

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Diety niekonwencjonalne	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Unconventional Diets		
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: 3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2022/2023	Numer katalogowy:	ZCZ-D-2S-03Z-21_21

Koordinator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności z zakresu niekonwencjonalnego sposobu żywienia oraz znaczenia diet niekonwencjonalnych w żywieniu i dietetyce. Ponadto celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy o korzyści i zagrożeniach związanych ze stosowaniem niekonwencjonalnego sposobu żywienia u osób zdrowych, w różnych jednostkach chorobowych oraz w grupach o szczególnych wymaganiach żywieniowych.</p> <p>Wykłady: Charakterystyka diety Atkinsa i Kwaśniewskiego. Dieta dr Haya – zasada niełączenia makroskładników. Charakterystyka diety Kopenhaskiej. Zasadność eliminacji wybranych grup produktów/produktów/składników – dieta zgodna z grupą krwi. Diety wegetariańskie i ich odmiany – bezpieczeństwo ich stosowania w różnych grupach populacyjnych. Charakterystyka popularnych diet redukujących masę ciała: dieta wolumetryczna, Kliniki Mayo, ZONE. Wykorzystanie indeksu glikemicznego oraz ładunku glikemicznego w odchudzaniu. Podstawowe zasady diety makrobiotycznej. Charakterystyka diety chronometrycznej. Paleolityczny model żywienia.</p> <p>Ćwiczenia: Analiza wartości odżywczej wybranych diet niekonwencjonalnych omawianych w części wykładowej (zawartość energii i składników pokarmowych, ryzyko potencjalnych niedoborów lub nadmiarów składników odżywczych). Ocena bezpieczeństwa stosowania wybranych diet niekonwencjonalnych w różnych grupach populacyjnych (osoby zdrowe, osoby chore, kobiety w ciąży i karmiące, osoby starsze). Przygotowanie zbilansowanych pod względem składników odżywczych jadłospisów zgodnych z zasadami wybranych diet niekonwencjonalnych dla wybranych grup populacyjnych. Krytyczny przegląd literatury odnośnie wybranych diet niekonwencjonalnych.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 15; b) ćwiczenia; liczba godzin 30			
Metody dydaktyczne:	Wykłady: prezentacja multimedialna Ćwiczenia: dyskusja, studium przypadku, projekt, analiza i interpretacja tekstów źródłowych			
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. Niezbędna jest również wiedza o składnikach pokarmowych i substancjach bioaktywnych występujących w żywności; wiedza o metabolizmie makro- i mikroskładników pokarmowych.			
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 efekty nadmiernego oraz niedoborowego spożycia poszczególnych składników pokarmowych, w tym bioaktywnych w poszczególnych grupach populacyjnych	K_W02	2
	W2	zna i rozumie efekty stosowania diet niekonwencjonalnych w poszczególnych grupach populacyjnych	K_W02	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi realizować działania z zakresu planowania żywienia dla osób z uwzględnieniem indywidualnego zapotrzebowania oraz stanu zdrowia oraz preferencji żywieniowych	K_U05	2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do krytycznej oceny skutków postępowania dietetycznego oraz poszerzania zdobytej wiedzy w zakresie poradnictwa dietetycznego	K_K01	3
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Ocena bezpieczeństwa i skuteczności diet niekonwencjonalnych w różnych grupach populacyjnych. Nadmierne oraz niedoborowe spożycie poszczególnych składników pokarmowych, w tym bioaktywnych w poszczególnych grupach populacyjnych. Planowanie żywienia dla osób z uwzględnieniem indywidualnego zapotrzebowania oraz stanu zdrowia oraz preferencji żywieniowych.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin z treści wykładowych, sprawozdania z treści realizowanych na ćwiczeniach			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Arkusze egzaminacyjne, karty pracy, sprawozdanie z prezentacji zespołowej analizy zdefiniowanego problemu			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu – 50%; ocena z wykonania i prezentacji zespołowej analizy zdefiniowanego problemu – 30%; ocena zadań projektowych na zdefiniowany temat – 20%			

Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, pracownia komputerowa
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Adamo P., C. Whitney C.: Gotuj zgodnie z grupą krwi. Wyd. Mada, Warszawa 1999. 2. Dukan P.: Dukan Diet Life Plan. The Bestselling Dukan Weight-loss Programme Made Easy. Hodder & Stoughton, London 2011. 3. Pitchford P.: Odżywianie dla zdrowia. Tradycje wschodnie i nowoczesna wiedza o żywieniu. Wyd. Galaktyka, Warszawa 2010. 4. Czasopisma branżowe: Journal of the American Dietetic Association, British Journal of Nutrition, Medical Hypotheses, Clinical Nutrition i inne.	
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:	Etnodietetyka	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Ethnodietetics		
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: 3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-D-2S-03Z-22_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy z zakresu znaczenia czynników kulturowych, etnicznych, związanych z religią i przynależnością do określonej społeczności na sposób żywienia.</p> <p>Wykłady: Kuchnie narodowe i etniczne jako produkt kulturowy. Religie wpływające na zwyczaje żywieniowe. Specyfika kulturowa wybranych kuchni narodowych i etnicznych, w tym żydowskiej, arabskiej, indyjskiej, wegetariańskiej, meksykańskiej, rastafariańskiej, śródziemnomorskiej, Ameryki Łacińskiej. Problemy zdrowotne związane z dietami etnicznymi. Niekonwencjonalne źródła żywienia – jadalne owady.</p> <p>Ćwiczenia: Analiza wartości odżywczej wybranych diet etnicznych omawianych w części wykładowej (zawartość energii i składników pokarmowych, ryzyko potencjalnych niedoborów lub nadmiarów składników odżywczych). Ocena bezpieczeństwa stosowania wybranych diet etnicznych w różnych grupach populacyjnych (osoby zdrowe, osoby chore, kobiety w ciąży i karmiące, osoby starsze). Opracowanie teoretyczne i przygotowanie praktyczne jadłospisów zgodnych z zasadami wybranych diet etnicznych dla różnych grup populacyjnych, zbilansowanych pod względem składników odżywczych. Krytyczny przegląd literatury dotyczącej wybranych kuchni narodowych.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) Wykłady; liczba godzin 15;</p> <p>b) Ćwiczenia; liczba godzin 30</p>			
Metody dydaktyczne:	Wykład jako prezentacja z użyciem nowoczesnych metod audiowizualnych, analiza studium przypadku, rozwiązywanie problemu, dyskusja.			
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	posiada znajomość pojęć: kuchnia narodowa, kuchnia etniczna, proces dyfuzji kultury	K_W01	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi zaplanować sposób żywienia zgodny z zasadami omawianych kuchni etnicznych i regionalnych	K_U01	3
	U2	potrafi wskazać korzystne i niekorzystne aspekty stosowania diet etnicznych	K_U05	3
	U3	potrafi współpracować z innymi osobami w pracach zespołowych w zakresie etnodietetyki	K_U07	2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	posiada umiejętność rozwiązywania problemów związanych z kulturowymi uwarunkowaniami zachowań żywieniowych pacjenta	K_K03	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Potrzeby żywieniowe ludzi chorych z różnych grup etnicznych oraz grup wyznaniowych. Zasady planowania leczenia dietetycznego. Korzystne i niekorzystne aspekty stosowania diet etnicznych. Pro ces dyfuzji kultury.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny oraz ocena wykonania zadania na zdefiniowany temat, rozwiązywanie problemów i prostych zadań indywidualnie i w grupach, opracowanie zaleceń dietetycznych dla osób chorych z różnych grup etnicznych na podstawie analizy studium przypadku.			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Archiwizacja prac z egzaminu pisemnego i analizy studium przypadku			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	W ocenie końcowej uwzględniane są: egzamin pisemny obejmujący materiał wykładowy; sprawozdania z materiału omawianego na ćwiczeniach oraz zaliczenie typu case-study. Warunkiem koniecznym do zaliczenia jest uzyskanie minimum 50% ogólnej liczby punktów możliwych do zdobycia. Udział poszczególnych ocen w ocenie końcowej jest następujący: egzamin pisemny - 50%; praca pisemna – (case-study) 40%, sprawozdania indywidualne lub grupowe – 10%.			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium (sala ze sprzętem komputerowym), opcjonalnie metody zdalne			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:				
1. Peckenpaugh N.J. (2011): Podstawy żywienia i dietoterapia. Red. wydania I polskiego Gajewska D. Elsevier, Urban & Partner, Wrocław.				
2. Sue DW, Sue D. (2007): Counseling the Culturally Diverse: Theory and Practice. 5th ed, J. Willey & Sons, New York.				

