

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2015/2016	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Dietoprofilaktyka			ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Dietary prevention				
Kierunek studiów:	<b>Dietetyka</b>				
Koordynator przedmiotu:	<b>Dr inż. Anna Harton</b>				
Prowadzący zajęcia:	<b>Pracownicy Zakładu Dietetyki</b>				
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Dietetyki; Zakład Dietetyki</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>obowiązkowy</b>	b) stopień <b>II rok I</b>	c) <b>stacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr 1	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Przekazanie wiedzy z zakresu prewencji chorób żywieniowo-zależnych, kształtowania umiejętności modyfikacji stylu życia oraz sposobu żywienia różnych grup populacyjnych celem zapobiegania wystąpieniu chorób dietozależnych. Zapoznanie studentów z najnowszą wiedzą dotyczącą znaczenia diety i jej składników, zarówno pokarmowych, jak i nie-pokarmowych w zwiększeniu lub zmniejszeniu ryzyka powstawania chorób żywieniowo-zależnych.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 30;				
Metody dydaktyczne:	Wykład w formie prezentacji z wykorzystaniem nowoczesnych technik audiowizualnych Ćwiczenia w formie grupowych i indywidualnych projektów studenckich				
Pełny opis przedmiotu:	<p><b>Wykłady:</b> Wprowadzenie do przedmiotu, w tym zdefiniowanie podstawowych pojęć, prezentacja celów Narodowego Programu Zdrowia MZ oraz omówienie wybranych programów profilaktycznych organizowanych w Polsce i na świecie. Profilaktyka pierwotna miażdżycy i chorób serca. Prewencja osteoporozy. Profilaktyka żywieniowa chorób jamy ustnej. Zapobieganie chorobom tarczycy. Składniki bioaktywne obecne w ziołach i ich rola w prewencji wybranych chorób dietozależnych. Prewencja nadciśnienia tętniczego. Dieta wydłużająca oczekiwaną długość życia. Dietoprofilaktyka chorób oczu. Profilaktyka hiperurykemii oraz wybranych nowotworów przewodu pokarmowego. Zapobieganie rozwojowi chorób neurodegeneracyjnych. Prewencja stanu przedcukrzycowego i cukrzycy typu 2. Wpływ wybranych składników żywności na płodność. Prewencja zaburzeń rozwojowych/behavioralnych u dzieci i młodzieży.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Opracowanie projektów programów profilaktycznych dla dzieci, młodzieży lub słuchaczy Uniwersytetu Trzeciego Wieku. Realizacja programów przez studentów w wybranych przedszkolach/szkołach/innych instytucjach. Analiza własnej diety pod kątem zagrożeń chorobami cywilizacyjnymi.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o funkcjonowaniu organizmu człowieka oraz o składnikach pokarmowych i substancjach bioaktywnych występujących w żywności; wiedza o wielkości zapotrzebowania na makroskładniki pokarmowe oraz o metabolizmie makro- i mikroskładników pokarmowych oraz substancji bioaktywnych w organizmie człowieka				
Efekty kształcenia:	01_W – posiada pogłębioną wiedzę z zakresu dietoprofilaktyki schorzeń cywilizacyjnych 02_W – posiada wiedzę o wpływie nadmiernego i niedoborowego spożycia składników pokarmowych na rozwój schorzeń dietozależnych, jak również wiedzę o możliwościach ich wykorzystania w dietoprofilaktyce		03_U – posiada umiejętność formułowania zaleceń dotyczących profilaktyki schorzeń dietozależnych i wykorzystywania ich w ramach udzielanych porad dietetycznych 04_K – rozumie konieczność wykorzystania zaleceń profilaktycznych w poradnictwie i może kierować zespołem formułującym tego rodzaju zalecenia		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W – egzamin pisemny (wykłady); 03_U – sprawozdania cząstkowe z ćwiczeń, przygotowanie konspektu projektu i realizacja terenowa 04_K – praca w grupach, przygotowanie raportów i rozwiązywanie problemów				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokoły ocen, które student uzyskał w ramach: egzaminu, sprawozdań cząstkowych z ćwiczeń, konspektu projektu, realizacji terenowej i raportu finalnego z projektu.				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>Ocena egzaminu pisemnego (test) – 50%</b> <b>Ocena ze sprawozdań cząstkowych i konspektu projektu – 25%</b> <b>Ocena z realizacji terenowej projektu – 25%</b>				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala dydaktyczna, w tym z możliwością dostępu do programów szacowania wartości energetycznej i odżywczej jadłospisów oraz Internetu, wybrana instytucja/ placówka/ przedszkole/szkoła (realizacja terenowa projektu).				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Jarosz M. (red.) (2012): Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. Wyd. IŻŻ, Warszawa. 2. WHO/FAO (2003): Diet, Nutrition and Prevention of Chronic Diseases. Geneva.				

