

## Opis zajęć (sylabus)

Nazwa zajęć:	Preparaty dietetyczne i suplementy diety	<b>ECTS</b>	<b>4</b>
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Dietetic Foods and Dietary Supplements		
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: 4	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: <b>ZCZ-D-2S-04L-34_21</b>

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Pogłębienie wiedzy dotyczącej preparatów i środków spożywczych znajdujących zastosowanie w dietoprofilaktyce i dietoterapii różnych stanów patologicznych, ich wartości odżywczej, naukowego uzasadnienia stosowania oraz ich asortymentu. Celem nauczania jest również poznanie zasad prawidłowego prezentowania różnych grup żywności i preparatów skierowanych do osób zagrożonych rozwojem schorzeń dietozależnych i stosowanych w różnego typu dietoterapii oraz poznania zasad formułowania dla nich właściwych oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych.</p> <p><b>Wykłady:</b> Podział, definicje i ustalenia prawne dotyczące preparatów dietetycznych i suplementów diety. Suplementy diety – charakterystyka grup rynkowych, kryteria podziału, wprowadzanie do obrotu. Technologia produkcji preparatów dietetycznych i suplementów diety. Jakość suplementów i biodostępność witamin/składników mineralnych z preparatów. Błędy i kontrowersje w stosowaniu suplementów. Suplementy witaminowo/mineralne w prewencji chorób – wyniki badań epidemiologicznych, korzyści, zagrożenia. Suplementy diety i składniki bioaktywne o właściwościach adaptogennych, psychoaktywnych, wzmacniających odporność i immunomodulujących. Rola oraz znaczenie fizjologiczne napojów funkcjonalnych: izotonicznych i energetyzujących. Znaczenie środków spożywczych i preparatów dietetycznych skierowanych do osób o zwiększonej aktywności fizycznej. Rodzaje, wskazania i przeciwwskazania, możliwość i celowość zastosowania w dietoterapii dietetycznych środków spożywczych i przeznaczenia medycznego dla osób w dietoprofilaktyce i dietoterapii zaburzeń gospodarki węglowodanowej i lipidowej, otyłości oraz przeznaczanych dla osób wymagających stosowania diet niskobiałkowych i eliminacyjnych.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Charakterystyka technologiczna, otrzymanie, badania i układy modelowe modyfikacji składu środków spożywczych przeznaczonych do początkowego i dalszego żywienia niemowląt oraz produktów zbożowych przeznaczonych dla niemowląt i małych dzieci. Charakterystyka technologiczna i porównanie właściwości produktów przeznaczonych dla osób z osteoporozą. Rodzaje, wskazania i przeciwwskazania, możliwość i celowość zastosowania w dietoterapii preparatów dietetycznych dla osób wymagających stosowania diet niskosodowych, o zmodyfikowanym profilu kwasów tłuszczowych i kontrolowanym udziale węglowodanów. Preparaty dietetyczne przeznaczenia dla osób wymagających diet eliminacyjnych. Charakterystyka żywności przeznaczonej do stosowania w profilaktyce osteoporozy. Charakterystyka technologiczna, projektowanie i układy modelowe modyfikacji składu porównanie produktów wykorzystywanych w redukcji masy oraz napojów izotonicznych i energetyzujących.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 30; b) Ćwiczenia; liczba godzin 45		
Metody dydaktyczne:	Wykład jako prezentacja z użyciem nowoczesnych pomocy audiowizualnych oraz dyskusje dydaktyczne i warsztaty, projektowanie i przygotowywanie preparatów dietetycznych.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza z zakresu towaroznawstwa i prawa żywnościowego oraz wiedza o etiopatogenezie schorzeń dietozależnych, zapotrzebowaniu na energię i składniki odżywcze różnych grup populacyjnych oraz zasadach dietoprofilaktyki i dietoterapii.		
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie możliwości zastosowania i potencjalnych zagrożeniach stosowanych w dietoprofilaktyce i dietoterapii preparatów dietetycznych oraz suplementów diety	K_W02, K_W05
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi ocenić i zweryfikować informacje dotyczące preparatów dietetycznych i suplementów diety stosowanych w dietoprofilaktyce i dietoterapii	K_U03
	U2	potrafi określić rolę oraz znaczenie fizjologiczne stosowanych w dietoprofilaktyce i dietoterapii preparatów dietetycznych oraz suplementów diety	K_U02, K_U03
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotowy do współpracy i organizowania pracy w zespole wykonującym zadania związane z rynkiem preparatów dietetycznych i suplementów diety	K_K02
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Wybór, charakterystyka i możliwości zastosowania w dietoterapii preparatów, suplementów diety i środków spożywczych specjalnego żywieniowego i medycznego przeznaczenia oraz żywności funkcjonalnej. Informacje dotyczące preparatów dietetycznych i suplementów diety stosowanych w dietoprofilaktyce i dietoterapii.		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Prace obejmujące krytyczną ocenę możliwości zastosowania wybranych preparatów dietetycznych i suplementów diety, żywności specjalnego żywieniowego i medycznego przeznaczenia w dietoterapii oraz w dietach skierowanych dla różnych grup populacyjnych, których zbilansowanie racji pokarmowej bez ich udziału jest niemożliwe Zaprojektowanie różnych preparatów dietetycznych, suplementów i środków spożywczych mogących znaleźć zastosowanie w dietoterapii i/ lub dietoprofilaktyce schorzeń przewlekłych Ocena aktywnego uczestnictwa w zajęciach problemowych.		

Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen, które student uzyskał z egzaminu, dyskusji problemowych i sprawozdań z wykonanych prac
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	1. Ocena z egzaminu (40% oceny końcowej) 2. Projekty preparatów dietetycznych z różnych grup mogących znaleźć zastosowanie w dietoterapii i/lub dietoprofilaktyce schorzeń przewlekłych (20% oceny końcowej) 3. Ocena z aktywnego uczestnictwa w zajęciach problemowych (40% oceny końcowej)
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium (sala ze sprzętem komputerowym, wyposażeniem kuchennym)
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. Katsilambros N i wsp. (eds): Clinical Nutrition in Practice. John Wiley & Sons Athens 2010. 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. Clinical Guidelines. The American Society for Parenteral and Enteral Nutrition <a href="http://www.nutritioncare.org/Guidelines_and_Clinical_Resources">http://www.nutritioncare.org/Guidelines_and_Clinical_Resources</a> .	
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:	100 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:	Toksykologia żywnościowa	<b>ECTS</b>	<b>1</b>
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Nutritional Toxicology		
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: 4	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: <b>ZCZ- D-2S-04L-35_21</b>

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy na temat skutków nadmiernego pobrania witamin i składników mineralnych oraz interakcji składników odżywczych i substancji obcych w organizmie człowieka oraz kształtowanie umiejętności oceny ryzyka..</p> <p><b>Wykłady:</b> Zakresy badawcze toksykologii żywnościowej, różnice i podobieństwa w żywieniu człowieka i toksykologią żywności. Szkodliwe działania witamin i składników mineralnych w nadmiarze. Górny tolerowany poziom spożycia, niekorzystne efekty zdrowotne wybranych składników mineralnych i witamin, ocena ryzyka. Wpływ wybranych składników odżywczych i sposobu żywienia na wchłanianie, metabolizm i wydalanie oraz efekty toksycznego działania substancji obcych trafiających do organizmu z żywnością. Wpływ substancji szkodliwych i toksycznych na wchłanianie, metabolizm i wydalanie wybranych składników odżywczych. Ocena ryzyka potencjalnych zagrożeń zdrowotnych, aspekty praktyczne.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykład; liczba godzin 15			
Metody dydaktyczne:	Wykład z użyciem metod audiowizualnych, połączony z dyskusją; opracowania indywidualne i/lub zespołowe studentów obejmujące analizę wybranych zagadnień/studium przypadku.			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Ogólna wiedza na temat fizjologii człowieka, żywienia człowieka, chemii żywności i toksykologii żywności.			
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 skutki nadmiernego pobrania witamin i składników mineralnych	K_W02	2
	W2	zna i rozumie interakcje składników odżywczych i substancji obcych w organizmie człowieka i ich praktyczne implikacje	K_W02	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi zidentyfikować okoliczności występowania nadmiarów składników mineralnych i witamin w diecie oraz ich interakcji w organizmie człowieka, w tym z substancjami obcymi	K_U03, K_U05	1, 1
	U2	potrafi znaleźć materiały źródłowe na zadany temat i je krytycznie ocenić	K_U03	1
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do aktualizowania swojej wiedzy i krytycznego podejścia do źródeł informacji	K_K01	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Ocena potencjalnych zagrożeń zdrowotnych. Skutki nadmiernego pobrania witamin i składników mineralnych. Interakcje składników odżywczych i substancji obcych w organizmie człowieka, praktyczne implikacje.			
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny (wykłady), indywidualne i/lub zespołowe opracowanie zadania			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Arkusze egzaminacyjne oraz zadania studentów w formie elektronicznej			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin z części wykładowej – 80%; opracowanie zadania – 20%.			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa			