3. Goody CM, Drago L (2010): Cultural Food Practices. American Dietetic Association, Chicago.
4. Academy of Nutrition and Dietetics. (2016): Cultural Competency for Nutrition Professionals.
5. Journal of Ethnic Foods.

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:	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:	Dietoterapia zaburzeń metabolicznych i endokrynych	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Diet Therapy in Metabolic and Endocrine Disorders		
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
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		Numer semestru: 3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
		Numer katalogowy:	ZCZ-D-2S-03Z-23_21

Koordinator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest przekazanie wiedzy dotyczącej postępowania dietetycznego w jednostkach chorobowych, dla których brak standardowych metod dietoterapii. Kształtowanie umiejętności wyboru i zastosowania strategii postępowania dietetycznego w oparciu o wyniki badań naukowych i siłę dowodów naukowych.</p> <p>Wykłady: Zasady leczenia dietetycznego w zaburzeniach nastroju u kobiet (PMS, PMDD), otyłości, cukrzycy, zespołu policystycznych jajników, cukrzycy, dyslipidemii, hiperurykemia i dnie moczanowej, chorobach tarczycy, wrodzonych wadach oraz insulinooporności.</p> <p>Ćwiczenia: mają charakter dyskusji w oparciu o aktualną literaturę naukową, dotyczącą leczenia dietetycznego schorzeń omawianych na wykładach.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) Wykłady; liczba godzin 10; b) Ćwiczenia; liczba godzin 20</p>			
Metody dydaktyczne:	Wykłady w formie prezentacji z wykorzystaniem nowoczesnych technik audiowizualnych, dyskusja, uczenie w oparciu o problem, „burza mózgów”.			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza z zakresu anatomii i fizjologii człowieka, klinicznego zarysu chorób, żywienia człowieka i dietetyki.			
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 mechanizmy zaburzeń czynnościowych i metabolicznych w omawianych jednostkach chorobowych	K_W02	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi przygotować przegląd literatury dotyczącej zasad dietoterapii omawianych jednostek chorobowych	K_U01, K_U03	1, 1
	U2	potrafi krytycznie ocenić wyniki badań naukowych	K_U02	3
	U3	potrafi zaplanować strategię żywieniową w oparciu o wyniki badań naukowych	K_U04, K_U07	3, 3
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	ma świadomość korzystania wyłącznie z obiektywnych źródeł informacji naukowej	K_K03	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Planowanie leczenia dietetycznego schorzeń związanych z zaburzeniami endokrynnymi i metabolicznymi. Mechanizmy zaburzeń czynnościowych i metabolicznych w omawianych jednostkach chorobowych.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin z treści wykładowych, ocena przygotowania do zajęć, udziału w dyskusji oraz umiejętności wyciągania i formułowania wniosków.			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen, które student uzyskał z egzaminu za przygotowanie do zajęć i udział w dyskusji na ćwiczeniach			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Weryfikacji efektów kształcenia dokonuje się w oparciu o: 1/ ocenę z ćwiczeń (50 pkt), 2/egzamin (50 pkt) – maksymalnie 100 pkt. Ocena w skali zgodnej z Regulaminem Studiów SGGW.			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium (sala ze sprzętem komputerowym), opcjonalnie metody zdalne			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:				
<ol style="list-style-type: none"> Payne A., Barker H. (2013) Dietetyka i żywienie kliniczne wyd. I polskie, red. J. Chojnacki Wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław. Width M., Reinhard T. (2014): Dietetyka kliniczna. Elsevier Urban & Partner, Wrocław. Peckenpaugh N.J. (2010): Podstawy żywienia i dietoterapia. Red. Wydania I polskiego Gajewska D. Wyd Edra Elsevier Urban & Partner, Wrocław. O'Neill R., Murphy R. (2018): Crash Course – endokrynologia wyd. 4 Red. wyd. pol. Andrzej Lewiński Wyd. Edra Urban & Partner Wydawnictwo Wrocław. Kushner R.F., Lawrance V., Kumar S. (2017): Otyłość. Praktyczny podręcznik kliniczny. Red. wyd. pol. Olszanecka-Glinianowicz Medipage, Warszawa 				
UWAGI				
inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, zaliczenie), liczba godzin 6				

