poradnictwie grupowym.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Planowanie i organizacja grupowego poradnictwa dietetycznego dla osób z przewlekłymi chorobami dietozależnymi, czynnikami ryzyka takich chorób lub osobami o specyficznych potrzebach żywieniowych (zebranie wywiadu dietetycznego, pomiary stanu odżywienia, przekazanie zaleceń, długotrwała edukacja dietetyczna oraz kontrola realizacji zaleceń i ocena efektów dietoterapii). Sposoby oceny efektywności różnych rodzajów poradnictwa dietetycznego, ze szczególnym uwzględnieniem redukcji masy ciała. Rola dietetyka w organizacji poradnictwa dietetycznego w badaniach naukowych.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) ćwiczenia; liczba godzin 45			
Metody dydaktyczne:	Wykład jako prezentacja z użyciem pomocy audiowizualnych oraz rozwiązywanie problemów, w tym zajęcia z wykorzystaniem dyskusji dydaktycznych, warsztaty, inscenizacje i symulacje oraz praktyczne zajęcia z pacjentami			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o funkcjonowaniu organizmu człowieka, etiopatogenezie schorzeń dietozależnych, metodach oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia w badaniach żywieniowych, założeniach i metodach edukacji żywieniowej, jak również wiedza dotycząca ustalania założeń dietoterapii, klasyfikacji i zasad konstruowania podstawowych diet objętych systemem dietetycznym			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	
			Siła dla ef. kier*	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie zasady organizowania, nadzoru i prowadzenia poradnictwa żywieniowo-dietetycznego dla osób przewlekle chorych oraz grup ludności o specyficznych potrzebach żywieniowych	K_W04, K_W05, K_W06, K_W07	3, 3, 3, 3
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi samodzielnie organizować i prowadzić poradnictwo żywieniowo-dietetyczne w różnych obszarach opieki zdrowotnej i socjalnej	K_U03, K_U05, K_U06, K_U07, K_U08	3, 3, 3, 3, 3
	U2	potrafi wybrać, krytycznie ocenić i zweryfikować dokumentację, pomoce dietetyczne oraz wyniki i pomiary niezbędne do oceny stanu odżywienia stosowanych w poradnictwie żywieniowo-dietetycznym	K_U04, K_U05	3, 3
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotowy do oceny poprawności wykonanej porady i wywiadu dietetycznego, jak również oceny efektywności stosowanych modyfikacji dietetycznych	K_K01, K_K02, K_K03, K_K04	3, 3, 3, 3
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Zasady planowania, prowadzenia i weryfikacji poradnictwa żywieniowo-dietetycznego dla różnych grup docelowych, szczególnie organizowania grupowego poradnictwa żywieniowo-dietetycznego oraz planowania poradnictwa dietetycznego w badaniach naukowych.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Projekt oceny poradnictwa żywieniowo-dietetycznego wykorzystanego w badaniach o charakterze medyczno-żywieniowym dla określonej grupy osób przewlekle chorych i grup ludności o specyficznych potrzebach żywieniowych, ocena grupowego programu poradnictwa dietetycznego dla określonej grupy osób przewlekle chorych			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen, które student uzyskał z przygotowanych prac i sprawozdania z wykonanych projektów (1. Ocena poradnictwa żywieniowo-dietetycznego wykorzystanego w badaniach naukowych; 2. Przeprowadzenie grupowego poradnictwa żywieniowo-dietetycznego)			

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	1. Ocena z projektu „Zastosowanie poradnictwa żywieniowo-dietetycznego w badaniach naukowych” (20% oceny końcowej) 2. Ocena obejmująca zaplanowanie i przeprowadzenie: „Grupowego programu poradnictwa dietetycznego dla określonej grupy osób przewlekle chorych” (80% oceny końcowej)
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium (sala ze sprzętem komputerowym, wyposażeniem do pomiarów antropometrycznych i respirometrycznych)
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Webster-Gandy J., Madden A., Holdsworth M.: Oxford handbook of nutrition and dietetics. Oxford University Press, New York 2008. 2. MacKenzy H. (red.): Podstawy terapii grupowej. GWP, Gdańsk 2003. 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., Głabska D.: Dietoterapia. PZWL Warszawa 2014. 6. Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dn. 15.09.2011 w sprawie świadczeń gwarantowanych z zakresu leczenia szpitalnego (Dz U 202 poz. 1191). 7. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 29.08.2009 w sprawie świadczeń gwarantowanych z zakresu leczenia szpitalnego (Dz. U. Nr 140, poz. 1143 z późn. zm.). 8. Zarządzeniu nr 72/2011/DSOZ Prezesa NFZ z dnia 20.10.2011 w sprawie określenia warunków zawierania i realizacji umów w rodzaju: leczenie szpitalne. 9. Brytek-Matera (red.): Psychodietetyka. PZWL, Warszawa, 2020	
UWAGI Inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje), 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:	75 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 (sylabus)

Nazwa zajęć:	Psychologia kliniczna	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Clinical Psychology		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:	2 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:	1 <input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2022/2023	Numer katalogowy:	ZCZ-D-2S-01Z-03_21