3. Bendich H. (2005): Preventive Nutrition. Humana Press, New Jersey, US.
4. Wilson S., Temple N. (2006): Nutritional Health. Humana Press, New Jersey, US.
5. Bosman B.A., Russel R.M. (2001): Present Knowledge in Nutrition (8th edition) by, ILSI Press, Washington, DC, US.
6. Gropper S.S., Smith J.L., Groff J.L. (2011): Advanced Nutrition and Human Metabolism. Wadsworth, Belmont, US.
7. Bendich H. (2010): Preventive Nutrition, 4<sup>th</sup> Edition. Humana Press, New Jersey, US.
8. Wilson S., Temple N. (2006): Nutritional Health. Humana Press, New Jersey, US.
9. Shils M. (2006): Modern Nutrition in Health and Disease, Lippincott Williams and Wilkins, Philadelphia, PA, US.
10. Wardlaw G.M., Kessel M. (2006): Perspectives in Nutrition 7<sup>th</sup> edition; McGraw Hill Publishing.

UWAGI:

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS	<b>100 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	<b>2,5 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.	<b>2,5 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	posiada pogłębioną wiedzę z zakresu dietoprofilaktyki schorzeń cywilizacyjnych	K_W01
02_W	posiada wiedzę o wpływie nadmiernego i niedoborowego spożycia składników pokarmowych na rozwój schorzeń dietozależnych, jak również wiedzę o możliwościach ich wykorzystania w dietoprofilaktyce	K_W07
03_U	posiada umiejętność formułowania zaleceń dotyczących profilaktyki schorzeń dietozależnych i wykorzystywania ich w ramach udzielanych porad dietetycznych	K_U03, K_U09
04_K	rozumie konieczność wykorzystania zaleceń profilaktycznych w poradnictwie i może kierować zespołem formułującym tego rodzaju zalecenia	K_K01