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

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

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

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Dietoterapia chorób sercowo-naczyniowych	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Diet therapy of cardiovascular diseases		
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"/> kierunkowe	<input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru:	3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy:	ZCZ-D-2S-03Z-24_21

Koordynator zajęć:	dr hab. inż. Anna Harton			
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy z zakresu wybranych chorób sercowo-naczyniowych oraz umiejętności w zakresie planowania i praktycznej realizacji dietoterapii w tych chorobach.</p> <p>Wykłady: Epidemiologia chorób sercowo-naczyniowych. Dietoterapia niedokrwiennej choroby serca. Żywnienie po zawale. Postępowanie dietetyczne w nadciśnieniu tętniczym i niewydolności serca. Choroby naczyń mózgowych i zaburzenia krzepnięcia. Choroby sercowo naczyniowe u chorych na cukrzycę lub osób ze stanem przedcukrzycowym. Żyłki przetyku, kończyn dolnych i odbytu – postępowanie dietetyczne.</p> <p>Ćwiczenia: Praktyczne wykorzystanie wiedzy zdobytej na wykładzie. Planowanie od postaw postępowania dietetycznego w wybranych chorobach sercowo-naczyniowych – studium przypadku.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) Wykłady; liczba godzin 5; b) Ćwiczenia; liczba godzin 15;</p>			
Metody dydaktyczne:	Wykład: prezentacja multimedialna; ćwiczenia: indywidualna oraz zespołowa praca studentów			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o funkcjonowaniu organizmu człowieka oraz jego zapotrzebowaniu na składniki odżywcze i ich wpływie na organizm; wiedza w zakresie planowania jadłospisów dla osób zdrowych; podstawowa wiedza dotycząca prewencji chorób serca a także znaczenie i podstawowa rola kluczowych składników odżywczych i grup produktów w dietoprofilaktyce ww. 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 metody postępowania dietetycznego wybranych chorób sercowo-naczyniowych	K_W02	2
	W2	wykazuje pogłębioną znajomość efektów nadmiernego, jak również niedoborowego spożycia składników pokarmowych mających związek z wybranymi chorobami sercowo-naczyniowymi	K_W02	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi wykorzystywać posiadaną wiedzę do rozwiązywania złożonych problemów dotyczących dietoterapii chorób układu krążenia	K_U01	2
	U2	potrafi współpracować z innymi osobami w pracach zespołowych w zakresie planowania poradnictwa dietetycznego oraz w działaniach profilaktycznych i terapeutycznych	K_U07	2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do krytycznej oceny skutków postępowania dietetycznego	K_K01	3
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Planowanie postępowania dietetycznego w chorobach sercowo-naczyniowych w różnych grupach populacyjnych. metody postępowania dietetycznego wybranych chorób sercowo-naczyniowych. Nadmierne i niedoborowe spożycia składników pokarmowych mających związek z wybranymi chorobami sercowo-naczyniowymi.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin z treści wykładowych; sprawozdania z treści realizowanych na ćwiczeniach; praca 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 (testowy/opisowy) – 50% Ocena ze sprawozdań cząstkowych z ćwiczeń – 50%			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala dydaktyczna, sala komputerowa			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. 2021 ESC Guidelines for the diagnosis and treatment of acute and chronic heart failure. European Heart Journal (2021) 42, 35993726. doi:10.1093/eurheartj/ehab368			

2. 2021 Guideline for the Prevention of Stroke in Patients With Stroke and Transient Ischemic Attack. Stroke, Stroke. 2021;52:e364–e467. DOI: 10.1161/STR.0000000000000375.
 3. Wytyczne ESC 2021 dotyczące prewencji chorób układu sercowo-naczyniowego w praktyce klinicznej. ZESZYTY EDUKACYJNE. KARDIOLOGIA POLSKA 5/2021. Dostępne on-line: https://ptkardio.pl/wytyczne/42-wytyczne_esc_2021_dotyczace_prewencji_chorob_ukladu_sercowo_naczyniowego_w_praktyce_klinicznej
 4. Wytyczne ESC dotyczące rozpoznawania i leczenia przewlekłych zespołów wieńcowych (2019). Zeszyty edukacyjne. Kardiologia Polska 1/2020. Dostępne on-line: https://ptkardio.pl/wytyczne/35-wytyczne_esc_dotyczace_rozpoznawania_i_leczenia_przewleklych_zespolow_wiencowych
 5. Wytyczne ESC/EAS dotyczące postępowania w dyslipidemiach: jak dzięki leczeniu zaburzeń lipidowych obniżyć ryzyko sercowo-naczyniowe. Zeszyty edukacyjne. Kardiologia Polska 3/2020. Dostępne on-line: https://ptkardio.pl/wytyczne/36-wytyczne_esceas_dotyczace_postepowania_w_dyslipidemiach_jak_dzieki_leczeniu_zaburzen_lipidowych_obnizyc_ryzyko_sercowonaczyniowe
 6. Zasady postępowania w nadciśnieniu tętniczym — 2019 rok Wytyczne Polskiego Towarzystwa Nadciśnienia Tętniczego. Nadciśnienie Tętnicze w Praktyce 2019, 5(1), 1–86. Dostępne on-line: <https://nadcisnienietetnicze.pl/sites/default/files/page-2019/64385-182698-1-SM.pdf>
 7. Wytyczne ESC/ESH dotyczące postępowania w nadciśnieniu tętniczym (2018). Kardiologia Polska 2019; 77, 2: 71–159; DOI: 10.5603/KP.2019.0018. Dostępne on-line: https://ptkardio.pl/wytyczne/1-wytyczne_escesh_dotyczace_postepowania_w_nadcisnieniu_tetniczym
 8. Wytyczne ESC/EAS dotyczące postępowania w dyslipidemiach: jak dzięki leczeniu zaburzeń lipidowych obniżyć ryzyko sercowo-naczyniowe (2019). Dostępne on-line: https://ptkardio.pl/wytyczne/36-wytyczne_esceas_dotyczace_postepowania_w_dyslipidemiach_jak_dzieki_leczeniu_zaburzen_lipidowych_obnizyc_ryzyko_sercowonaczyniowe
 9. Wytyczne Europejskiego Towarzystwa Kardiologicznego dotyczące cukrzycy i stanu przedcukrzycowego współistniejących z chorobami sercowo-naczyniowymi opracowane we współpracy z Europejskim Towarzystwem Badań nad Cukrzycą (2019). Dostępne on-line: https://ptkardio.pl/wytyczne/34-wytyczne_esc_dotyczace_cukrzyce_i_stanu_przedcukrzycowego_wspolistniejacych_z_chorobami_sercowonaczyniowymi_opracowane_we_wspolpracy_z_easd
- Strony internetowe:
10. https://copozawale.pl/art/zasady_zywienia_po_zawale_serca_%E2%80%93_w_praktyce-41
 11. PTK< <https://ptkardio.pl/wytyczne>
 12. ESC, <https://esc365.escardio.org/home>