Koordynator zajęć:	dr hab. Ewa Lange, prof. SGGW			
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Przedstawienie podstawowej wiedzy z zakresu psychologii klinicznej i jej zastosowania w praktycznych działaniach psychologicznych wobec osób ujawniających zróżnicowane symptomy dysfunkcji w przebiegu sytuacji trudnych i kryzysowych, zróżnicowanych form profesjonalnej psychologicznej pomocy. Analiza teoretycznej komplementarności różnych systemów terapeutycznych oraz czynników decydujących o skuteczności psychoterapii w świetle badań empirycznych.</p> <p><b>Wykłady:</b> Psychologia kliniczna jako dziedzina badań i praktyki. Orientacje, modele i teorie oraz ich znaczenie dla psychologii klinicznej. Pojęcia normy, normalności i zdrowia. Psychologia kliniczna a psychopatologia. Współczesna psychoanaliza. Kierunki behawioralne i podejście poznawcze. Kierunki egzystencjonalno-humanistyczne. Koncepcje interakcyjne i systemowe. Psychologiczna diagnoza zdrowia i zaburzeń. Modele diagnozy psychologicznej. Diagnoza kliniczna – etapy postępowania. Metody stosowane w psychologicznej diagnozie klinicznej. Kliniczna psychologia zdrowia. Pomoc psychologiczna w rozwiązywaniu problemów zdrowotnych. Psychoterapia indywidualna i grupowa. Psychologia osobowości, koncepcje osobowości. Motywacja i jej mechanizmy w pracy dietetyka. Komunikacja interpersonalna. Kompetencje psychologiczne dietetyka. Przegląd najczęstszych zaburzeń o charakterze psychosomatycznym. Zaburzenia odżywiania i choroby dieto-zależne. Psychologiczne aspekty pracy z pacjentem otyłym. Psychologiczne aspekty pracy dietetyka w z pacjentem anorektycznym. Psychologiczne aspekty pracy z pacjentem onkologicznym i paliatywnym. Psychologiczne aspekty pracy z pacjentem zaburzonym i pacjentem-dzieckiem. Rola dietetyka w zespole terapeutycznym. Syndrom wypalenia zawodowego - higiena psychiczna pracy dietetyka.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Omówienie głównych nurtów badawczych we współczesnej psychologii. Temperament, koncepcje, metody badania. Wpływ temperamentu na skuteczność dietoterapii. Procesy poznawcze – spostrzeganie, pamięć, uwaga, myślenie. Rola procesów poznawczych w funkcjonowaniu człowieka. Mechanizmy wzbudzenia emocji – aspekt biologiczny, psychologiczny. Osobowość, metody diagnostyki osobowości. Wpływ typów osobowości na efektywność pracy dietetyka. Choroba jako sytuacja trudna. Psychologiczne aspekty postrzegania i przeżywania choroby. Komunikacja terapeutyczna z pacjentem. Błędy jatrogenne. Warsztaty pracy psychologa klinicznego, Charakterystyka metod i narzędzi badawczych. Komunikacja interpersonalna, ocena kompetencji, narzędzia komunikacji, kanały komunikacji. Najczęściej popełniane błędy komunikacyjne. Psychologia w codzienności człowieka – procesy organiczne i psychiczne biorące udział w wyborze pożywiania i procesach trawiennych. Psychoterapia otyłości i anoreksji. Zaburzenia psychiczne i rola dietetyka w ich leczeniu. Wspomaganie psychologiczne dietoterapii w onkologii i opiece paliatywnej. Komunikacja w zespole terapeutycznym. Wypalenie zawodowe: profilaktyka, syndromy, leczenie.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 15; b) ćwiczenia; liczba godzin 30			
Metody dydaktyczne:	Wykład z prezentacją multimedialną, wykład problemowy z elementami dyskusji, analiza tekstów z dyskusją, przygotowanie i wygłoszenie prezentacji; przygotowanie pracy pisemnej			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Znajomość podstawowych pojęć z zakresu psychologii ogólnej oraz czynników psychospołecznych determinujących zachowania żywieniowe człowieka			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	
			Siła dla ef. kier*	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie podstawowe pojęcia z zakresu psychologii klinicznej niezbędne w pracy dietetyka	K_W03	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi interpretować złożone procesy i zjawiska dotyczące pracy dietetyka zachodzące w organizmie i otaczającym go środowisku, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego	K_U02	2
	U2	potrafi dostosować metody komunikacji do potrzeb danego pacjenta/klienta lub grupy docelowej	K_U07	2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotowy do przestrzegania zasad etyki zawodowej pracy dietetyka	K_K02, K_K04	2, 2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Podstawowe pojęcia z zakresu psychologii klinicznej niezbędne w pracy dietetyka. Zasady i zależności relacji z pacjentem w ramach poradnictwa dietetycznego. Znaczenie i ocena czynników psychospołecznych w poradnictwie dietetycznym.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny zaliczający całość przedmiotu, praca pisemna zaliczająca ćwiczenia, dyskusja i prezentacja w ramach ćwiczeń problemowych			

Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Arkusze odpowiedzi w egzaminie pisemnym, arkusz oceny prezentacji, esej
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin pisemny – 50%, Praca pisemna (esej) – 30%, Udział w dyskusji poprzedzony analizą literatury oraz przygotowanie i wygłoszenie prezentacji – 20%
Miejsce realizacji zajęć:	Sale wykładowe
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sęk. H. (red.): Psychologia kliniczna t. 1 i 2. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa, 2007.</li> <li>2. Gelso C.J., Hayes J. A.: Relacja terapeutyczna. Gdańskie Wydawnictwo Psychologiczne, Gdańsk, 2005.</li> <li>3. Heaton J.A.: Podstawy umiejętności terapeutycznych. Gdańskie Wydawnictwo Psychologiczne, Gdańsk, 2004.</li> <li>4. Kottler J.A.: Skuteczny terapeuta. Gdańskie Wydawnictwo Psychologiczne, Gdańsk 2005.</li> <li>5. Mayerscough P.R., Ford M.: Jak rozmawiać z pacjentem. Gdańskie Wydawnictwo Psychologiczne, Gdańsk, 2001.</li> <li>6. Gordon T.: Pacjent jako partner. Instytut Wydawniczy PAX, Warszawa 1999.</li> <li>7. Hall C., Lindzey G.: Teorie osobowości. PWN, Warszawa, 2001.</li> <li>8. Zimbardo P.G.: Psychologia i życie. PWN, Warszawa, 2002.</li> <li>9. Strelau J.: Psychologia, Podręcznik akademicki, tom 1-3, GWP, Gdańsk, 2000.</li> <li>10. Seligman M.E.P., Walker E.F., Rosenhan D.L.: Psychopatologia, Zysk i s-ka, Poznań, 2003.</li> <li>11. Walsh K.: Neuropsychologia kliniczna, PWN, Warszawa, 2000.</li> <li>12. Aronson E.: Psychologia społeczna. Serce i umysł. Zysk i s-ka, Poznań, 1997.</li> <li>13. Sheridan C.L., Radmacher S.A.: Psychologia zdrowia. Wyzwanie dla biomedycznego modelu zdrowia. Instytut Psychologii Zdrowia, W-wa, 1998.</li> <li>14. Mayerscough P.R., Ford M.: Jak rozmawiać z pacjentem., GWP, Gdańsk, 2001.</li> <li>15. Jarosz M.: Psychologia lekarska.</li> <li>16. Fengler J.: Pomaganie mężczyznom GWP, 2000.</li> <li>17. Eichelberger W., Stanisławska I.: Być lekarzem, być pacjentem, Czarna owca, 2013.</li> <li>18. Nęcki Z.: Teorie komunikowania interpersonalnego. W: Komunikacja międzyludzka, ANTYKWA, Kraków, 1996.</li> <li>19. Stewart J.: Mosty zamiast murów. Podręcznik komunikacji interpersonalnej. PWN, Warszawa, 2009.</li> <li>20. Millon T., Davis. R.: Zaburzenia osobowości we współczesnym świecie. Instytut Psychologii Zdrowia PTP, Warszawa, 2005.</li> </ol>	
UWAGI	
Inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje), liczba godzin 5	

\*) 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:	55 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:	Dietetyka w wieku prokreacyjnym i rozwojowym	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Dietetics in the Procreative and Developmental Age		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 2 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: 1	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-D-2S-01Z-04_21