=

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2015/2016	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Epidemiologia żywnościowa			<b>ECTS</b>	<b>3</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Nutritional epidemiology				
Kierunek studiów:	<b>Dietetyka</b>				
Koordinator przedmiotu:	<b>Dr hab. Barbara Pietruszka, prof. SGGW</b>				
Prowadzący zajęcia:	<b>Pracownicy Katedry Żywnienia Człowieka, Zakładu Podstaw Żywnienia</b>				
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Żywnienia Człowieka; Zakład Podstaw Żywnienia</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>obowiązkowy</b>	b) stopień <b>II rok I</b>	c) <b>stacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr 1	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy o sposobach oceny zdrowia populacji, interpretacji danych epidemiologicznych w kontekście żywieniowych czynników ryzyka chorób oraz w zakresie projektowania badań epidemiologicznych i interpretacji ich wyników.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 15;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady: z użyciem metod audiowizualnych Ćwiczenia: analiza i interpretacja tekstów źródłowych, projektowanie wybranych elementów badania epidemiologicznego, prezentacja wyników meta-analiz, dyskusja				
Pełny opis przedmiotu:	<p><b>Wykłady:</b> Wprowadzenie do epidemiologii – zakres przedmiotu, literatura. Epidemiologia ogólna. Epidemiologia żywnościowa – zakres i zadania. Ocena zdrowia populacji - współczynniki zdrowotne. Źródła danych o zdrowiu. Wskaźniki biologiczne w badaniach epidemiologicznych, ze szczególnym uwzględnieniem wskaźników stanu zdrowia. Wskaźniki wrażliwości w epidemiologicznych badaniach żywieniowych. Przyczynowość w epidemiologii. Strategie badań epidemiologicznych. Badania opisowe. Badania kliniczno-kontrolne i kohortowe. Badania eksperymentalne i przesiewowe. Analiza przeżycia – interpretacja wyników badań. Meta-analiza badań epidemiologicznych.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Definicja zdrowia i jej mierniki. Standaryzacja mierników zdrowotnych. Ocena stanu odżywienia różnymi wskaźnikami z uwzględnieniem czynników zakłócających oraz modyfikujących odpowiedź organizmu. Poznanie i rozróżnianie rodzajów badań epidemiologicznych. Miary ryzyka – wybór odpowiedniej miary w zależności od rodzaju badania. Meta-analiza dotycząca wybranego tematu.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość funkcji składników odżywczych w organizmie oraz skutków ich niedoborów i nadmiarów jako czynników etiologicznych chorób niezakaźnych. Znajomość statystyki w podstawowym zakresie.				
Efekty kształcenia:	01_W – zna zadania epidemiologii żywnościowej jako dziedziny interdyscyplinarnej 02_W – zna sposoby oceny stanu zdrowia całych populacji i zasady stosowane przy porównywaniu stanu zdrowia różnych grup populacyjnych 03_W – zna rodzaje badań epidemiologicznych możliwości/ograniczenia ich wykorzystania w praktyce		04_U – umie przygotować prezentację w zakresie epidemiologii żywnościowej korzystając z angielskojęzycznych pozycji literaturowych 05_K – potrafi współdziałać i pracować w zespole		
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_W – zaliczenie części wykładowej i ćwiczeń na podstawie pisemnych kolokwium, 04_U, 05_K – wykonanie prezentacji na zadany temat (prezentacja z angielskojęzycznych publikacji), 05_K – rozwiązywanie problemów i zadań				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Pisemne prace zaliczeniowe wykładów i ćwiczeń, wydruk prezentacji meta-analizy				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>Zaliczenie części wykładowej – 50%, kolokwium ćwiczeniowe - 25%, opracowanie i prezentacja meta-analizy - 25%</b>				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala laboratoryjna/ seminaryjna				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:					
1. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.					
2. Pietruszka B., Roszkowska H., Roszkowski W. (2001): Zastosowanie epidemiologii w badaniach żywieniowych. Przewodnik do ćwiczeń. Wyd. SGGW, Warszawa.					
3. Beaglehole R., Bonita R., Kjellström T. (2002): Podstawy epidemiologii. Oficyna Wydawnicza Instytutu Medycyny Pracy im. Prof. J. Nofera, Łódź.					
4. Jędrzychowski W. (2002): Epidemiologia. Wprowadzenie i metody badań. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa.					
5. Willett W. (1998): Nutritional epidemiology. Oxford University Press, N.Y., Oxford.					
6. Bzdęga J., Gębska-Kuczerowska A. (2010): Epidemiologia w zdrowiu publicznym. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa.					
7. Jędrzychowski W. (2010): Epidemiologia w medycynie klinicznej i zdrowiu publicznym. Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków.					
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>90 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>2 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>1 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	zna zadania epidemiologii żywieniowej jako dziedziny interdyscyplinarnej	K_W01, K_W05, K_W15
02_W	zna sposoby oceny stanu zdrowia całych populacji i zasady stosowane przy porównywaniu stanu zdrowia różnych grup populacyjnych	K_W05
03_W	zna rodzaje badań epidemiologicznych możliwości/ ograniczenia ich wykorzystania w praktyce	K_W05
04_U	umie przygotować prezentację w zakresie epidemiologii żywieniowej korzystając z angielskojęzycznych pozycji literaturowych	K_U04, K_U11, K_U12
05_K	potrafi współdziałać i pracować w zespole	K_K01