### Literatura podstawowa i uzupełniająca:

- Szkodliwe substancje w żywności, pod red. Z. Sikorski, Wyd. PWN, Warszawa, 2020.
- Toksykologia. Tom 1 i 2, pod red. K. Jurkowski, W. Piekoszewski, Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa, 2020.
- Farmakologia i toksykologia. (ed.) E. Mutschler, G. Geisslinger, H.K. Kroemer, P. Ruth, M. Schafer-Korting, Wyd. MedPharm, Wrocław, 2016.
- Antyodżywcze i antyzdrowotne aspekty żywienia człowieka, pod red. E. Kolarczyk, Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków, 2016.
- Nutritional Toxicology. (ed.) F. Kostonis, M. Mackey, CRC Press, New York, 2002.
- Guidelines of Scientific Committee on Food for the developments of tolerable upper intake levels for vitamins and minerals. [W:] Tolerable upper intake levels for vitamins and minerals. European Food Safety Authority, 2006.

7. Dietary Reference Intakes: A risk assessment model for establishing upper intake levels for nutrients, Institute of Medicine, Food and Nutrition Board, National Academy Press, Washington D.C., 1998.
8. Overview on Tolerable Upper Intake Levels as derived by the Scientific Committee on Food (SCF) and the EFSA Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies (NDA), 2018, [https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/assets/UL\\_Summary\\_tables.pdf](https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/assets/UL_Summary_tables.pdf)
9. Główny Inspektorat Sanitarny, Zespół do spraw Suplementów Diety, <https://www.gov.pl/web/gis/zespol-do-spraw-suplementow-diety>
10. Artykuły naukowe z czasopism o tematyce żywieniowej i toksykologicznej.

**UWAGI**

Wykłady są realizowane w 7 jednostkach 2-godzinnych oraz 1 jednostce 1-godzinnej.

\*) 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 (sylabus)

Nazwa zajęć:	Zarządzanie i marketing	<b>ECTS</b>	<b>2</b>
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Management and Marketing		
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 checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 4	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: ZCZ-D-2S-04L-36_21

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Założenia, cele i opis zajęć:		<p>Dostarczenie studentom podstawowej wiedzy z zakresu zarządzania. Zapoznanie studentów z celami, funkcją i zadaniami marketingu.</p> <p><b>Wykłady:</b> Teoria i praktyka zarządzania. Otoczenie organizacji i jego elementy. Wizja i strategia organizacji. Główne narzędzia do określania pozycji organizacji na rynku. Kierowanie zespołami. Zarządzanie zasobami ludzkimi. Rozwiązywanie sporów i konfliktów w organizacji, negocjacje. Marketingowa koncepcja funkcjonowania firmy. Podstawowe pojęcia marketingu, jego komponenty i funkcje. Marketingowa koncepcja produktu/usługi. Cykl życia produktu i usługi. Znak towarowy, opakowanie, marka. Ochrona znaku towarowego. Kanały dystrybucji. Ceny i czynniki wpływające na ich poziom. Promocja i reklama. Wybrane kampanie społeczne.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Przedsiębiorczość, formy organizacyjno-prawne przedsiębiorstw. Działalność gospodarcza w aspekcie planowania. Metoda refleksji strategicznej. Otoczenie rynkowe przedsiębiorstwa. Badania marketingowe w praktyce. Motywacja w organizacji. Osobowość i umiejętności kierownicze. Style kierowania. Prezentacja projektu dotyczącego diagnozy wybranych elementów z zakresu zarządzania i marketingu w przedsiębiorstwie działającym na rynku produktów i usług. Opracowanie koncepcji marketingu mix wybranego produktu dietetycznego lub usługi. Prezentacja koncepcji, dyskusja, wnioski.</p>	
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		<p>a) wykład; liczba godzin 15</p> <p>b) ćwiczenia; liczba godzin 30</p>	
Metody dydaktyczne:		Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej, wykłady problemowe, wykłady konwersatoryjne Ćwiczenia: praca w grupach, studium przypadku, zespołowy projekt.	
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Student zna podstawy marketingu, rynek żywnościowy i podmioty na nim działające.	
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 wybrane zagadnienia ekonomiczne i społeczne, niezbędne w prowadzeniu działalności dietetycznej	K_W06 2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi kierować pracą zespołu i współpracować z innymi osobami w pracach zespołowych	K_U07 2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do prowadzenia praktyki dietetycznej, z uwzględnieniem odpowiedzialności za zdrowie publiczne	K_K03 2
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Problematyka zarządzania i marketingu w zakresie zarządzania działalnością gospodarczej w obszarze dietetyki. Wybrane zagadnienia ekonomiczne i społeczne, niezbędne w prowadzeniu działalności dietetycznej.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Wykłady: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: opracowanie diagnozy wybranych elementów z zakresu zarządzania i marketingu (projekt)	
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:		Wykłady: arkusze egzaminacyjne Ćwiczenia: projekt komunikatu z zakresu upowszechniania wiedzy żywieniowej	
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:		Ocena egzaminu (50%), ocena z projektu (50%).	
Miejsce realizacji zajęć:		Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa	
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
<ol style="list-style-type: none"> <li>Artykuły z bieżącego piśmiennictwa dotyczące tematyki przedmiotu.</li> <li>Górska-Warsewicz H., Świątkowska M., Krajewski K. (2013): Marketing żywności. Oficyna a Wolters Kluwer business, Warszawa.</li> <li>Koźmiński A., Piotrowski W. (2021): Zarządzanie, Teoria i Praktyka. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.</li> </ol>			