Koordynator zajęć:	dr inż. Katarzyna Dziendzikowska			
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Zapoznanie studentów z wiedzą dotyczącą fizjologii i żywienia kobiet w okresie prokreacyjnym (okres przed ciążą, ciąża, laktacja), ze szczególnym uwzględnieniem współistniejących schorzeń przewlekłych, w tym układu krążenia i krwiotwórczego oraz schorzeń metabolicznych, a także z wiedzą z zakresu żywienia kobiet w okresie ciąży i laktacji, dietetyki pediatrycznej w obszarze żywienia niemowląt zdrowych oraz niemowląt z określonymi problemami zdrowotnymi.</p> <p><b>Wykłady:</b> Zaburzenia płodności kobiet i mężczyzn; matczyne i ojcowskie programowanie żywieniowe. Gametogeneza i implantacja, rozwój morfologiczny płodu, fizjologia noworodka i niemowlęcia. Zasady żywienia w ciążach wielopłodowych i okresie okołoporodowym. Zasady żywienia ciężarnych i karmiących z zaburzeniami funkcjonowania przewodu pokarmowego, cukrzycą, chorobami układu krążenia, nerek, tarczycy i niedokrwistością. Żywienie kobiet ciężarnych i karmiących z alergiami, nietolerancjami pokarmowymi i celiakią. Żywienie enteralne i parenteralne kobiet ciężarnych i karmiących oraz niemowląt i małych dzieci. Żywienie w zaburzeniach czynnościowych przewodu pokarmowego u niemowląt i małych dzieci, dzieci z cukrzycą typu I i II, ADHD i autyzmem.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Planowanie żywienia kobiet i mężczyzn z zaburzeniami płodności. Zasady planowania i specyfika diet wegańskich i wegetariańskich w okresie prokreacyjnym i rozwojowym. Zasady prawidłowego karmienia niemowląt. Zasady żywienia kobiet w ciąży w zależności od masy ciała w okresie przedkoncepcyjnym. Planowanie żywienia w ciążach wielopłodowych. Planowanie diety dla ciężarnych i karmiących z zaburzeniami funkcjonowania przewodu pokarmowego, cukrzycą, chorobami układu krążenia, nerek, tarczycy, niedokrwistością. Żywienie niemowląt i małych dzieci w różnych stanach chorobowych: choroby metaboliczne i uwarunkowane genetycznie, zaburzenia funkcjonowania przewodu pokarmowego. Specyfika leczenia żywieniowego u kobiet ciężarnych i karmiących, specyfika leczenia żywieniowego u niemowląt i małych dzieci. Problemy w żywieniu niemowląt (niechęć do jedzenia, nadmierny apetyt, unikanie wybranych grup produktów lub konsystencji posiłków).</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 30			
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnych dotyczące poruszanej tematyki Ćwiczenia: prezentacje multimedialne, dyskusja, studium przypadku, projekt, analiza i interpretacja tekstów źródłowych			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowa wiedza dotycząca fizjologii człowieka, podstaw dietetyki, dietetyki pediatrycznej oraz dietoprofilaktyki			
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 fizjologię oraz efekty nadmiernego oraz niedoborowego spożycia składników pokarmowych przez kobiety ciężarne i karmiące zdrowe oraz z wybranymi schorzeniami	K_W02	2
	W2	zna i rozumie fizjologię oraz efekty nadmiernego oraz niedoborowego spożycia składników pokarmowych przez niemowlęta zdrowe i z określonymi problemami zdrowotnym	K_W01	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi wykorzystywać posiadaną wiedzę do rozwiązywania złożonych problemów dotyczących dietoprofilaktyki i dietoterapii kobiet ciężarnych, karmiących, będących w okresie przedkoncepcyjnym oraz niemowląt	K_U01	2
	U2	potrafi realizować działania z zakresu planowania żywienia z uwzględnieniem indywidualnego zapotrzebowania oraz stanu zdrowia	K_U05	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do prowadzenia praktyki dietetycznej, z uwzględnieniem odpowiedzialności za zdrowie publiczne	K_K03	1
	K2	jest gotów do krytycznej oceny skutków postępowania dietetycznego oraz poszerzania zdobytej wiedzy w zakresie poradnictwa dietetycznego	K_K01	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Zasady dietoprofilaktyki i dietoterapii kobiet ciężarnych, karmiących, będących w okresie przedkoncepcyjnym oraz niemowląt. Fizjologia oraz efekty nadmiernego i niedoborowego spożycia składników pokarmowych przez kobiety ciężarne i karmiące zdrowe oraz z wybranymi schorzeniami.			

Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin pisemny Ćwiczenia: sprawozdania z ćwiczeń wykonywane w zespołach, uczestnictwo w dyskusji w trakcie zajęć oraz kolokwium zaliczeniowe z ćwiczeń
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen z zaliczenia treści wykładowych i ćwiczeniowych
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu (50%), ocena z ćwiczeń (50%) Warunkiem zaliczenia części ćwiczeniowej i części wykładowej przedmiotu jest uzyskanie z każdej z nich ponad 50% możliwych do zdobycia punktów. Warunkiem przystąpienia do egzaminu jest zaliczenie części ćwiczeniowej przedmiotu.
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bręborowicz G., Markwitz W.: Położnictwo. Tom 1 Fizjologia ciąży. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Wyd. 1, Warszawa, 2015.</li> <li>2. Szczapa J.: Podstawy neonatologii. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Wyd. 1, Warszawa, 2015.</li> <li>3. Szostak-Węgierek D., Cichocka A.: Żywnienie kobiet w ciąży. Porady lekarzy i dietetyków. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Wyd. 2, Warszawa, 2014.</li> <li>4. Szajewska H., Albrecht P.: Jak żywić niemowlęta i małe dzieci. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Wyd. 3, Warszawa, 2014.</li> <li>5. Krawczyński M.: Żywnienie dzieci w zdrowiu i chorobie. Wyd. 2., Wydawnictwo Help-Med., Kraków, 2015.</li> <li>6. Artykuły naukowe z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu.</li> </ol>	
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:	75 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:	Zdrowie publiczne	<b>ECTS</b>	<b>1</b>
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Public Health		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 2 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: 1	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: <b>ZCZ-D-2S-01Z-05_21</b>

Koordinator zajęć:	<b>dr inż. Tomasz Królikowski</b>			
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studenta z założeniami i zadaniami zdrowia publicznego w ramach systemowej koncepcji ochrony zdrowia, społecznych i ekonomicznych uwarunkowań zdrowia, zasad funkcjonowania ochrony zdrowia w Polsce i na świecie, programów promocji zdrowia.</p> <p><b>Wykłady:</b> zdrowie publiczne (definicje, cele i zadania), definicja zdrowia, uwarunkowania zdrowia, początki wiedzy o przyczynach chorób, zdrowie publiczne w wybranych krajach, globalne wyzwania zdrowotne, polityka zdrowotna i polityka społeczna państwa, determinanty zdrowia, polityka prozdrowotna i promocja zdrowia, międzynarodowa współpraca w zakresie zdrowia, zdrowie w programach organizacji europejskich, globalizacja a zdrowie, epidemiologia środowiskowa, epidemiologia chorób zakaźnych i niezakaźnych.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 15			
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów, 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 cele i zadania zdrowia publicznego oraz globalne wyzwania zdrowotne	K_W02	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi określić cele i zakres polityki zdrowotnej oraz strategię ochrony zdrowia	K_U05	1
	U2	potrafi określić czynniki ryzyka zdrowotnego, promować prozdrowotny styl życia	K_U03	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów przekazać wiedzę o wpływie różnych czynników (również żywieniowych) na zdrowie	K_K03	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Zasady organizacji zdrowia publicznego w Polsce oraz współpracy międzynarodowej w tym zakresie. Globalne wyzwania zdrowotne. Cele i zakres polityki zdrowotnej oraz strategię ochrony zdrowia. Czynniki ryzyka zdrowotnego.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Arkusze egzaminacyjne wraz z odpowiedziami			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin – 100%			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:				
<ol style="list-style-type: none"> <li>Leowski J., Polityka zdrowotna a zdrowie publiczne. Wydawnictwo CeDeWu, Warszawa 2020</li> <li>Sygit M. Zdrowie publiczne Wydawnictwo Wolters Kluwer 2017</li> <li>Bojar I., Kachaniuk H., Kocka K.: Zdrowie publiczne. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa, 2014.</li> <li>Bzdęga J., Gębska-Kuczerowska A.: Epidemiologia w zdrowiu publicznym. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa, 2010.</li> <li>Nosko J., Wojtczak A.: Zdrowie publiczne. Wyzwaniem dla systemów zdrowia XXI wieku. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa, 2009.</li> </ol>				
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:	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:	Fizjologia żywienia	<b>ECTS</b>	<b>4</b>
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Nutritional Physiology		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 2 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: 1	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: <b>ZCZ-D-2S-01Z-06_21</b>