=

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2015/2016	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Fizjologia żywienia człowieka	ECTS	4
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Human nutritional physiology		
Kierunek studiów:	<b>Dietetyka</b>		
Koordinator przedmiotu:	<b>Prof. dr hab. Joanna Gromadzka-Ostrowska</b>		
Prowadzący zajęcia:	<b>Pracownicy Zakładu Fizjologii Żywienia</b>		
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Dietetyki, Zakład Fizjologii Żywienia</b>		
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>		
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>obowiązkowy</b>	b) stopień <b>II rok I</b>	c) <b>stacjonarne</b>
Cykl dydaktyczny:	semestr 1	język wykładowy: polski	
Założenia i cele przedmiotu:	Zapoznanie studentów z wpływem ilości i składu pożywienia na wybrane procesy fizjologiczne i metaboliczne zachodzące w organizmie oraz mechanizmami działania wybranych składników pokarmowych na funkcjonowanie narządów i ich układów.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 30;		
Metody dydaktyczne:	Wykłady z użyciem audiowizualnych metod prezentacji. Oznaczenia biochemiczne z użycie dostępnego sprzętu, analiza statystyczna oraz analiza uzyskanych danych, prezentacje.		
Pełny opis przedmiotu:	<p><b>Wykłady:</b> Rozszerzona charakterystyka funkcjonowania układu pokarmowego i wpływ czynników żywieniowych na czynność motoryczną żołądka i jelit oraz czynność wydzielniczą układu pokarmowego oraz jej regulację. Nerwowa, hormonalna i metaboliczna regulacja pobierania pokarmu, wpływ czynników żywieniowych na apetyt i sytość. Uzależnienia pokarmowe – mechanizmy ich powstawania i zmiany metaboliczne spowodowane tymi uzależnieniami. Wpływ czynników żywieniowych na funkcjonowanie mózgu, narządów zmysłów, kości, naczyń krwionośnych, serca, układu rozrodczego i nerek.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Studenci pracują na materiale biologicznym uzyskanym z przeprowadzonych wcześniej doświadczeń biologicznych dotyczących wpływu czynników żywieniowych na funkcjonowanie tkanek, narządów i układów wchodzących w skład organizmu. Studenci zapoznają się z celem i przebiegiem przeprowadzonego doświadczenia biologicznego (schematy, zwierzęta, diety, warunki hodowli), analizują wybrane parametry przyżyciowe i hormonalne zwierząt doświadczalnych. Studenci przygotowują odczynniki i tkanki do oznaczeń biochemicznych oraz wykonują oznaczenia stężenia lipidów i glukozy w osoczu oraz lipidów i glikogenu w wątrobie. Studenci wykonują analizę statystyczną uzyskanych wyników, interpretują je, przeprowadzają ich dyskusję oraz samodzielnie formułują wnioski.</p>		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-		
Założenia wstępne:	Niezbędna jest podstawowa wiedza na temat roli i funkcjonowania narządów i układów narządów oraz wzajemnych powiązań funkcjonalnych między nimi warunkujących homeostazę organizmu człowieka, a także procesów biochemicznych jakim podlegają w organizmie białka, węglowodany i tłuszcze.		
Efekty kształcenia:	01_W – wiedza o wpływie ilości i składu pożywienia na funkcjonowanie organizmu i wchodzących w jego skład narządów i układów narządów oraz procesy metaboliczne w nich przebiegające 02_W – wiedza o mechanizmach złożonego i wielokierunkowego działania czynników żywieniowych na funkcjonowanie organizmu i wchodzących w jego skład narządów i układów narządów oraz procesy metaboliczne w nich przebiegające 03_U – umiejętność oceny wpływu czynników żywieniowych na procesy fizjologiczne i metaboliczne w organizmie oraz parametry biochemiczne będące ich wskaźnikami	04_U – umiejętność interpretacji i dyskusji uzyskanych wyników oznaczeń biochemicznych w oparciu o literaturę naukową 05_K – student potrafi współpracować w grupie w celu realizacji wyznaczonych na ćwiczeniach zadań praktycznych oraz podczas prezentowania uzyskanych wyników i ich dyskusji w oparciu o literaturę naukową 06_K – student posiada świadomość ważności i rozumie aspekt wpływu czynników żywieniowych na procesy fizjologiczne w organizmie człowieka oraz wykorzystania go w planowaniu żywienia i postępowania dietetycznego u ludzi zdrowych i chorych	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 06_K – egzamin pisemny (wykłady) 01_W, 02_W, 03_U, 04_U – kolokwium (ćwiczenia laboratoryjne) 02_W, 03_U, 04_U, 05_K – ocena zespołowej realizacji oznaczeń biochemicznych wykonywanych podczas zajęć i analizy statystycznej uzyskanych wyników w formie pisemnej (sprawozdania, prezentacje multimedialne)		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	<b>Protokoły wewnętrzne ocen, które student uzyskał w ramach egzaminu pisemnego oraz ćwiczeń laboratoryjnych (kolokwium, sprawozdań i prezentacji)</b> <b>Protokół oceny końcowej</b>		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>Egzamin pisemny – 60%</b> <b>Kolokwium – 15%</b> <b>Sprawozdania – 10%</b> <b>Prezentacje – 15%</b> <b>Warunkiem zaliczenia części ćwiczeniowej i części wykładowej jest uzyskanie z każdej z nich co najmniej 51% możliwych do zdobycia punktów</b>		

Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala laboratoryjna
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
1. Artykuły przeglądowe i oryginalne (z ostatnich 10 lat) dostępne w bazach czasopism polskich i zagranicznych dotyczące wpływu czynników żywieniowych na funkcjonowanie hormonalnej osi tarczycowej i nadnerczowej oraz czynność wewnątrzwydzielniczą trzustki, jak również parametry biochemiczne tkanek (krwi, wątroby) będące markerami metabolizmu węglowodanów i lipidów 2. Materiały ćwiczeniowe przygotowane przez osoby prowadzące	
UWAGI	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>120 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>2,5 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>2,5 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	wiedza o wpływie ilości i składu pożywienia na funkcjonowanie organizmu i wchodzących w jego skład narządów i układów narządów oraz procesy metaboliczne w nich przebiegające	K_W01, K_W07
02_W	wiedza o mechanizmach złożonego i wielokierunkowego działania czynników żywieniowych na funkcjonowanie organizmu i wchodzących w jego skład narządów i układów narządów oraz procesy metaboliczne w nich przebiegające	K_W01, K_W07
03_U	umiejętność oceny wpływu czynników żywieniowych na procesy fizjologiczne i metaboliczne w organizmie oraz parametry biochemiczne będące ich wskaźnikami	K_U01
04_U	umiejętność interpretacji i dyskusji uzyskanych wyników oznaczeń biochemicznych w oparciu o literaturę naukową	K_U04
05_K	student potrafi współpracować w grupie w celu realizacji wyznaczonych na ćwiczeniach zadań praktycznych i podczas prezentowania uzyskanych wyników i ich dyskusji w oparciu o literaturę naukową	K_K01
06_K	student posiada świadomość ważności i rozumie aspekt wpływu czynników żywieniowych na procesy fizjologiczne w organizmie człowieka oraz wykorzystania go w planowaniu żywienia i postępowania dietetycznego u ludzi zdrowych i chorych	K_K05