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:	0,8 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Dietoterapia chorób układu moczowo-płciowego	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Dietotherapy of Genito-Urinary System Diseases		
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"/> kierunkowe	<input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru:	3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy:	ZCZ-D-2S-03Z-25_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z zaleceniami dotyczącymi żywienia osób z chorobami układu moczowo-płciowego.</p> <p>Wykłady: Zalecenia dietetyczne dla pacjentów z chorobami układu płciowego i z przewlekłą chorobą nerek w okresie leczenia zachowawczego, w czasie dializ i po transplantacji nerki. Specyficzne problemy występujące w terapii dietetycznej pacjentów z przewlekłą chorobą nerek: powikłania mineralne i kostne, hiperlipidemia, hiperkaliemia, nadciśnienie tętnicze, współistnienie schorzeń przewodu pokarmowego.</p> <p>Ćwiczenia: Studium przypadków - przedstawienie indywidualnych pacjentów ze schorzeniami i zaburzeniami omawianymi na wykładach: analiza ich dotychczasowego sposobu żywienia, opis stanu klinicznego (parametry biochemiczne, inne wyniki badań), przyjmowane leki, ustalenie celów postępowania dietetycznego i parametrów planowanych diet na podstawie aktualnych zaleceń oraz propozycja postępowania dietetycznego. Dyskusja dotycząca problemów w dietoterapii poszczególnych przypadków.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) Ćwiczenia; liczba godzin 15; b) Wykłady; liczba godzin 5</p>			
Metody dydaktyczne:	Wykład jako prezentacja z użyciem nowoczesnych pomocy audiowizualnych oraz prezentacje, rozwiązywanie problemów, zajęcia z programami kalkulacyjnymi, dyskusje dydaktyczne.			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o funkcjonowaniu organizmu człowieka (podstawy fizjologii) jak również wiedza dotycząca zapotrzebowania na energię i składniki pokarmowe oraz zasad układania jadłospisów i oceny sposobu żywienia.			
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 znaczenie metody postępowania dietetycznego u osób z chorobami układu moczowo-płciowego	K_W01	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi wykorzystywać posiadaną wiedzę do rozwiązywania złożonych problemów dotyczących edukacji dietetycznej pacjentów z chorobami układu moczowo-płciowego	K_U01	2
	U2	potrafi umiejętnie wyszukiwać, analizować, interpretować i przedstawiać zdobyte informacje z zakresu oceny jakości preparatów dietetycznych i suplementów diety oraz ich stosowania w żywieniu pacjentów z chorobami układu moczowo-płciowego	K_U03	2
	U3	potrafi współpracować z innymi osobami w pracach zespołowych w zakresie planowania poradnictwa dietetycznego oraz w działaniach profilaktycznych i terapeutycznych	K_U07	2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotowy do krytycznej oceny skutków postępowania dietetycznego oraz poszerzania zdobytej wiedzy w zakresie poradnictwa żywieniowego dla osób z chorobami układu moczowo-płciowego	K_K01	2
	K2	jest gotowy do uznawania znaczenia wiedzy w prowadzonej praktyce zawodowej, krytycznej oceny skutków postępowania dietetycznego oraz nawiązywania współpracy z ekspertami z zakresu żywienia, dietetyki i nefrologii	K_K02	2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Planowanie postępowania dietetycznego w chorobach układu moczowo-płciowego. Metody postępowania dietetycznego u osób z chorobami układu moczowo-płciowego. Edukacja dietetyczna pacjentów z chorobami układu moczowo-płciowego.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Końcowy egzamin testowy z materiału wykładowego i ćwiczeniowego Przygotowanie sprawozdań z analizowanej tematyki na ćwiczeniach			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Egzamin, test z jedną najbardziej prawdopodobną odpowiedzią, sprawozdania pisemne przygotowane w zespołach na bazie wzorów sprawozdań.			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Wykłady: ocena z egzaminu (50% oceny końcowej) Ćwiczenia: oceny ze sprawozdań i raportów (50% oceny końcowej)			