Koordynator zajęć:	<b>dr inż. Katarzyna Lachowicz</b>			
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z wpływem ilości i składu pożywienia na wybrane procesy fizjologiczne zachodzące w organizmie oraz mechanizmami działania wybranych składników pokarmowych na funkcjonowanie narządów i ich układów.</p> <p><b>Wykłady:</b> Rozszerzona charakterystyka funkcjonowania układu pokarmowego i wpływ czynników żywieniowych na czynność wydzielniczą układu pokarmowego oraz jej regulację. Nerwowa, hormonalna i metaboliczna regulacja pobierania pokarmu, wpływ czynników żywieniowych na apetyt i sytość. Uzależnienia pokarmowe – mechanizmy ich powstawania i zmiany metaboliczne spowodowane tymi uzależnieniami. Wpływ czynników żywieniowych na funkcjonowanie mózgu, narządów zmysłów, kości, naczyń krwionośnych, serca, układu rozrodczego i nerek.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Studenci pracują na materiale biologicznym uzyskanym z przeprowadzonego wcześniej doświadczenia biologicznego dotyczącego wpływu czynników żywieniowych na funkcjonowanie tkanek, narządów i układów wchodzących w skład organizmu. Studenci zapoznają się z celem i przebiegiem doświadczenia biologicznego, analizują wybrane parametry przyżyciowe i hormonalne zwierząt doświadczalnych. Studenci przygotowują materiał biologiczny do oznaczeń biochemicznych oraz wykonują oznaczenia stężenia wybranych wskaźników fizjologicznych w osoczu krwi i wątrobie. Studenci dokonują analizy uzyskanych wyników, interpretują je, przeprowadzają ich dyskusję oraz samodzielnie formułują wnioski.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 30			
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów, oznaczenia biochemiczne z użyciem dostępnego sprzętu, analiza uzyskanych wyników, analiza literatury naukowej, przygotowanie prezentacji			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowa wiedza na temat roli i funkcjonowania narządów i układów narządów oraz wzajemnych powiązań funkcjonalnych między nimi warunkujących homeostazę organizmu człowieka, a także procesów biochemicznych, jakim podlegają w organizmie białka, węglowodany i tłuszcze			
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 ilości i składu pożywienia na funkcjonowanie organizmu i wchodzących w jego skład narządów i układów narządów oraz na procesy metaboliczne w nich przebiegające	K_W02	2
	W2	zna i rozumie mechanizmy złożonego i wielokierunkowego działania czynników żywieniowych na funkcjonowanie organizmu i wchodzących w jego skład narządów i układów narządów oraz na procesy metaboliczne w nich przebiegające	K_W01	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi pozyskiwać i poddawać krytycznej analizie informacje dotyczące wpływu czynników żywieniowych na funkcjonowanie organizmu i wchodzących w jego skład narządów i układów narządów oraz na procesy metaboliczne w nich przebiegające	K_U03	2
	U2	potrafi samodzielnie poszerzać wiedzę z zakresu wpływu czynników żywieniowych na funkcjonowanie narządów	K_U05	2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do wykorzystania aspektu wpływu czynników żywieniowych na procesy fizjologiczne w organizmie człowieka w planowaniu żywienia u osób zdrowych i postępowania dietetycznego u ludzi chorych	K_K01	2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Czynniki żywieniowe a funkcjonowanie narządów i układów narządów organizmu. Procesy metaboliczne w nich przebiegające niezbędne do planowania żywienia u osób zdrowych i postępowania dietetycznego u ludzi chorych. Mechanizmy złożonego i wielokierunkowego działania czynników żywieniowych na funkcjonowanie organizmu i wchodzących w jego skład narządów i układów narządów oraz na procesy metaboliczne w nich przebiegające.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin pisemny Ćwiczenia: ocena zespołowej realizacji oznaczeń wskaźników fizjologicznych wykonywanych podczas zajęć i analizy uzyskanych wyników w formie pisemnej (sprawozdania) i ustnej (prezentacje multimedialne)			

Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wykłady: arkusze egzaminacyjne Ćwiczenia: arkusze sprawozdań, prezentacje
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu (50%), ocena z ćwiczeń (50%) Warunkiem zaliczenia części ćwiczeniowej i części wykładowej przedmiotu jest uzyskanie z każdej z nich ponad 50% możliwych do zdobycia punktów. Warunkiem przystąpienia do egzaminu jest zaliczenie części ćwiczeniowej przedmiotu
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Artykuły przeglądowe i oryginalne (z ostatnich 15 lat) dostępne w bazach czasopism polskich i zagranicznych dotyczące wpływu czynników żywieniowych na: a) procesy fizjologiczne w organizmie oraz mechanizmy działania wybranych składników pokarmowych na funkcjonowanie narządów i ich układów; b) parametry fizjologiczne trawienia, wchłaniania i przemian w tkankach tłuszczów i węglowodanów. 2. Materiały ćwiczeniowe przygotowane przez osoby prowadzące. 3. Fizjologia żywienia, pod red. naukową H. Krauss, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 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:	Patofizjologia kliniczna	<b>ECTS</b>	<b>4</b>
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Clinical Pathophysiology		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 2 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: 1	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: <b>ZCZ-D-2S-01Z-07_21</b>

Koordynator zajęć:	<b>dr hab. Dariusz Włodarek, prof. SGGW</b>			
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z podstawami patofizjologii klinicznej wybranych schorzeń.</p> <p><b>Wykłady:</b> Objawy i symptomy choroby (etiologia, patogeneza, obraz patologiczny patofizjologia, obraz kliniczny). Choroby narządowe i układowe (generyczne, metaboliczne, wywołane przez toksynę, krążeniowe, zakaźne, immunologiczne, nowotworowe), choroby środowiskowe. Omówienie: zaburzenia termoregulacji, patofizjologia układu sercowo-naczyniowego, układu oddechowego, układu krwiotwórczego, krew, szpik, układ kostny – zmiany patofizjologiczne. Zaburzenia regulacji hormonalnej. Patofizjologia nerek i układu trawiennego. Choroby wątroby i dróg żółciowych Etiopatogeneza nowotworów. Patofizjologia narządu ruchu, osteoporoza. Starzenie się ustroju.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Omówienie przykładów zmian patofizjologicznych w wybranych chorobach. Omówienie przypadków i dyskusja.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 30</p>			
Metody dydaktyczne:	Wykład z użyciem nowoczesnych technik audiowizualnych Ćwiczenia obejmujące dyskusję, prezentacje przypadków			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza w zakresie biochemii, anatomii i fizjologii i patologii 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 i patogenezę omawianych schorzeń	K_W01	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi zmodyfikować postępowanie dietetyczne w omawianych schorzeniach	K_U01	2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotowy do poszerzania wiedzy dotyczącej schorzeń	K_K01	2
	K2	jest gotowy do współpracy ze specjalistami innych zawodów, w tym medycznych	K_K02	2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Etiologia i patogeneza omawianych schorzeń ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności wprowadzania odpowiedniego postępowania dietetycznego i współpracy ze specjalistami zawodów medycznych. Zasady postępowania dietetyczne w omawianych schorzeniach.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Sprawozdania, kolokwia, egzamin z treści wykładów i ćwiczeń			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Arkusze egzaminacyjne i sprawozdań			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin – 50%, ćwiczenia – 50%			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa – wykład; sale ćwiczeniowe – ćwiczenia			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> <li>Badowska-Kozakiewicz A.M. (red.): Patofizjologia człowieka. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2015.</li> <li>Maśliński S., Ryżewski J. (red.): Patofizjologia. Podręcznik dla studentów medycyny. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2014.</li> <li>Zahorska-Markiewicz B. Małecja-Tendera E. Patofizjologia kliniczna. Podręcznik dla studentów medycyny. Wyd. Elsevier Urban&amp;Partner, Wrocław 2009.</li> <li>Damjanov I.: Patofizjologia. Wyd. Edra Urban&amp;Partner, Wrocław 2018.</li> <li>Normy diagnostyki laboratoryjnej.</li> </ol>			
UWAGI				