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2015/2016	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Patofizjologia kliniczna			<b>ECTS</b>	<b>4</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Clinical pathophysiology				
Kierunek studiów:	<b>Dietetyka</b>				
Koordynator przedmiotu:	<b>Dr hab. n. med. Joanna Niegowska, prof. nadzw SGGW</b>				
Prowadzący zajęcia:	<b>Dr hab. n. med. Joanna Niegowska, prof. nadzw SGGW</b>				
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Dietetyki; Zakład Dietetyki</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, Katedra Dietetyki, Zakład Dietetyki</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>obowiązkowy</b>	b) stopień II rok I	c) <b>stacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr 1	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z podstawami patofizjologii klinicznej wybranych schorzeń				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady, liczba godzin 30; b) ćwiczenia; liczba godzin 30;				
Metody dydaktyczne:	Wykład z użyciem nowoczesnych technik audiowizualnych. Ćwiczenia audytorjne obejmujące dyskusję, prezentacje przypadków				
Pełny opis przedmiotu:	<p><b>Wykłady:</b> Objawy i symptomy choroby (etiologia, patogenez, obraz patologiczny patofizjologia, obraz kliniczny). Choroby narządowe i układowe (generyczne, metaboliczne, wywołane przez toksynę, krążeniowe, zakaźne, immunologiczne, nowotworowe), choroby środowiskowe. Omówienie: zaburzenia termoregulacji, patofizjologia układu sercowo-naczyniowego, układu oddechowego, układu krwiotwórczego, krew, szpik, układ kostny – zmiany patofizjologiczne. Zaburzenia regulacji hormonalnej. Patofizjologia nerek, układu trawiennego: część zewnątrzwydzielnicza i wewnątrzwydzielnicza trzustki. Choroby wątroby i dróg żółciowych Etiopatogeneza nowotworów. Patofizjologia narządu ruchu, osteoporoza. Starzenie się ustroju.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Omówienie przykładów zmian patofizjologicznych w wybranych chorobach. Omówienie przypadków i dyskusja.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza w zakresie biochemii, anatomii i fizjologii i patologii człowieka				
Efekty kształcenia:	01_W – zna definicję, etiologię i patogenezę omawianych schorzeń 02_U – potrafi zmodyfikować postępowanie dietetyczne w omawianych schorzeniach	03_K – posiada świadomość własnych ograniczeń w zakresie wiedzy dotyczącej schorzeń i zasugerować konieczność konsultacji medycznej 04_K – potrafi współpracować ze specjalistami innych zawodów, w tym medycznych			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_U, 03_K, 04_K, 05_K – ocena wystąpień, uczestnictwa w dyskusji i prezentacji w trakcie zajęć 01_W, 02_U, 03_K, 04_K – końcowe zaliczenie testowe z materiału wykładowego i ćwiczeń				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia :	Treść pytań egzaminacyjnych i zaliczeniowych z oceną; sprawozdania z prezentacji				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>Egzamin (80%), sprawozdania i prezentacja (20%)</b>				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa – wykład; sale ćwiczeniowe – ćwiczenia audytorjne				
Literatura podstawowa i uzupełniająca: Normy diagnostyki laboratoryjnej					
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot :

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>112 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>2,5 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>2 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	zna definicję, etiologię i patogenezę omawianych schorzeń	K_W03
02_U	potrafi zmodyfikować postępowanie dietetyczne w omawianych schorzeniach	K_U03, K_U07
03_K	posiada świadomość własnych ograniczeń w zakresie wiedzy dotyczącej schorzeń i zasugerować konieczność konsultacji medycznej	K_K01
04_K	potrafi współpracować ze specjalistami innych zawodów, w tym medycznych	K_K01



## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2015/2016	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Poradnictwo żywieniowe i dietetyczne			<b>ECTS</b>	<b>3</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Diet and nutrition counseling				
Kierunek studiów:	<b>Dietetyka</b>				
Koordinator przedmiotu:	<b>Dr hab. Ewa Lange</b>				
Prowadzący zajęcia:	<b>Pracownicy Zakładu Dietetyki</b>				
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Dietetyki; Zakład Dietetyki</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>obowiązkowy</b>	b) stopień <b>II rok I</b>	c) <b>stacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr 1	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Pogłębienie wiedzy dotyczącej celu, miejsca i zakresem działania specjalizacyjnego poradnictwa dietetycznego. Zapoznanie z działaniami związanymi z tworzeniem schematów organizacji i struktury poradnictwa dietetycznego na różnych poziomach opieki zdrowotnej. Uzyskanie przez studentów praktycznych umiejętności przeprowadzania wywiadu i porady dietetycznej z pacjentami w poradnictwie grupowym.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 15; b) ćwiczenia; liczba godzin 30;				
Metody dydaktyczne:	Wykład jako prezentacja z użyciem pomocy audiowizualnych oraz rozwiązywanie problemów, w tym zajęcia z wykorzystaniem dyskusji dydaktycznych, warsztaty, inscenizacje i symulacje				
Pełny opis przedmiotu:	<p><b>Wykłady:</b> Sposoby kontroli i samokontroli realizacji zaleceń w poradnictwie chorób przewlekłych. Sposoby oceny efektywności różnych rodzajów poradnictwa dietetycznego, ze szczególnym uwzględnieniem redukcji masy ciała. Rola dietetyka w organizacji poradnictwa dietetycznego w badaniach naukowych. Specyfika poradnictwa dietetycznego dla kobiet w ciąży, karmiących i dzieci, osób starszych, w leczeniu przewlekłych chorób nowotworowych, nerek, wątroby i pozostających na dietach eliminacyjnych. Planowanie i organizacja poradnictwa w leczeniu pacjentów unieruchomionych, z opóźnieniami lokomocyjnymi oraz schorzeniami neurologicznymi. Specyfika poradnictwa w opiece paliatywnej.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Planowanie i organizacja grupowego poradnictwa dietetycznego dla osób z przewlekłymi chorobami dietozależnymi, czynnikami ryzyka takich chorób lub osobami o specyficznych potrzebach żywieniowych (zebranie wywiadu dietetycznego, pomiary stanu odżywienia, przekazanie zaleceń, długotrwała edukacja dietetyczna oraz kontrola realizacji zaleceń i ocena efektów dietoterapii).</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o funkcjonowaniu organizmu człowieka, etiopatogenezie schorzeń dietozależnych, metodach oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia w badaniach żywieniowych, założeniach i metodach edukacji żywieniowej, jak również wiedza dotycząca ustalania założeń dietoterapii, klasyfikacji i zasad konstruowania podstawowych diet objętych systemem dietetycznym				
Efekty kształcenia:	01_W – pogłębienie wiedzy o zasadach organizowania, nadzoru i prowadzenia poradnictwa żywieniowo-dietetycznego dla osób przewlekle chorych oraz grup ludności o specyficznych potrzebach żywieniowych 02_U – umiejętność samodzielnego organizowania i prowadzenia poradnictwa żywieniowo-dietetycznego w różnych obszarach opieki zdrowotnej i socjalnej	03_U – umiejętność doboru, krytycznej analizy i weryfikacji dokumentacji, pomocy dietetycznych oraz wyników i pomiarów niezbędnych do oceny stanu odżywienia stosowanych w poradnictwie żywieniowo-dietetycznym 04_K – kompetencje dotyczące oceny poprawności wykonanej porady i wywiadu dietetycznego, jak również oceny efektywności stosowanych modyfikacji dietetycznych			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W – projekt oceny poradnictwa żywieniowo-dietetycznego wykorzystanego w badaniach o charakterze medyczno-żywieniowym dla określonej grupy osób przewlekle chorych i grup ludności o specyficznych potrzebach żywieniowych 02_U, 03_U i 04_K – ocena grupowego programu poradnictwa dietetycznego dla określonej grupy osób przewlekle chorych				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen które student uzyskał z przygotowanych prac i sprawozdania z wykonanych projektów (1. Ocena poradnictwa żywieniowo-dietetycznego wykorzystanego w danym obszarze opieki zdrowotnej; 2. Przeprowadzenie grupowego poradnictwa żywieniowo-dietetycznego)				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>1. Ocena z projektu „Model systemu poradnictwa żywieniowo-dietetycznego dla określonej grupy osób przewlekle chorych w badaniach klinicznych” (40% oceny końcowej)</b> <b>2. Ocena z zaplanowanie, przeprowadzenie i ocena „Grupowego programu poradnictwa dietetycznego dla określonej grupy osób przewlekle chorych” (60% oceny końcowej)</b>				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium (sala ze sprzętem komputerowym, wyposażeniem do pomiarów antropometrycznych i respirometrycznych)				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Webster-Gandy J., Madden A., Holdsworth M. (2008): Oxford handbook of nutrition and dietetics. Oxford University Press, New York; 2. MacKenzy H. (red.) (2003): Podstawy terapii grupowej. GWP, Gdańsk. 3. Peckenpaugh N. (2010): Podstawy żywienia i Dietoterapia. Elsevier Urban & Partner Wrocław;				