4. Kautsh M. (red.) (2010): Zarządzanie w opiece zdrowotnej. Nowe wyznania. Oficyna Wolters Kluwer, 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:	1,8 ECTS

## Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Prawo i ekonomika w poradnictwie żywieniowo-dietetycznym	<b>ECTS</b>	<b>2</b>
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Law and Economics in Nutritional and Dietary 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: 4	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: <b>ZCZ-D-2S-04L-37_21</b>

Koordynator zajęć:																																		
Prowadzący zajęcia:																																		
Założenia, cele i opis zajęć:		<p>Celem przedmiotu jest poznanie podstawowych zasad funkcjonowania prawa w zawodach medycznych, w tym zawodzie dietetyka oraz przekazanie wiedzy z zakresu ekonomiki przedsiębiorstw zajmujących się poradnictwem żywieniowo-dietetycznym.</p> <p><b>Wykłady:</b> Podstawy prawa. Podstawowe pojęcia związane z prawem i ekonomiką przedsiębiorstw w poradnictwie żywieniowo-dietetycznym. System ochrony zdrowia i polityka zdrowotna w Polsce. Podstawy prawne zamówień publicznych. Prawne podstawy funkcjonowania zawodów medycznych w Polsce. Prawa pacjenta. Problematyka zgody na leczenie. Dokumentacja medyczna i jej znaczenie. Szkody medyczne. Odpowiedzialność cywilna za szkody medyczne. Ekonomiczne aspekty szkody majątkowej i niemajątkowej za błędy medyczne. Źródła i finansowanie świadczeń zdrowotnych. Kalkulacja kosztów. Procedura zakładania działalności gospodarczej. Struktury organizacyjne poradni dietetycznych. Polityka personalna w poradni dietetycznej. Kultura organizacyjna. Kierunki rozwoju poradni dietetycznych w Polsce.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Wprowadzenie. Założenia biznesowe poradni żywieniowo-dietetycznej. Koncepcja i zakładanie nowego przedsiębiorstwa na przykładzie poradni dietetycznej. Wybór produktów i usług założenia biznesowego. Definiowanie zakresu obowiązków pracowników poradni. Źródła i sposoby finansowania świadczeń zdrowotnych. Analiza kosztów w działalności placówek świadczących usługi żywieniowo-dietetyczne. Przygotowanie i analiza strategii marketingowej planowanej działalności. Analiza otoczenia bliższego poradni. Wykładnia prawa- wnioskowanie prawnicze oraz struktura aktu prawnego. Wewnętrzne akty prawne placówki medycznej- omówienie na przykładach. Prawa pacjenta oraz problematyka roszczeń naruszenia praw pacjenta na przykładach orzeczeń sądowych. Tworzenie i udostępnianie dokumentacji medycznej. Odpowiedzialność odszkodowawcza osób wykonujących zawody medyczne- implikacje praktyczne.</p>																																
Formy dydaktyczne, liczba godzin:		<p>a) Wykłady; liczba godzin 15;</p> <p>b) Ćwiczenia; liczba godzin 30</p>																																
Metody dydaktyczne:		Sala wykładowa ze sprzętem audiowizualnym. Ćwiczenia w salach laboratoryjnych ze sprzętem audiowizualnym.																																
Wymagania formalne i założenia wstępne:		Ogólna wiedza z zakresu ekonomii oraz źródeł prawa.																																
Efekty uczenia się:		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2">treść efektu przypisanego do zajęć:</th> <th>Odniesienie do efektu kierunkowego</th> <th>Siła dla ef. kier* ef. kier*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2" style="text-align: center; vertical-align: middle;">Wiedza: (absolwent zna i rozumie)</td> <td>W1</td> <td>zna i rozumie podstawowe zasady funkcjonowania i organizacji systemu opieki zdrowotnej</td> <td>K_W06</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>W2</td> <td>zna i rozumie zasady poradnictwa