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

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	100 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2,4 ECTS

## Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Diagnostyka laboratoryjna	<b>ECTS</b>	<b>2</b>
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Laboratory Diagnostics		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 2 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: 1	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: <b>ZCZ-D-2S-01Z-08_21</b>

Koordinator zajęć:	<b>dr inż. Katarzyna Lachowicz</b>			
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z zasadami wyboru badań laboratoryjnych (panele diagnostyczne), przekazanie umiejętności weryfikacji jakościowej (metodologicznej) oraz umiejętności interpretacji uzyskanych wyników (konfrontacja z obrazem klinicznym).</p> <p><b>Wykłady:</b> Diagnostyka laboratoryjna w chorobach krwi (niedokrwistość, nadkrwistość). Diagnostyka laboratoryjna w chorobach układów: sercowo-naczyniowego (choroby serca, naczyń żylnych i tętniczych); pokarmowego (przełyku, żołądka, wątroby i dróg żółciowych, trzustki, jelita cienkiego i grubego), wewnątrzwydzielniczego (choroby podwzgórza i przysadki, tarczycy, gonad i nadnerczy) i wydalniczego (choroby nerek i dróg moczowych). Diagnostyka schorzeń metabolicznych: zaburzenia gospodarki węglowodanowej (stan przedcukrzycowy i cukrzyca) i lipidowej (dylipidemie), hiperurykemia.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Analiza przypadków i interpretacja wyników badań laboratoryjnych w schorzeniach krwi (niedokrwistość, nadkrwistość) oraz układów: sercowo-naczyniowego (choroby serca, naczyń żylnych i tętniczych), pokarmowego (przełyku, żołądka, wątroby, trzustki, jelita cienkiego i grubego), wewnątrzwydzielniczego (choroby podwzgórza i przysadki, tarczycy, gonad i nadnerczy), wydalniczego (choroby nerek i dróg moczowych); w schorzeniach metabolicznych: zaburzenia gospodarki węglowodanowej (stan przedcukrzycowy i cukrzyca) i lipidowej (dylipidemie), hiperurykemia. Dyskusja oraz samodzielne formułowanie wniosków dotyczące analizowanych przypadków.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) wykłady; liczba godzin 10; b) ćwiczenia; liczba godzin 20</p>			
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów, analiza przypadków, interpretacja wyników badań laboratoryjnych i dyskusja			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza z zakresu biochemii, anatomii, fizjologii i patologii 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 etiologię i diagnostykę podstawowych schorzeń	K_W01	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu diagnostyki do interpretacji wybranych wyników badań laboratoryjnych	K_U01	2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do uznania znaczenia wiedzy z zakresu diagnostyki laboratoryjnej w planowaniu żywienia i postępowania dietetycznego	K_K02	2
	K2	jest gotów do współpracy ze specjalistami zawodów medycznych	K_K02	2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Wybór i interpretacja wyników podstawowych i rozszerzonych badań laboratoryjnych mających istotne znaczenie w planowaniu żywienia i postępowania dietetycznego oraz podczas współpracy ze specjalistami zawodów medycznych. Etiologia i diagnostyka podstawowych schorzeń.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin pisemny Ćwiczenia: kolokwia, ocena sprawozdań, uczestnictwo w dyskusji w trakcie zajęć			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wykłady: arkusze egzaminacyjne Ćwiczenia: arkusze kolokwiów i sprawozdań			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu (50%), ocena z ćwiczeń (50%) Warunkiem zaliczenia części ćwiczeniowej i części wykładowej przedmiotu jest uzyskanie z każdej z nich ponad 50% możliwych do zdobycia punktów. Warunkiem przystąpienia do egzaminu jest zaliczenie części ćwiczeniowej przedmiotu.			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Dembińska-Kieć A., Naskalski J.W. (red.): Diagnostyka laboratoryjna z elementami biochemii klinicznej. Wyd. Urban & Partner, Wrocław, 2002 (lub nowsze wydania).			

2. Solnica B. (red.): Diagnostyka laboratoryjna. Wyd. Lek. PZWL, Warszawa, 2014. 3. Szutowicz A., Raszei-Specht A. (red.): Diagnostyka laboratoryjna. Gdański Uniwersytet Medyczny, Gdańsk, 2009. 4. Ostrowska L. (red.): Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce. Wyd. Lek. PZWL, Warszawa, 2018. 5. Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu. 6. Aktualne stanowiska towarzystw naukowych dotyczące diagnostyki schorzeń omawianych na wykładach i analizowanych na ćwiczeniach.
UWAGI Wykłady i ćwiczenia odbywają się w układzie dwugodzinnym.

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

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	60 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,2 ECTS



## Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Epidemiologia żywnościowa	<b>ECTS</b>	<b>3</b>
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Nutritional Epidemiology		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 2 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: 1	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: <b>ZCZ-D-2S-01Z-09_21</b>

Koordynator zajęć:	<b>prof. dr hab. Barbara Pietruszka</b>			
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Dostarczenie wiedzy o sposobach oceny zdrowia populacji, interpretacji danych epidemiologicznych w kontekście żywieniowych czynników ryzyka chorób oraz w zakresie projektowania badań epidemiologicznych i interpretacji ich wyników.</p> <p><b>Wykłady:</b> Wprowadzenie do epidemiologii – zakres przedmiotu, literatura. Epidemiologia ogólna. Epidemiologia żywnościowa – zakres i zadania. Ocena zdrowia populacji - współczynniki zdrowotne. Źródła danych o zdrowiu. Wskaźniki biologiczne w badaniach epidemiologicznych, ze szczególnym uwzględnieniem wskaźników stanu zdrowia. Wskaźniki wrażliwości w epidemiologicznych badaniach żywieniowych. Przyczynowość w epidemiologii. Strategie badań epidemiologicznych. Badania opisowe. Badania kliniczno-kontrolne i kohortowe. Badania eksperymentalne i przesiewowe. Analiza przeżycia – interpretacja wyników badań. Meta-analiza badań epidemiologicznych.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Interpretacja badań demograficznych w kontekście epidemiologii chorób dietozależnych. Definicja zdrowia i jej mierniki. Standaryzacja mierników zdrowotnych. Poznanie i rozróżnianie rodzajów badań epidemiologicznych. Miary ryzyka – wybór odpowiedniej miary w zależności od rodzaju badania. Meta-analiza dotycząca wybranego tematu.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 15			
Metody dydaktyczne:	Wykłady: z użyciem metod audiowizualnych Ćwiczenia: analiza i interpretacja tekstów źródłowych, prezentacja wyników meta-analiz, dyskusja			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Znajomość funkcji składników odżywczych w organizmie oraz skutków ich niedoborów i nadmiarów jako czynników etiologicznych chorób niezakaźnych.			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna zadania epidemiologii żywnościowej jako dziedziny interdyscyplinarnej	K_W02, K_W04	2, 2
	W2	zna sposoby oceny stanu zdrowia całych populacji i zasady stosowane przy porównywaniu stanu zdrowia różnych grup populacyjnych	K_W02, K_W04	2, 2
	W3	zna rodzaje badań epidemiologicznych możliwości/ograniczenia ich wykorzystania w praktyce	K_W04, K_W06, K_W08	2, 2, 2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	umie przygotować prezentację w zakresie epidemiologii żywnościowej korzystając z angielskojęzycznych pozycji literaturowych	K_U01, K_U03	2, 2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	potrafi współdziałać i pracować w zespole	K_K04	2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Interpretacja wskaźników zdrowia populacji, uwarunkowań stanu zdrowia, rodzaju badań z dziedziny epidemiologii żywnościowej i ich interpretacji. Oceny stanu zdrowia całych populacji i zasady stosowane przy porównywaniu stanu zdrowia różnych grup populacyjnych.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykład: egzamin pisemny Ćwiczenia: pisemne kolokwium, prezentacja na zadany temat, ocena rozwiązywania problemów i zadań			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Pisemne prace zaliczeniowe wykładów i ćwiczeń, wydruk prezentacji meta-analizy			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin części wykładowej – 50%, kolokwium ćwiczeniowe – 30%, opracowanie i prezentacja meta-analizy – 20%			

Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala laboratoryjna/seminaryjna
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pietruszka B., Roszkowska H., Roszkowski W. (2001): Zastosowanie epidemiologii w badaniach żywieniowych. Przewodnik do ćwiczeń. Wyd. SGGW, Warszawa.</li> <li>2. Beaglehole R., Bonita R., Kjellström T. (2002): Podstawy epidemiologii. Oficyna Wydawnicza Instytutu Medycyny Pracy im. Prof. J. Nofera, Łódź.</li> <li>3. Jędrychowski W. (2004): Epidemiologia. Wprowadzenie i metody badań. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa.</li> <li>4. Bzdega J., Gębska-Kuczerowska A. (2010): Epidemiologia w zdrowiu publicznym. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa.</li> <li>5. Narodowy program zdrowia na lata 2021-2025 (aktualnie projekt) - <a href="https://legislacja.rcl.gov.pl/projekt/12341659/katalog/12751642">https://legislacja.rcl.gov.pl/projekt/12341659/katalog/12751642</a></li> <li>6. GUS: Rocznik demograficzny, Warszawa 2020 - file:///C:/Users/root/Downloads/rocznik_demograficzny_2020.pdf</li> </ol>	
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:	75 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:	Biostatystyka	<b>ECTS</b>	<b>2</b>
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Biostatistics		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 2 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: 1	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: <b>ZCZ-D-2S-01Z-10_21</b>

Koordynator zajęć:	<b>dr hab. Jerzy Gębski</b>			
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem jest podniesienie umiejętności posługiwania się językiem statystycznym oraz właściwymi ze względu na kierunek kształcenia metodami analiz statystycznych. Zakłada się weryfikację i kontynuację umiejętności pozyskiwania wiedzy ze zgromadzonych danych, dlatego zwraca się szczególną uwagę na wnioskowanie i estymację statystyczną, czyli na metodykę oraz możliwości uogólniania wniosków z przeprowadzonych doświadczeń lub badań społecznych.</p> <p><b>Wykłady:</b> Pojęcia i terminy statystyki zaawansowanej. Regresja prosta oraz wieloraka. Jednoczynnikowa oraz wieloczynnikowa analiza wariancji. Analiza dyskryminacyjna, analiza kanoniczna, analiza czynnikowa, analiza korespondencji. Konfirmacyjne a eksploracyjne podejście w analizach statystycznych. Nowoczesne sposoby prezentacji i raportowania wyników przeprowadzonych analiz w naukach biologicznych. Odległość w przestrzeni wielowymiarowej. Techniki zgłębiania, eksploracji danych (data mining). Sieci neuronowe w klasyfikacji informacji wielowymiarowych. Metaanaliza jako sposób wtórnego uogólniania wyników. Wsparcie matematyczne w uogólnianiu wyników próby na populację. Zasady zachowania losowości.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Analiza statystyczna z wykorzystaniem arkusza kalkulacyjnego oraz dostępnych pakietów statystycznych takich jak Statistica, SPSS, R. Zmienna, obserwacja, populacja, próba i inne pojęcia statystyczne w programach statystycznych. Wykonywanie analiz z dowolnym lub wybranym programem statystycznym: organizacja danych, zapisywanie i import danych do programu statystycznego, graficzne możliwości przedstawienia danych i wykrywania prawidłowości, tabele licznosci, tabele wielodzzielcze, tabele wielokrotnych odpowiedzi; opis statystyczny, analizy wariancji i regresji, analizy: czynnikowa, dyskryminacyjna, kanoniczna, korespondencji. Testy statystyczne.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 10; b) ćwiczenia; liczba godzin 20			
Metody dydaktyczne:	Przedstawienie wybranych zagadnień, dyskusowanie ich, przykładowe analizy, praca z arkuszem kalkulacyjnym lub komputerowym programem statystycznym, samodzielna praca z wykorzystaniem materiałów zamieszczanych w kursie przedmiotu na platformie e-learningowej e.sggw.pl, konsultacje, zadania praktyczne, studiowanie literatury.			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Znajomość wiedzy podstawowej z zakresu statystyki: podstawowe pojęcia, założenia teorii, istota zależności stochastycznych, umiejętność wykonania podstawowego opisu statystycznego, znajomość podstaw wnioskowania. Znajomość miar pozycyjnych.			
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 charakter i źródła zmienności w naukach biologicznych i społecznych	K_W04	2
	W2	rozumie zaawansowane pojęcia statystyczne, zna miary statystyczne i metody analizy danych oraz komputerowe narzędzia do analizy i raportowania, rozumie ideę zachowania losowości w badaniach	K_W04	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	umie zaprojektować badanie w zakresie biologicznym lub społecznym, łącznie ze sformułowaniem hipotez, przeprowadzić je, opracować wyniki, wykonać wnikliwy opis statystyczny z wykrywaniem zależności i weryfikacją hipotez	K_U02	3
	U2	interpretuje rezultaty wykonanych analiz oraz rozumie zestawiane przez innych badaczy wyniki badań statystycznych, porównuje je, dyskutuje z nimi	K_U03	2
	U3	ma umiejętność zaawansowanego posługiwania się programem statystycznym	K_U04	3
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	zdaje sobie sprawę z obciążenia błędem wyciąganych wniosków z niewyczerpujących analiz danych biologicznych i społecznych, jest świadom wpływu na obserwowany efekt niezliczonej liczby czynników, wobec czego ma gotowość ciągłej weryfikacji i uzupełniania zdobytej wiedzy, jest krytyczny i kreatywny w rozpoznawaniu i konkludowaniu	K_K01, K_K04	2, 2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Konfirmacyjne a eksploracyjne podejście w analizach statystycznych. Odległość w przestrzeni wielowymiarowej. Sieci neuronowe w klasyfikacji informacji wielowymiarowych. Metaanaliza. Twierdzenie Bayesa. Regresja prosta a wieloraka. Jednoczynnikowa a wieloczynnikowa analiza wariancji. Analiza dyskryminacyjna, analiza kanoniczna, analiza czynnikowa, analiza korespondencji. Komputerowe programy statystyczne. Testy statystyczne w ujęciu programów statystycznych		

Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Test e-learningowy realizowany w ramach kursu na platformie e.sggw.pl</li> <li>2. Zadanie praktyczne obejmujące wykonanie i zinterpretowanie analizy statystycznej.</li> <li>3. Zadanie projektowe obejmujące pozyskanie wyników badania (badanie laboratoryjne lub ankietowe), przeprowadzenie analizy statystycznej, interpretację uzyskanych wyników oraz przygotowanie raportu wraz z wnioskowaniem.</li> </ol>
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych 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 ze składowych ma taką samą wagę - 1/3 Każda z tych czynności musi być zaliczona 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 ćwiczeniowa komputerowa, platforma e-learningowa e.sggw.pl lub MS Teams
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aczel A. (2018). Statystyka w zarządzaniu. Wyd. naukowe PWN, Warszawa.</li> <li>2. Parlińska M. (2018). Statystyczna analiza danych z Excelem. Wydawnictwo SGGW, Warszawa.</li> <li>3. Przesmycka A., Krysiak T., Laskowski W. (2014). Częstość nabywania produktów żywnościowych i jej determinanty. Wydawnictwo Laskowski</li> <li>4. Stanisław A. (2000) i lata kolejne. Przystępny kurs statystyki – z wykorzystaniem programu STATISTICA PL, na przykładach z medycyny. Tom I, II i III. Wyd. StatSoft Polska, Kraków.</li> <li>5. Triola M. (2018). Biostatistics for the biological and health sciences. Pearson, Boston.</li> <li>6. Wasilewska E. (2011). Statystyka opisowa od podstaw. Podręcznik z zadaniami. Wydanie II rozszerzone. Wydawnictwo SGGW, Warszawa.</li> <li>7. Zieliński W. (1999). Wykłady ze Statystyki i Doświadczalnictwa Wybrane testy statystyczne. Wyd. Fundacja "Rozwój SGGW", Warszawa.</li> <li>8. Materiały zgromadzone w odrębnym Kursie e-learningowym na platformie uczelnianej e.sggw.pl,</li> <li>9. Materiały dostępne na stronach internetowych dystrybutorów oprogramowania statystycznego: <a href="http://www.statsoft.pl">www.statsoft.pl</a>, <a href="http://www.spss.pl">www.spss.pl</a>.</li> </ol>	
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:	60 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:	Praktyka edukacyjna w placówce oświatowej	<b>ECTS</b>	<b>3</b>
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Professional Practice in the Educational Establishment		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 2 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: 1	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: <b>ZCZ-D-2S-01Z-11_21</b>

Koordynator zajęć:	<b>dr inż. Katarzyna Lachowicz</b>			
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem praktyki jest poznanie zasad organizacji, specyfiki funkcjonowania oraz systemu żywienia w żłobku; prowadzenie edukacji na temat zasad prawidłowego żywienia skierowanej do dzieci w wieku 1-3 lat, personelu placówki oraz rodziców. Poznanie organizacji żywienia w żłobku obejmującej: zasady planowania, sposób przygotowania oraz metody dystrybucji posiłków. Przygotowanie materiałów edukacyjnych pod opieką osoby nadzorującej praktyki, posiadającej wykształcenie z zakresu dietetyki. Prowadzenie edukacji małych dzieci, personelu placówki i rodziców. Ocena sposobu realizacji zaleceń żywieniowych poprzez jakościową i/lub ilościową ocenę jadłospisów w odniesieniu do aktualnych norm.			
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 zasad żywienia małych dzieci. Wiedza dotycząca: oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia dzieci, zapobieganiu chorobom dietozależnym; aktualnych problemów zdrowotnych społeczeństwa wynikających z nieprawidłowego żywienia oraz metod edukacji żywieniowej.			
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 oraz czynniki determinujące zachowania żywieniowe różnych grup populacyjnych	K_W02	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi w sposób praktyczny wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego w prowadzeniu edukacji żywieniowej pracując indywidualnie i w zespole	K_U01, K_U07	3, 3
	U2	potrafi dokonać wyboru metod komunikacji dostosowanych do specyfiki różnych grup populacyjnych	K_U05, K_U06	3, 3
	U3	potrafi samodzielnie lub jako członek zespołu zaplanować i zrealizować edukację żywieniową z uznaniem znaczenia zdobytej wiedzy oraz konieczności jej ciągłego aktualizowania	K_U05, K_U06, K_U08	3, 3, 3
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do ustawicznego dokształcania się i korzystania wyłącznie z wiarygodnych źródeł informacji niezbędnych do wykonywania zawodu, w tym przekazywania właściwych informacji	K_K02, K_K03	3, 3
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Praktyczne wykorzystanie aktualnej wiedzy dotyczącej żywienia człowieka w panowaniu i prowadzeniu edukacji żywieniowej małych dzieci. Prawidłowe i nieprawidłowe żywienie a zdrowie człowieka oraz czynniki determinujące zachowania żywieniowe różnych grup populacyjnych.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Ustne 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 Przeprowadzenie edukacji (50%), przygotowanie materiałów edukacyjnych i pozostałe zadania (50%)			

Miejsce realizacji zajęć:	Żłobek. Praktyka edukacyjna może być także zaliczona na podstawie aktywnego udziału w programie edukacyjnym prowadzonym przez uczelnię lub pomiot zewnętrzny.
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kodeks Etyki Zawodowej Dietetyka (<a href="http://ptd.org.pl/sites/default/files/kodeks-etyki-zawodowej-dietetyka.pdf">http://ptd.org.pl/sites/default/files/kodeks-etyki-zawodowej-dietetyka.pdf</a>).</li> <li>2. Zasady żywienia zdrowych niemowląt. Zalecenia Polskiego Towarzystwa Gastroenterologii, Hepatologii i Żywienia Dzieci. Standardy Medyczne/Pediatría 2014, T. 11: 321-338.</li> <li>3. Publikacje Instytutu Matki i Dziecka - <a href="http://www.imid.med.pl/pl/main-menu/do-pobrania">http://www.imid.med.pl/pl/main-menu/do-pobrania</a>. Publikacje Instytutu "Pomnik-Centrum Zdrowia Dziecka" w Warszawie - <a href="http://www.czd.pl/~expertus/index.php">http://www.czd.pl/~expertus/index.php</a>.</li> </ol>	
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:	3,0 ECTS

## Opis zajęć (sylabus)

Nazwa zajęć:	Praktyka edukacyjna w placówce oświatowej	<b>ECTS</b>	<b>3</b>
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Professional Practice in the Educational Establishment		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 2 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: 1	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: <b>ZCZ-D-2S-01Z-11_21</b>