4. Jarosz M. (2010): Praktyczny podręcznik dietetyki, IŻŻ Warszawa
5. Włodarek D, Lange E., Kozłowska L., Głabska D. (2014): Dietoterapia. PZWL Warszawa;
6. Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dn. 15.09.2011 w sprawie świadczeń gwarantowanych z zakresu leczenia szpitalnego (Dz U 202 poz. 1191);
7. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 29.08.2009 w sprawie świadczeń gwarantowanych z zakresu leczenia szpitalnego (Dz. U. Nr 140, poz. 1143 z późn. zm.)
8. Zarządzeniu nr 72/2011/DSOZ Prezesa NFZ z dnia 20.10.2011 w sprawie określenia warunków zawierania i realizacji umów w rodzaju: leczenie szpitalne

UWAGI

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>75 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>1,5 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>2,0 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	pogłębienie wiedzy o zasadach organizowania, nadzoru i prowadzenia poradnictwa żywieniowo-dietetycznego dla osób przewlekle chorych oraz grup ludności o specyficznych potrzebach żywieniowych	K_W10, K_W13, K_W15
02_U	umiejętność samodzielnego organizowania i prowadzenia poradnictwa żywieniowo-dietetycznego w różnych obszarach opieki zdrowotnej i społecznej	K_U07, K_U09, K_U10, K_U11
03_U	umiejętność doboru, krytycznej analizy i weryfikacji dokumentacji, pomocy dietetycznych oraz wyników i pomiarów niezbędnych do oceny stanu odżywienia stosowanych w poradnictwie żywieniowo-dietetycznym	K_U02, K_U06, K_U07
04_K	kompetencje dotyczące oceny poprawności wykonanej porady i wywiadu dietetycznego, jak również oceny efektywności stosowanych modyfikacji dietetycznych	K_K01, K_K02, K_K03, K_K04, K_K06