żywieniowo-dietetycznego w odniesieniu do podstawowych uwarunkowań prawnych i ekonomicznych</td> <td>K_W07</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td rowspan="2" style="text-align: center; vertical-align: middle;">Umiejętności: (absolwent potrafi)</td> <td>U1</td> <td>potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę w poradnictwie żywieniowo-dietetycznym w kontekście uwarunkowań prawnych i ekonomicznych</td> <td>K_U03</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>U2</td> <td>potrafi umiejętnie wykorzystać, analizować, interpretować i przedstawiać zdobyte informacje w poradnictwie żywieniowo-dietetycznym</td> <td>K_U03</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td rowspan="2" style="text-align: center; vertical-align: middle;">Kompetencje: (absolwent jest gotów do)</td> <td>K1</td> <td>jest gotowy do identyfikacji i rozwiązywania wybranych problemów prawnych i ekonomicznych w poradnictwie żywieniowo-dietetycznym</td> <td>K_K02, K_K03,</td> <td>2, 2</td> </tr> <tr> <td>K2</td> <td>jest gotowy do odpowiedzialnego prowadzenia praktyki dietetycznej</td> <td>K_K03, K_K04</td> <td>2, 2</td> </tr> </tbody> </table>		treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier* ef. kier*	Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie podstawowe zasady funkcjonowania i organizacji systemu opieki zdrowotnej	K_W06	1	W2	zna i rozumie zasady poradnictwa żywieniowo-dietetycznego w odniesieniu do podstawowych uwarunkowań prawnych i ekonomicznych	K_W07	1	Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę w poradnictwie żywieniowo-dietetycznym w kontekście uwarunkowań prawnych i ekonomicznych	K_U03	2	U2	potrafi umiejętnie wykorzystać, analizować, interpretować i przedstawiać zdobyte informacje w poradnictwie żywieniowo-dietetycznym	K_U03	2	Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotowy do identyfikacji i rozwiązywania wybranych problemów prawnych i ekonomicznych w poradnictwie żywieniowo-dietetycznym	K_K02, K_K03,	2, 2	K2	jest gotowy do odpowiedzialnego prowadzenia praktyki dietetycznej	K_K03, K_K04	2, 2
treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	Siła dla ef. kier* ef. kier*																															
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	zna i rozumie podstawowe zasady funkcjonowania i organizacji systemu opieki zdrowotnej	K_W06	1																														
	W2	zna i rozumie zasady poradnictwa żywieniowo-dietetycznego w odniesieniu do podstawowych uwarunkowań prawnych i ekonomicznych	K_W07	1																														
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	potrafi wykorzystać posiadaną wiedzę w poradnictwie żywieniowo-dietetycznym w kontekście uwarunkowań prawnych i ekonomicznych	K_U03	2																														
	U2	potrafi umiejętnie wykorzystać, analizować, interpretować i przedstawiać zdobyte informacje w poradnictwie żywieniowo-dietetycznym	K_U03	2																														
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotowy do identyfikacji i rozwiązywania wybranych problemów prawnych i ekonomicznych w poradnictwie żywieniowo-dietetycznym	K_K02, K_K03,	2, 2																														
	K2	jest gotowy do odpowiedzialnego prowadzenia praktyki dietetycznej	K_K03, K_K04	2, 2																														
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Prawo i ekonomika w przedsiębiorstwie zajmującym się poradnictwem żywieniowo-dietetycznym. Podstawowe zasady funkcjonowania i organizacji systemu opieki zdrowotnej. Zasady poradnictwa żywieniowo-dietetycznego w odniesieniu do podstawowych uwarunkowań prawnych i ekonomicznych.																																

Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin z treści wykładowych oraz praca pisemna
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach egzaminu (arkusze egzaminacyjne). Praca pisemna w programie Word.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu – 50% Ocena z pracy pisemnej – 50%
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa oraz sale laboratoryjne
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kubiak R. (2010): Prawo medyczne. Wyd. Ch. Beck, Warszawa.</li> <li>2. Sienko A. (2009): Prawo pracy w ochronie zdrowia. Wyd. Wolters Kluwer, Warszawa.</li> <li>3. Karkowska D. (2009): Prawo ochrony zdrowia w pytaniach i odpowiedziach prawa pacjenta. Wyd. Wolters Kluwer, Warszawa.</li> <li>4. Nesterowicz M. (2013): Prawo medyczne. Wyd. 10, TNOiK, Toruń</li> <li>5. Nesterowicz M. (2014): Prawo medyczne. Komentarze i glosy do orzeczeń sądowych - wyd. 2, Lexis Nexis, Warszawa</li> <li>6. Nojszewska E. (2011): System ochrony zdrowia. Problemy i możliwości ich rozwiązań. Wyd. Wolters Kluwer Polska, Warszawa</li> <li>7. Witczak I. (2009): Ekonomia szpitalna. Uwarunkowania, elementy, zasady, Wyd. CeDeWu Sp. z o.o., Warszawa</li> <li>8. Kautsch M., Whitfield M., Klich J. (2005): Zarządzanie w opiece zdrowotnej. Polsko-brytyjskie spojrzenie na zagadnienia zarządzania w ochronie zdrowia w nowym stuleciu. Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków</li> <li>9. Kowrygo B.; Górka-Warsewicz H.; Świątkowska M. (2008): Podstawy organizacji i zarządzania przedsiębiorstwem. Wyd. SGGW, Warszawa.</li> <li>10. Ciechan-Kujawa M. (2007): Biznes plan. Standardy i praktyka. Wyd. Dom Organizatora, Toruń</li> <li>11. Burk M. (2007): Plan marketingowy. PWE, Warszawa.</li> </ol>	
UWAGI inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 6	

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

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	60 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	1,8 ECTS



## Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Organizacja żywienia w zakładach żywienia zbiorowego	<b>ECTS</b>	<b>2</b>
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Organization of Nutrition in Mass Catering Establishments		
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: 4	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: <b>ZCZ-D-2S-04L-38_21</b>