Koordynator zajęć:	<b>dr inż. Katarzyna Lachowicz</b>			
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem praktyki jest poznanie zasad organizacji, specyfiki funkcjonowania oraz systemu żywienia w przedszkolu; prowadzenie edukacji na temat zasad prawidłowego żywienia skierowanej do dzieci w wieku 3-6 lat, personelu placówki oraz rodziców. Poznanie organizacji żywienia w przedszkolu obejmującej: zasady planowania, sposób przygotowania oraz metody dystrybucji posiłków. Przygotowanie materiałów edukacyjnych pod opieką osoby nadzorującej praktyki, posiadającej wykształcenie z zakresu dietetyki. Prowadzenie edukacji dzieci w wieku przedszkolnym, personelu placówki i rodziców. Ocena sposobu realizacji zaleceń żywieniowych poprzez jakościową i/lub ilościową ocenę jadłospisów w odniesieniu do aktualnych norm.			
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 zasad żywienia małych dzieci. Wiedza dotycząca: oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia dzieci, zapobieganiu chorobom dietozależnym; aktualnych problemów zdrowotnych społeczeństwa wynikających z nieprawidłowego żywienia oraz metod edukacji żywieniowej.			
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 oraz czynniki determinujące zachowania żywieniowe różnych grup populacyjnych	K_W02	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi w sposób praktyczny wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego w prowadzeniu edukacji żywieniowej pracując indywidualnie i w zespole	K_U01, K_U07	3, 3
	U2	potrafi dokonać wyboru metod komunikacji dostosowanych do specyfiki różnych grup populacyjnych	K_U05, K_U06	3, 3
	U3	potrafi samodzielnie lub jako członek zespołu zaplanować i zrealizować edukację żywieniową z uznaniem znaczenia zdobytej wiedzy oraz konieczności jej ciągłego aktualizowania	K_U05, K_U06, K_U08	3, 3, 3
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do ustawicznego doksztalcania się i korzystania wyłącznie z wiarygodnych źródeł informacji niezbędnych do wykonywania zawodu, w tym przekazywania właściwych informacji	K_K02, K_K03	3, 3
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Praktyczne wykorzystanie aktualnej wiedzy dotyczącej żywienia człowieka w panowaniu i prowadzeniu edukacji żywieniowej małych dzieci. Prawidłowe i nieprawidłowe żywienie a zdrowie człowieka oraz czynniki determinujące zachowania żywieniowe różnych grup populacyjnych.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Ustne 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 Przeprowadzenie edukacji (50%), przygotowanie materiałów edukacyjnych i pozostałe zadania (50%)			

Miejsce realizacji zajęć:	Przedszkole. Praktyka edukacyjna może być także zaliczona na podstawie aktywnego udziału w programie edukacyjnym prowadzonym przez uczelnię lub pomiot zewnętrzny.
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
4. Kodeks Etyki Zawodowej Dietetyka ( <a href="http://ptd.org.pl/sites/default/files/kodeks-etyki-zawodowej-dietetyka.pdf">http://ptd.org.pl/sites/default/files/kodeks-etyki-zawodowej-dietetyka.pdf</a> ).	
5. Zasady żywienia zdrowych niemowląt. Zalecenia Polskiego Towarzystwa Gastroenterologii, Hepatologii i Żywienia Dzieci. Standardy Medyczne/Pediatrics 2014, T. 11: 321-338.	
6. Publikacje Instytutu Matki i Dziecka - <a href="http://www.imid.med.pl/pl/main-menu/do-pobrania">http://www.imid.med.pl/pl/main-menu/do-pobrania</a> .	
Publikacje Instytutu "Pomnik-Centrum Zdrowia Dziecka" w Warszawie - <a href="http://www.czd.pl/~expertus/index.php">http://www.czd.pl/~expertus/index.php</a> .	
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:	3,0 ECTS



## Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Praktyka edukacyjna w placówce oświatowej	<b>ECTS</b>	<b>3</b>
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Professional Practice in the Educational Establishment		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 2 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: 1	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: <b>ZCZ-D-2S-01Z-11_21</b>

Koordynator zajęć:	<b>dr inż. Katarzyna Lachowicz</b>			
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem praktyki jest poznanie zasad organizacji, specyfiki funkcjonowania oraz systemu żywienia w szkole lub placówce opiekuńczo-wychowawczej; prowadzenie edukacji na temat zasad prawidłowego żywienia skierowanej do dzieci i młodzieży, personelu placówki oraz rodziców. Poznanie organizacji żywienia w szkole lub placówce opiekuńczo-wychowawczej obejmującej: zasady planowania, sposób przygotowania oraz metody dystrybucji posiłków. Przygotowanie materiałów edukacyjnych pod opieką osoby nadzorującej praktyki, posiadającej wykształcenie z zakresu dietetyki. Prowadzenie edukacji dzieci młodzieży, personelu placówki i rodziców. Ocena sposobu realizacji zaleceń żywieniowych poprzez jakościową i/lub ilościową ocenę jadłospisów w odniesieniu do aktualnych norm.			
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 zasad żywienia małych dzieci. Wiedza dotycząca: oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia dzieci, zapobieganiu chorobom dietozależnym; aktualnych problemów zdrowotnych społeczeństwa wynikających z nieprawidłowego żywienia oraz metod edukacji żywieniowej.			
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 oraz czynniki determinujące zachowania żywieniowe różnych grup populacyjnych	K_W02	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi w sposób praktyczny wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego w prowadzeniu edukacji żywieniowej pracując indywidualnie i w zespole	K_U01, K_U07	3, 3
	U2	potrafi dokonać wyboru metod komunikacji dostosowanych do specyfiki różnych grup populacyjnych	K_U05, K_U06	3, 3
	U3	potrafi samodzielnie lub jako członek zespołu zaplanować i zrealizować edukację żywieniową z uznaniem znaczenia zdobytej wiedzy oraz konieczności jej ciągłego aktualizowania	K_U05, K_U06, K_U08	3, 3, 3
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do ustawicznego doksztalcania się i korzystania wyłącznie z wiarygodnych źródeł informacji niezbędnych do wykonywania zawodu, w tym przekazywania właściwych informacji	K_K02, K_K03	3, 3
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Praktyczne wykorzystanie aktualnej wiedzy dotyczącej żywienia człowieka w panowaniu i prowadzeniu edukacji żywieniowej małych dzieci. Prawidłowe i nieprawidłowe żywienie a zdrowie człowieka oraz czynniki determinujące zachowania żywieniowe różnych grup populacyjnych.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Ustne 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 Przeprowadzenie edukacji (50%), przygotowanie materiałów edukacyjnych i pozostałe zadania (50%)			

Miejsce realizacji zajęć:	Szkoła lub placówka opiekuńczo-wychowawcza. Praktyka edukacyjna może być także zaliczona na podstawie aktywnego udziału w programie edukacyjnym prowadzonym przez uczelnię lub pomiot zewnętrzny.
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
7. Kodeks Etyki Zawodowej Dietetyka ( <a href="http://ptd.org.pl/sites/default/files/kodeks-etyki-zawodowej-dietetyka.pdf">http://ptd.org.pl/sites/default/files/kodeks-etyki-zawodowej-dietetyka.pdf</a> ).	
8. Zasady żywienia zdrowych niemowląt. Zalecenia Polskiego Towarzystwa Gastroenterologii, Hepatologii i Żywienia Dzieci. Standardy Medyczne/Pediatrya 2014, T. 11: 321-338.	
9. Publikacje Instytutu Matki i Dziecka - <a href="http://www.imid.med.pl/pl/main-menu/do-pobrania">http://www.imid.med.pl/pl/main-menu/do-pobrania</a> .	
Publikacje Instytutu "Pomnik-Centrum Zdrowia Dziecka" w Warszawie - <a href="http://www.czd.pl/~expertus/index.php">http://www.czd.pl/~expertus/index.php</a> .	
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:	3,0 ECTS