Miejsce realizacji zajęć:	W zależności od sytuacji epidemiologicznej: on-line lub sala wykładowa, aula – wykład, laboratoria - ćwiczenia
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głowska D. (2014) Dietoterapia. Wyd. Lekarskie PZWL. Warszawa. 2. Webster-Gandy J., Madden A., Holdsworth M. (2008): Oxford handbook of nutrition and dietetics. Oxford University Press, New York. 3. Ikizler T.A., Cano N.J., Franch H., Fouque D., Himmelfarb J., Kalantar-Zadeh K., Kuhlmann M.K., Stenvinkel P., TerWee P., Teta D., Wang A.Y., Wanner C.: Prevention and treatment of protein energy wasting in chronic kidney disease patients: a consensus statement by the International Society of Renal Nutrition and Metabolism. International Society of Renal Nutrition and Metabolism. Kidney Int. 2013, 84(6): 1096-107. 4. Fouque D., Vennegeer M., TerWee P., Wanner C., Basci A., Canaud B., Haage P., Konner K., Kooman J., Martin-Malo A., Pedrini L., Pizzarelli F., Tattersall J., Tordoir J., Vanholder R.: EBPG guideline on nutrition. Nephrol Dial Transplant. 2007, Suppl 2: ii45-87. 5. Dombros N., Dratwa M., Feriani M., Gokal R., Heimbürger O., Krediet R., Plum J., Rodrigues A., Selgas R., Struijk D., Verger C.: European best practice guidelines for peritoneal dialysis. 8 Nutrition in peritoneal dialysis. EBPG Expert Group on Peritoneal Dialysis. Nephrol Dial Transplant. 2005, Suppl 9: ix28-ix33. 6. Orazio L., Chapman J., Isbel N.M., Campbell K.L.: Nutrition care for renal transplant recipients: an evaluation of service delivery and outcomes. J Ren Care 2014, 40(2): 99-106. 	
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:	30 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,8 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Dietetyka geriatryczna	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Geriatric Dietetics		
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"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	<input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru:	3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy:	ZCZ-D-2S-03Z-26_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z tematyką związaną z postępowaniem dietetycznym u osób starszych.</p> <p>Wykłady: Odrębność postępowania dietetycznego w schorzeniach u osób w wieku podeszłym, Niedożywienie w wieku podeszłym i zespół słabości – etiologia, postępowanie dietetyczne. Cukrzyca i otyłość w wieku podeszłym – postępowanie dietetyczne. Choroby neurodegeneracyjne - postępowanie dietetyczne. Żywność w chorobach oczu (zwyrodnienie plamki żółtej, zaćma).</p> <p>Ćwiczenia: Kompleksowa ocena geriatryczna: MNA, Skrócony test sprawności umysłowej - AMTS, Geriatryczna skala oceny depresji, Skala Katza, Skala Lawtona, Skala Barthela, Skala oceny stanu psychicznego – MMSE, NRS-2002. Analiza przypadków, opracowanie strategii postępowania dietetycznego.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) Wykłady; liczba godzin 5;</p> <p>b) Ćwiczenia; liczba godzin 15</p>			
Metody dydaktyczne:	Wykład z użyciem nowoczesnych technik audiowizualnych Ćwiczenia laboratoryjne obejmujące dyskusję, wywiady z pacjentami, prezentację przypadków			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Znajomość postępowania dietetycznego w chorobach niezakaźnych.			
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 rozpoznawania niedożywienia i zespołu słabości w wieku podeszłym	K_W01, K_W02	3, 3
	W2	zna i rozumie specyfikę postępowania dietetycznego u osób w wieku podeszłym	K_W01, K_W02	3, 3
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi zastosować terapię dietetyczną w leczeniu niedożywienia i zespołu słabości u osób starszych oraz suplementację w uzupełnieniu diety osoby starszej	K_U01, K_U03	3, 3
	U2	potrafi modyfikować postępowanie dietetyczne aby dostosować je do specyfiki wieku podeszłego	K_U01, K_U05	3, 3
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotowy do uzupełniania wiedzy w zakresie postępowania dietetycznego w schorzeniach dieto zależnych u osób starszych	K_K01	2
	K2	jest gotowy do współpracy ze specjalistami zawodów medycznych	K_K02	2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Przebieg schorzeń w wieku podeszłym, postępowanie dietetyczne w chorobach występujących u osób starszych, przeciwdziałanie niedożywieniu. Rozpoznawania niedożywienia i zespołu słabości w wieku podeszłym. Postępowanie dietetyczne u osób w wieku podeszłym.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Sprawozdania z zajęć Egzamin z treści wykładowej i ćwiczeń			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Sprawozdania z zajęć Arkusze egzaminacyjny			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin – 80%, ocena z ćwiczeń – 20%			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa – wykład; sale ćwiczeniowe – ćwiczenia laboratoryjne, praca z pacjentem w terenie			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Marchewka i wsp. Fizjologia starzenia się. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2013 2. Grodzicki i wsp. Geriatria z elementami gerontologii ogólnej. ViaMedica. Gdańsk 2006 				
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:	0,8 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Psychologia społeczna	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Social 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 type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-D-2S-03Z-27_21

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Przedstawienie podstawowej wiedzy z zakresu psychologii społecznej oraz społecznych przyczyn i skutków zachowania człowieka.</p> <p>Wykłady: Przedmiot zainteresowania psychologii społecznej. Związki z psychologią ogólną i socjologią. Metodologia badań. Poznanie społeczne – myślenie o świecie społecznym. Spostrzeganie społeczne – rozumienie siebie i innych ludzi. Motywy i przekonania społeczne. Postawy i zmiany postaw – wpływ na myśli i uczucia. Procesy grupowe – konflikt i współpraca. Atrakcyjność interpersonalna. Dysonans poznawczy a potrzeba podtrzymywania samooceny. Konformizm: przyczyny, czynniki sytuacyjne i indywidualne warunkujące uległość wobec presji grupy. Wpływ społeczny: przyczyny wywierania wpływu. Grupy społeczne i władza. Agresja, sytuacyjne i indywidualne uwarunkowania agresji, możliwości ograniczania agresji. Upředzenia jako zjawisko społeczne. Stereotypy. Zachowania prospołeczne. Psychologia społeczna a psychologia żywienia – wzajemne powiązania.</p> <p>Ćwiczenia: Role społeczne w życiu człowieka. Pojęcie konstruktów, autoprezentacja, kierowanie wrażeniem jako element komunikacji. Kontekst kulturowy i sytuacyjny komunikatów niewerbalnych. Taktyki i techniki autoprezentacyjne. Potęga sytuacji. Tworzenie obrazu świata - konstrukty poznawcze. Oszczędność poznawcza i schematy a poznawanie rzeczywistości społecznej. Potęga sytuacji. Zastosowanie perswazji w zmianie postaw. Moralne funkcjonowanie człowieka. Etyczne aspekty relacji dietetyk-pacjent. Proces kierowania wrażeniem. Efekt pierwszego wrażenia. Procesy atrybucyjne. Deformacje procesu atrybucji. Komunikacja niewerbalna w procesie autoprezentacji - kontekst kulturowy i sytuacyjny komunikatów niewerbalnych, taktyki i techniki autoprezentacyjne. Komunikacja niewerbalna w procesie komunikacji. Zachowania prospołeczne wobec innych osób. Poznawanie siebie przez interakcję społeczną. Dysonans społeczny a postrzeganie społeczne. Posłuszeństwo autorytetowi jako przyczyna konformistycznych zachowań.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	<p>a) Wykłady; liczba godzin 15;</p> <p>b) Ćwiczenia; liczba godzin 15</p>		
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem multimediów, analiza materiałów źródłowych Ćwiczenia z wykorzystaniem metody dyskusji, studium przypadku		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Znajomość podstawowych pojęć z zakresu psychologii ogólnej oraz czynników psychicznych determinujących zachowania 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 znaczenie wiedzy z zakresu psychologii społecznej w podejmowaniu i prowadzeniu działalności dietetycznej	K_W03 1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi wykorzystywać posiadaną wiedzę do rozwiązywania złożonych problemów dotyczących funkcjonowania jednostki w społeczeństwie	K_U01 1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do uznawania znaczenia wiedzy w prowadzonej praktyce zawodowej	K_K02 1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Psychospołeczne aspekty związane z funkcjonowaniem człowieka w społeczeństwie. Podstawy terminologii z zakresu psychologii społecznej w podejmowaniu i prowadzeniu działalności dietetycznej.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Test z treści wykładowych; praca pisemna zaprezentowana na zajęciach		
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Arkusze testowe; prace pisemne		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z testu (50%), ocena z pracy pisemnej (50%)		
Miejsce realizacji zajęć:	Platforma MS Teams		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
1. Wojciszke B. (2011): Psychologia społeczna. Wyd. Scholar, Warszawa.			