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności z zakresu prawidłowej organizacji usług żywieniowych w zakładach żywienia zbiorowego ze szczególnym ukierunkowaniem na placówki znajdujące się w szkołach, przedszkolach, żłobkach, sanatoriach oraz żywieniu szpitalnym, uwzględniających zasady GMP/GHP, aspekty organizacyjne, technologiczne i ekonomiczne. Zdobycie również umiejętności przygotowania dokumentacji w zakresie usług żywieniowych, doboru stosownej technologii produkcji i metody ekspedycji posiłków oraz doboru wyposażenia technologicznego.</p> <p><b>Wykład:</b> Podstawowe pojęcia w organizacji żywienia zbiorowego - specyfika, cechy i zasady funkcjonowania. Podstawowe rodzaje przedsiębiorstw żywienia zbiorowego: ich podział i charakterystyka. Rola dietetyka i pacjenta w organizacji żywienia w zakładzie żywienia zbiorowego. Żywnienie zbiorowe w placówkach oświatowych jako element profilaktyki zdrowotnej. Oferta usługowa – cechy, podział. Organizacja usług podstawowych i dodatkowych. Organizacja i uwarunkowania rozwoju usług cateringowych. Sprzedaż usług gastronomicznych – zasady i metody. Uwarunkowania rozwoju systemów elektronicznych. Zasady organizacji usług gastronomicznych w zakładach żywienia zbiorowego. Zasady funkcjonalnego rozwiązania przestrzennego zakładów gastronomicznych – charakterystyka działań i pomieszczeń zakładu, powiązania funkcjonalne, drogi technologiczne, organizacja przejść i ciągów komunikacyjnych. Rodzaje i organizacja ekspedycji posiłków w jednostkach oświatowych, sanatoriach, domach opieki. Ekspedycja posiłków w szpitalach - ekspedycja indywidualna, ekspedycja zbiorowa. Wyposażenie technologiczne a ekspedycja posiłków. Usługi gastronomiczne na oddziałach zakaźnych w placówkach służby zdrowia. Organizacja kuchni mlecznej. Organizacja usług cateringu zewnętrznego.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Etapowe opracowanie zadań projektowych dla określonych zakładów żywienia zbiorowego w placówkach oświatowych (szkoły, przedszkola, żłobki) oraz służby zdrowia (sanatoria, domy opieki, szpitale): definiowanie i opisywanie procesów organizacji przedsiębiorstw, tworzenie schematów organizacyjnych zakładów żywienia zbiorowego, tworzenie dokumentów wewnętrznych o charakterze organizacyjnym i porządkowym., przygotowanie schematów opisu stanowisk pracy w zakładach, tworzenie jadłospisów dla określonych zakładów żywienia zbiorowego (jadłospisy dekadowe); obliczenia wartości odżywczej i energetycznej utworzonych jadłospisów oraz dobrego zapotrzebowania surowcowego dla określonych placówek żywienia zbiorowego; dobór wyposażenia technologicznego pomieszczeń zakładów żywienia zbiorowego, obliczenie powierzchni pomieszczeń zakładów żywienia zbiorowego, opracowanie i wykreślenie układu funkcjonalnego pomieszczeń zakładów gastronomicznych.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 30			
Metody dydaktyczne:	Wykład z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej. Ćwiczenia prowadzone w formie dyskusji nad realizowanym zadaniem, praca indywidualna i w grupach.			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna wiedza z zakresu higieny żywności, technologii gastronomicznej, podstaw żywienia i dietetyki			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	
Wiedza: (absolwent zna i rozumie)	W1	posiada znajomość wad i zalet podejmowanych działań mających na celu prawidłową organizację zakładu żywienia zbiorowego	K_W05, K_W06	2, 2
	W2	posiada podstawową wiedzę i umiejętność podejmowania standardowych działań z wykorzystaniem odpowiednich metod, technik, technologii, narzędzi, rozwiązań w zakresie świadczenia organizacji placówek żywienia zbiorowego	K_W06	2
Umiejętności: (absolwent potrafi)	U1	posiada umiejętność wyszukiwania, analizy i wykorzystania informacji z różnych źródeł w celu prawidłowego ułożenia jadłospisów, doboru technologii, wyposażenia i metody dystrybucji posiłków	K_U03, K_U04	2, 2
	U2	posiada umiejętność zastosowania technologii informatycznych w zakresie pozyskiwania, przetwarzania informacji niezbędnych w danej dziedzinie	K_U04	2
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	potrafi odpowiednio określić znaczenie wiedzy i priorytety służące wykonaniu zadania	K_K02	1
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:	Technologiczne projektowanie zakładów gastronomicznych. Organizacja produkcji gastronomicznej z uwzględnieniem wymagań techniczno-technologiczno-higienicznych. Wady i zalety podejmowanych działań mających na celu prawidłową organizację zakładu żywienia zbiorowego ze szczególnym uwzględnieniem ergonomicznego projektowania stanowisk pracy.			

Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin z treści wykładowych Ćwiczenia: weryfikacja na podstawie wykonanego zadania pisemnego wraz z elementami dokumentacji
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Złożone opracowanie wytyczonego zadania wraz z odpowiednią dokumentacją i oceną Treść pytań zaliczeniowych z oceną
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena końcowa jest średnią z dwu częściowych ocen efektów kształcenia, ocena z zaliczenia pisemnego – 50%, ocena pracy projektowej wraz z wybranymi elementami dokumentacji – 50%; Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie pozytywnej oceny z części wykładowej oraz ćwiczeniowej; ocena w skali zgodnie z Regulaminem Studiów SGGW
Miejsce realizacji zajęć:	Wykłady – sala wykładowa Ćwiczenia – sala dydaktyczna wyposażona w komputery z odpowiednim oprogramowaniem (program Excel, Auto Cad) i internetem
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bilka B., Grzebińska W., Tomaszewska M.: Projektowanie technologiczne, Wydawnictwa SGGW, 2011.</li> <li>2. Grzebińskiej W.[red.]: Technologiczne projektowanie zakładów gastronomicznych, Wyd. SGGW, 2012.</li> <li>3. Sawicka B., Tul-Krzyszczuk A. (red.) (2017): Żywnienie i usługi gastronomiczne cz. VIII, Usługi gastronomiczne. Wyd. Format-AB, Warszawa</li> <li>4. Rochatsch M., Lemme F., Neumann D., Wagner A., 2007, Professional Kitchens, Huss Medien GmbH, Hamburg.</li> <li>5. Rozporządzenie Unii Europejskiej UE 852/04 w sprawie higieny środków spożywczych.</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:	2,4 ECTS

## Opis zajęć (syllabus)

Nazwa zajęć:	Seminarium dyplomowe	<b>ECTS</b>	<b>2</b>
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: 4	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2022/2023	Numer katalogowy: <b>ZCZ-D-2S-04L-39_21</b>

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
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do krytycznej oceny zdobytych informacji oraz konieczności poszerzania uzyskanej wiedzy w zakresie studiowanego kierunku	K_K01	3
	K2	jest gotów do zasięgnięcia 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"> <li>1. Stuart C. (2002): Sztuka przemawiania i prezentacji. Wyd. Książka i Wiedza. Warszawa.</li> <li>2. Weiner J. (2009): Technika pisania i prezentowania przyrodniczych prac naukowych. Wyd. PWN, Warszawa.</li> <li>3. Zabielski R. (2011): Przewodnik pisania prac i dysertacji doktorskich dla studentów SGGW. Warszawa.</li> <li>4. Aktualne wymagania w regulacjach wewnętrznych SGGW.</li> <li>5. Aktualne piśmiennictwo z zakresu tematu pracy magisterskiej</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:	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:	Praca magisterska	ECTS	20
Nazwa zajęć w j. angielskim:			
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 2 stopień	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 4	<input type="checkbox"/> semestr zimowy <input checked="" type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	2022/2023	Numer katalogowy:	ZCZ-D-2S-04L-40_21

Koordynator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Instytutu Nauk o Żywieniu Człowieka lub pracownicy innych Instytutów SGGW			
Założenia, cele i opis zajęć:	Praktyczne wykorzystanie przyswojonej przez studenta pogłębionej wiedzy, umiejętności charakterystycznych dla kierunku Dietetyka w celu przygotowania pracy magisterskiej z zakresu dietetyki, np.: zagadnienia dotyczące różnych aspektów żywienia człowieka oraz dietoprofilaktyki i dietoterapii poszczególnych schorzeń. Każdy dyplomant pod kierunkiem promotora opracowuje pracę zgodnie z regulaminem według indywidualnego harmonogramu ustalonego w odniesieniu do tematyki pracy dyplomowej			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Zależne od indywidualnego harmonogramu			
Metody dydaktyczne:	Dyskusja, rozwiązywanie problemu, doświadczenie/badania rynku/badania ankietowe, analiza i interpretacja literatury źródłowej, analiza i interpretacja wyników, konsultacje			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	-			
Efekty uczenia się:	treść efektu przypisanego do zajęć:		Odniesienie do efektu kierunkowego	
			Sila 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
	Umiejętności: (absolwent potrafi)	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
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
Kompetencje: (absolwent jest gotów do)	K1	jest gotów do krytycznej oceny zdobytych informacji oraz konieczności poszerzania uzyskanej wiedzy w zakresie studiowanego kierunku	K_K01	3
	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 pracy w protokole z egzaminu dyplomowego.			
Szczegóły dotyczące sposobów weryfikacji i form dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Pismna praca dyplomowa, recenzje wykonane przez promotora i recenzenta pracy, ocena końcowa			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Zgodnie z Regulaminem SGGW			

Miejsce realizacji zajęć:	Sala seminaryjna i inne
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Literatura dotycząca tematu pracy dyplomowej 2. Zabielski R., Godlewski M. (2011). Przewodnik prezentowania informacji naukowej ( <a href="https://www.sggw.edu.pl/wp-content/uploads/2020/11/Przewodnik-prezentowania-informacji-naukowej.pdf">https://www.sggw.edu.pl/wp-content/uploads/2020/11/Przewodnik-prezentowania-informacji-naukowej.pdf</a> ) 3. Zabielski R. (2020). Przewodnik pisania prac magisterskich i dysertacji doktorskich dla studentów SGGW ( <a href="https://www.sggw.edu.pl/wp-content/uploads/2020/11/Przewodnik-pisania-prac-wyd-II.pdf">https://www.sggw.edu.pl/wp-content/uploads/2020/11/Przewodnik-pisania-prac-wyd-II.pdf</a> )	
UWAGI	

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

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	500 h
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	3 ECTS