2. Aronson E., Wilson TD, Akert R.M. (2002): Psychologia społeczna – serce i umysł. Wydawnictwo Żysk i S-ka, Poznań.
3. Hamer H. (2005): Psychologia Społeczna – teoria i praktyka. Wydawnictwo DIFIN, Warszawa

UWAGI

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

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	50 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,2 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Metodologia badań żywieniowych	ECTS	3
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Methodology of Nutritional Research		
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: 3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-D-2S-03Z-28_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Dostarczenie wiedzy z zakresu metodologii prowadzenia badań zgodnie z dobrą praktyką naukową oraz zasadami etyki z wykorzystaniem najnowocześniejszych metod badawczych, kształtowanie umiejętności planowania, realizowania oraz interpretacji wyników badań, szczególnie z zakresu nauk żywieniowych.</p> <p>Wykłady: Metodologia badań - zagadnienia ogólne - historyczna analiza roli poznania naukowego, obserwacja naukowa, skale pomiarowe. Planowanie, organizacja i realizacja badań naukowych, rodzaje i źródła błędów w planowaniu i realizacji badań. Kontrola czynników zakłócających w żywieniowych badaniach naukowych. Dobór osób do badań żywieniowych - aspekty jakościowe i ilościowe. Walidacja i standaryzacja metod i narzędzi badawczych, opracowanie dokumentów badania. Etyczne aspekty badań żywieniowych, w tym badań eksperymentalnych. Ocena jakości badań naukowych - praktyczne aspekty badań - medycyna oparta na faktach, żywienie oparte na faktach, dietetyka oparta na faktach. Badania żywieniowe kontrolowane – rola w poznaniu etiologii chorób związanych z nieprawidłowym żywieniem – wyjaśnienie założeń, zagadnienia teoretyczne.</p> <p>Ćwiczenia: Formułowanie celu i hipotez badania. Narzędzia badawcze – zasady konstruowania kwestionariuszy dla przeprowadzenia badania żywieniowego. Walidacja kwestionariusza częstotliwości spożycia żywności, ocena czułości i specyficzności, graficzna interpretacja danych. Sposób analizy wyników badań żywieniowych w zależności od rozkładu zmiennych. Standaryzacja danych badań żywieniowych ze względu na wartość energetyczną diety. Ocena jakości zebranych danych o spożyciu żywności – ocena niedoszacowania wartości energetycznej diety. Urozmaicenie diety – problemy metodologiczne i aspekty praktyczne. Kontrola zmiennych zakłócających w badaniach żywieniowych. Holistyczna analiza wyników badań żywieniowych na przykładzie profili żywieniowych. Analiza przeżycia oraz ocena interakcji w badaniach żywieniowych. Ocena jakości opracowań naukowych.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 20; b) Ćwiczenia; liczba godzin 30			
Metody dydaktyczne:	Wykłady: z użyciem metod audiowizualnych Ćwiczenia: analiza i interpretacja tekstów źródłowych oraz wyników badań żywieniowych, dyskusja			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Wiedza o znaczeniu składników odżywczych dla zdrowia człowieka, sposobie prowadzenia badań epidemiologicznych, szacowaniu ryzyka chorób w zależności od czynników żywieniowych.			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego Siła dla ef. kier*	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna różne rodzaje badań związanych z analizą zależności między sposobem żywienia a skutkami zdrowotnymi	K_W02, K_W05	2, 2
	W2	potrafi ocenić jakość badań pod względem wybranych aspektów metodologicznych, etycznych oraz interpretować wyniki badań żywieniowych	K_W04, K_W08	2, 2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi zaplanować badanie z dziedziny epidemiologii żywieniowej, formułować cele, hipotezy badawcze i skonstruować narzędzia badawcze	K_U02	2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	potrafi współdziałać i pracować w zespole	K_K04	2
	K2	ma świadomość społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności związanej z realizacją badań z dziedziny epidemiologii żywieniowej	K_K04	2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Rodzaje badań żywieniowych dostarczających informacji istnienia związku przyczynowo-skutkowego między żywieniem a stanem zdrowia. Interpretacji wyników oraz aspektów etycznych prowadzenia badań z udziałem ludzi.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin pisemny Ćwiczenia: pisemne kolokwia, obserwacja podczas ćwiczeń oraz wykonywanie i prezentacja projektów, praca w grupach, przygotowanie projektu, rozwiązywanie problemów i zadań			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się :	Pisemne prace zaliczeniowe z części wykładowej i ćwiczeń			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Zaliczenie pisemne części wykładowej – 50%, kolokwium ćwiczeniowe – 50%			

Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala komputerowa
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Jędrzychowski W. (2004): Epidemiologia. Wprowadzenie i metody badań. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa. 2. Beaglehole R., Bonita R., Kjellström T. (2002): Podstawy epidemiologii. Szkoła Zdrowia Publicznego, Łódź. 3. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywność człowieka a zdrowie publiczne. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa. 4. Pietruszka B., Roszkowska H., Roszkowski W. (2001): Zastosowanie epidemiologii w badaniach żywieniowych. Przewodnik do ćwiczeń. Wyd. SGGW, Warszawa. 5. Wądołowka L.: Walidacja metod i mierniki statystyczne w badaniach sposobu żywienia. [W:] Przewodnik metodyczny badań sposobu żywienia. Gronowska-Senger A. (red.): http://www.knoz.pan.pl/images/Przewodnik_metodyczny_calosc.pdf. 	
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:	75 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Zarządzanie własnością intelektualną	ECTS	1
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Intellectual Property Management		
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 type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-D-2S-03Z-29_21

Koordynator zajęć:					
Prowadzący zajęcia:					
Założenia, cele i opis zajęć:		Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z istotą i rolą jaką odgrywa własność intelektualna w procesie zarządzania przedsiębiorstwem. Przedmiot jest przydatny w obszarze organizacji i zarządzania przedsiębiorstwem. Wykłady: Własność intelektualna – ogólna charakterystyka. Istota i zakres zarządzania własnością intelektualną. Znaczenie własności intelektualnej. Badania i analizy własności intelektualnej. Strategie zarządzania własnością intelektualną w przedsiębiorstwie. Organizacja ochrony własności intelektualnej w przedsiębiorstwie. Regulaminy i finansowanie ochrony własności intelektualnej. Umowy z zakresu własności intelektualnej.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		Wykłady; liczba godzin 15			
Metody dydaktyczne:		Wykłady z wykorzystaniem technik multimedialnych, wykłady problemowe, praca samodzielna studenta: analiza i interpretacja tekstów źródłowych.			
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Znajomość podstaw ochrony własności intelektualnej			
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 istotę oraz rolę zarządzania własnością intelektualną w przedsiębiorstwie		K_W06	1
	W2	zna i rozumie zasady organizacji, finansowania i transferu ochrony własności intelektualnej		K_W06	1
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi wyszukiwać i interpretować orzeczenia sądowe w sprawach obejmujących przedmioty własności intelektualnej		K_U08	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	ma świadomość potrzeby dokształcania się z zakresu ochrony własności intelektualnej z uwagi na zmieniające się regulacje prawne		K_K04	1
	K2	ma świadomość znaczenia społecznej, etycznej i zawodowej odpowiedzialności za nieprzestrzeganie prawa z zakresu ochrony własności intelektualnej		K_K04	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Zarządzanie własnością intelektualną, w tym z zakresu zasad organizacji, finansowania i transferu ochrony własności intelektualnej. Istota oraz rola zarządzania własnością intelektualną w przedsiębiorstwie.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Zaliczenie na ocenę w formie pytań testowych i problemowych			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Protokół ocen, które student uzyskał z zaliczenia			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Ocena zaliczenia treści wykładowych – 100%			
Miejsce realizacji zajęć:		Sala wykładowa			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:					
1. Sienczyło-Chlabicz J. (red.), 2018: Prawo własności intelektualnej. Wydawnictwo Wolters Kluwer Polska, Warszawa.					
2. Zaleski J., 2018: Zarządzanie własnością intelektualną. Wydawnictwo PWN, Warszawa.					
3. Nowak-Gruca A., 2018: Własność intelektualna w przedsiębiorstwie. Wydawnictwo ODDK, Gdańsk.					
4. Akty prawne z omawianego zakresu					
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 2					

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

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	27 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	0,6 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

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

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 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: 3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-D-2S-03Z-32_21

Koordynator zajęć:					
Prowadzący zajęcia:					
Założenia, cele i opis zajęć:		Monitorowanie etapów realizacji pracy magisterskiej na podstawie prezentacji przygotowywanych przez poszczególnych studentów. Kształtowanie umiejętności wykorzystania wiedzy zdobytej w toku całych studiów, korzystania z różnych źródeł informacji, ich analizy oraz krytycznego i twórczego wykorzystania. Przekazanie wiedzy na temat formalnych i merytorycznych zasad końcowego opracowania pracy oraz przeprowadzenia egzaminu dyplomowego.			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		a) Ćwiczenia laboratoryjne; liczba godzin 30			
Metody dydaktyczne:		Omawianie kolejnych etapów realizacji prac: sposoby prezentacji wyników badań własnych oraz innych autorów (publikacje związane z realizowanym tematem), formułowanie stwierdzeń i wniosków, dyskusja uzyskanych wyników oraz odniesienie do wyników uzyskanych przez innych autorów; wyszukiwanie źródeł literaturowych i ich prezentacja w pracy. Uczestnictwo w zewnętrznym seminarium/konferencji dla zdobycia doświadczenia i pogłębienia wiedzy			
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Niezbędna jest wiedza z zakresu realizowanych wg programu studiów przedmiotów podstawowych i kierunkowych.			
Efekty uczenia się:		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier*
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie pogłębione zagadnienia dotyczące różnych aspektów żywienia człowieka oraz dietoprofilaktyki i dietoterapii poszczególnych schorzeń		K_W01, K_W02, K_W03, K_W04, K_W05, K_W07, K_W08	3, 3, 3, 3, 3, 3, 3
	U1	potrafi swobodnie posługiwać się literaturą przedmiotu – wyszukiwać oraz krytycznie analizować i wykorzystywać ją w trakcie realizacji pracy magisterskiej		K_U02, K_U03, K_U06	3, 3, 3
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U2	potrafi wykorzystać zdobytą wiedzę specjalistyczną podczas prowadzenia procesu badawczego oraz opracowania i zinterpretowania uzyskanych wyników przy użyciu metod statystycznych oraz odpowiedniego wnioskowania		K_U01, K_U02, K_U03	3, 3, 3
	U3	potrafi współpracować z innymi osobami w trakcie realizacji pracy magisterskiej oraz planować i realizować własny rozwój poprzez wykorzystanie zdobytej w trakcie studiów wiedzy i konieczność jej ciągłego aktualizowania		K_U07, K_U08	3, 3
	K1	jest gotów do krytycznej oceny zdobytych informacji oraz konieczności poszerzania uzyskanej wiedzy w zakresie studiowanego kierunku		K_K01	3
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K2	jest gotów do zasięgania opinii ekspertów z różnych dziedzin w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu zawodowego		K_K02	3
	Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Metodologia i różne aspekty praktyczne przygotowywania pracy magisterskiej, w tym te związane z zakresem wymagań formalnych i merytorycznych pisania pracy magisterskiej.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Ocena merytoryczna prezentacji przygotowanych przez studenta, udziału w dyskusji oraz ocena aktywności studentów w trakcie zajęć			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Protokół ocen które student uzyskał z przygotowanych prezentacji i aktywności			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Ocena prezentacji – 80% Ocena aktywności na zajęciach – 20%			

Miejsce realizacji zajęć:	Sala seminaryjna
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Stuart C. (2002): Sztuka przemawiania i prezentacji. Wyd. Książka i Wiedza. Warszawa. 2. Weiner J. (2009): Technika pisania i prezentowania przyrodniczych prac naukowych. Wyd. PWN, Warszawa. 3. Zabielski R. (2011): Przewodnik pisania prac i dysertacji doktorskich dla studentów SGGW. Warszawa. 4. Aktualne wymagania w regulacjach wewnętrznych SGGW. 5. Aktualne piśmiennictwo z zakresu tematu pracy magisterskiej 	
UWAGI	

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

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	50 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,2 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Praktyki w szpitalu dla dzieci	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Professional Practice in the Children Hospital		
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: 3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-D-2S-03Z-33_21

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem jest praktyczna realizacja wiedzy z zakresu dietetyki pediatrycznej w szpitalu dla dzieci. Zdobywanie umiejętności w zakresie współpracy z pacjentem pediatrycznym oraz współpracy w zespole terapeutycznym. Poznanie przepisów regulujących działalność danej placówki; organizacji działu żywienia i metod dystrybucji posiłków; zasad prowadzenia poradnictwa dietetycznego dla pacjentów pediatrycznych; metod edukacji rodziców/opiekunów dzieci i młodzieży w zakresie żywienia dietetycznego w różnych jednostkach chorobowych; metod monitorowania przestrzegania zaleceń dietetycznych oraz oceny wpływu przekazanych zaleceń na stan zdrowia pacjentów pediatrycznych.</p> <p>Studenci, podczas odbywania praktyki w szpitalu dla dzieci: pogłębiają wiedzę dotyczącą pracy dietetyka klinicznego w placówkach lecznictwa zamkniętego; uczestniczą w obowiązkach dietetyka w szpitalu; nabywają praktycznych umiejętności prowadzenia wywiadów żywieniowych, komponowania jadłospisów dostosowanych do zapotrzebowania pacjentów oraz formułowania zaleceń dietetycznych dla rodziców/opiekunów pacjentów opuszczających szpital.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Zajęcia praktyczne w wymiarze 50 godzin		
Metody dydaktyczne:	Zajęcia terenowe		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	<p>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).</p> <p>Student posiada wiedzę w zakresie zasad żywienia dzieci zdrowych i chorych, zasad planowania i stosowania diet w przebiegu różnych chorób.</p>		
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 funkcjonowanie organizmu człowieka w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych	K_W01, K_W02 3, 3
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka chorego w planowaniu dietoterapii schorzeń	K_U01 3
	U2	potrafi podejmować decyzje dotyczące żywienia w różnych jednostkach chorobowych w oparciu o aktualne wyniki badań zamieszczanych w czasopismach	K_U02, K_U03, K_U05 3, 3, 3
	U3	potrafi samodzielnie zaplanować oraz realizować własny rozwój zawodowy oraz kierować zespołem dietetycznym z uznaniem konieczności ciągłego aktualizowania zdobytej wiedzy	K_U07, K_U08 3, 3
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do samodzielnej pracy oraz współpracy z personelem medycznym w danej placówce ochrony zdrowia	K_K01, K_K02 3, 3
	K2	jest gotów do świadomego przestrzegania zasad etyki zawodowej	K_K04 3
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	<p>Praktyczne wykorzystanie aktualnej wiedzy dotyczącej żywienia człowieka w planowaniu żywienia i postępowania dietetycznego dla pacjentów pediatrycznych hospitalizowanych i opuszczających szpital oraz edukacji żywieniowej ich rodziców/opiekunów we współpracy z personelem medycznym szpitala. Funkcjonowanie organizmu człowieka w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych.</p>		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	<p>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.</p>		
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/pracodawcę		

Miejsce realizacji zajęć:	Szpital dla dzieci
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:	53 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2,0 ECTS

Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Praktyki w szpitalu dla dzieci	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Professional Practice in the Children Hospital		
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: 3	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-D-2S-03Z-33_21

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem jest praktyczna realizacja wiedzy z zakresu dietetyki pediatrycznej na oddziale dziecięcym/pediatrycznym w szpitalu specjalistycznym/wojewódzkim/powiatowym. Zdobywanie umiejętności w zakresie współpracy z pacjentem pediatrycznym oraz współpracy w zespole terapeutycznym. Poznanie przepisów regulujących działalność danej placówki; organizacji działu żywienia i metod dystrybucji posiłków; zasad prowadzenia poradnictwa dietetycznego dla pacjentów pediatrycznych; metod edukacji rodziców/opiekunów dzieci i młodzieży w zakresie żywienia dietetycznego w różnych jednostkach chorobowych; metod monitorowania przestrzegania zaleceń dietetycznych oraz oceny wpływu przekazanych zaleceń na stan zdrowia pacjentów pediatrycznych.</p> <p>Studenci, podczas odbywania praktyki w szpitalu dla dzieci: pogłębiają wiedzę dotyczącą pracy dietetyka klinicznego w placówkach lecznictwa zamkniętego; uczestniczą w obowiązkach dietetyka w szpitalu; nabywają praktycznych umiejętności prowadzenia wywiadów żywieniowych, komponowania jadłospisów dostosowanych do zapotrzebowania pacjentów oraz formułowania zaleceń dietetycznych dla rodziców/opiekunów pacjentów opuszczających szpital.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Zajęcia praktyczne w wymiarze 50 godzin		
Metody dydaktyczne:	Zajęcia terenowe		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	<p>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).</p> <p>Student posiada wiedzę w zakresie zasad żywienia dzieci zdrowych i chorych, zasad planowania i stosowania diet w przebiegu różnych chorób.</p>		
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 funkcjonowanie organizmu człowieka w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych	K_W01, K_W02 3, 3
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka chorego w planowaniu dietoterapii schorzeń	K_U01 3
	U2	potrafi podejmować decyzje dotyczące żywienia w różnych jednostkach chorobowych w oparciu o aktualne wyniki badań zamieszczanych w czasopiśmie	K_U02, K_U03, K_U05 3, 3, 3
	U3	potrafi samodzielnie zaplanować oraz realizować własny rozwój zawodowy oraz kierować zespołem dietetycznym z uznaniem konieczności ciągłego aktualizowania zdobytej wiedzy	K_U07, K_U08 3, 3
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do samodzielnej pracy oraz współpracy z personelem medycznym w danej placówce ochrony zdrowia	K_K01, K_K02 3, 3
	K2	jest gotów do świadomego przestrzegania zasad etyki zawodowej	K_K04 3
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	<p>Praktyczne wykorzystanie aktualnej wiedzy dotyczącej żywienia człowieka w planowaniu żywienia i postępowania dietetycznego dla pacjentów pediatrycznych hospitalizowanych i opuszczających szpital oraz edukacji żywieniowej ich rodziców/opiekunów we współpracy z personelem medycznym szpitala. Funkcjonowanie organizmu człowieka w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych.</p>		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	<p>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.</p>		
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/pracodawcę
Miejsce realizacji zajęć:	Oddział dziecięcy/pediatryczny w szpitalu specjalistycznym/wojewódzkim/powiatowym
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 3. Kodeks Etyki Zawodowej Dietetyka (http://ptd.org.pl/sites/default/files/kodeks-etyki-zawodowej-dietetyka.pdf). 4. 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:	53 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	2,0 ECTS