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2015/2016	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Praktyka edukacyjna w żłobku, przedszkolu, szkole			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Professional practice in the nursery, kindergarten, school				
Kierunek studiów:	Dietetyka				
Koordynator przedmiotu:	Dr inż. Danuta Gajewska				
Prowadzący zajęcia:	Opiekun w miejscu realizacji praktyk				
Jednostka realizująca:	Żłobek, przedszkole lub szkoła				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>obowiązkowy</b>	b) stopień II rok I	c) <b>stacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr 1	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem praktyki jest poznanie zasad organizacji, specyfiki funkcjonowania oraz systemu żywienia w wybranej placówce oświatowej lub opiekuńczo-wychowawczej; prowadzenie edukacji na temat zasad prawidłowego żywienia skierowanej do dzieci, młodzieży, personelu placówki oraz rodziców.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Zajęcia praktyczne wymiarze 80 godzin				
Metody dydaktyczne:	Zajęcia terenowe				
Pełny opis przedmiotu:	Poznanie organizacji żywienia w placówkach oświatowych i opiekuńczo-wychowawczych obejmującej: zasady planowania, sposób przygotowania oraz metody dystrybucji posiłków. Przygotowanie materiałów edukacyjnych pod opieką osoby nadzorującej praktyki. Prowadzenie edukacji dzieci, młodzieży, personelu placówki i rodziców. Ocena sposobu realizacji zaleceń żywieniowych poprzez jakościową i/lub jakościową ocenę jadłospisów w odniesieniu do aktualnych norm.				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość norm i zasad żywienia dzieci i młodzieży. Wiedza dotycząca: oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia dzieci i młodzieży, zapobieganiu chorobom dietozależnym; aktualnych problemów zdrowotnych społeczeństwa wynikających z nieprawidłowego żywienia oraz metod edukacji żywieniowej.				
Efekty kształcenia:	01_W – posiada wiedzę na temat wpływu prawidłowego i nieprawidłowego żywienia na zdrowie człowieka oraz czynników determinujących zachowania żywieniowe różnych grup populacyjnych 02_U – potrafi w sposób praktyczny wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego w prowadzeniu edukacji żywieniowej pracując indywidualnie i w zespole;	03_U – potrafi dokonać wyboru metod komunikacji dostosowanych do specyfiki różnych grup populacyjnych; 04_K – ma świadomość konieczności ustawicznego dokształcania się i korzystania wyłącznie z wiarygodnych źródeł informacji niezbędnych do wykonywania zawodu.			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_U, 02_U, 03_U, 04_K – ustne sprawozdanie Studenta z przebiegu praktyk i uzyskanych umiejętności (po zakończeniu praktyki) 01_U, 02_U, 03_K, 04_K – sporządzenie dziennika praktyk i jego weryfikacja przez Pełnomocnika ds. Praktyk Studenckich				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Dziennik praktyk wraz z oceną podsumowującą praktykę i opinią opiekuna praktyk				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>Ocena i opinia wystawiona przez opiekuna w miejscu odbywania praktyk</b>				
Miejsce realizacji zajęć:	Placówka oświatowa lub opiekuńczo-wychowawcza. Praktyka edukacyjna może być także zaliczona na podstawie aktywnego udziału w programie edukacyjnym prowadzonym przez uczelnię lub pomiot zewnętrzny				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> <li>Kodeks Etyki Zawodowej Dietetyka (<a href="http://ptd.org.pl/sites/default/files/kodeks-etyki-zawodowej-dietetyka.pdf">http://ptd.org.pl/sites/default/files/kodeks-etyki-zawodowej-dietetyka.pdf</a>)</li> <li>Zasady żywienia zdrowych niemowląt. Zalecenia Polskiego Towarzystwa Gastroenterologii, Hepatologii i Żywienia Dzieci. Standardy Medyczne/Pediatrics 2014, T. 11: 321-338</li> <li>Publikacje Instytutu Matki i Dziecka - <a href="http://www.imid.med.pl/pl/main-menu/do-pobrania">http://www.imid.med.pl/pl/main-menu/do-pobrania</a></li> <li>Publikacje Instytutu "Pomnik-Centrum Zdrowia Dziecka" w Warszawie - <a href="http://www.czd.pl/~expertus/index.php">http://www.czd.pl/~expertus/index.php</a></li> </ol>				
UWAGI:	Liczba godzin praktyk rozliczana zgodnie w Regulaminem Studiów w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz Uchwałą Senatu SGGW nr 34 – 2014/2015 z dnia 15 grudnia 2014				

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>83</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>1 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>2 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	posiada wiedzę na temat wpływu prawidłowego i nieprawidłowego żywienia na zdrowie człowieka oraz czynników determinujących zachowania żywieniowe różnych grup populacyjnych	K_W15
02_U	potrafi w sposób praktyczny wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego w prowadzeniu edukacji żywieniowej pracując indywidualnie i w zespole	K_U01, K_U02
03_U	potrafi dokonać wyboru metod komunikacji dostosowanych do specyfiki różnych grup populacyjnych	K_U10
04_K	ma świadomość konieczności ustawicznego dokształcania się i korzystania wyłącznie z wiarygodnych źródeł informacji niezbędnych do wykonywania zawodu	K_K03, K_K05, K_U06

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2015/2016	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Psychologia kliniczna			ECTS	3
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Clinical psychology				
Kierunek studiów:	<b>Dietetyka</b>				
Koordinator przedmiotu:	dr hab. Ewa Lange				
Prowadzący zajęcia:	mgr Dorota Minta				
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Dietetyki; Zakład Dietetyki</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>obowiązkowy</b>	b) stopień <b>II rok I</b>	c) <b>stacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr I	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Przedstawienie podstawowej wiedzy z zakresu psychologii klinicznej i jej zastosowania w praktycznych działaniach psychologicznych wobec osób ujawniających zróżnicowane symptomy dysfunkcji w przebiegu sytuacji trudnych i kryzysowych, zróżnicowanych form profesjonalnej psychologicznej pomocy. Analiza teoretycznej komplementarności różnych systemów terapeutycznych oraz czynników decydujących o skuteczności psychoterapii w świetle badań empirycznych.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykład; liczba godzin 10; b) ćwiczenia; liczba godzin 30;				
Metody dydaktyczne:	Wykład z prezentacją multimedialną, wykład problemowy z elementami dyskusji, analiza tekstów z dyskusją, przygotowanie i wygłoszenie prezentacji; przygotowanie pracy pisemnej				
Pełny opis przedmiotu:	<p><b>Wykłady:</b> Psychologia kliniczna jako dziedzina badań i praktyki. Orientacje, modele i teorie oraz ich znaczenie dla psychologii klinicznej. Pojęcia normy, normalności i zdrowia. Psychologia kliniczna a psychopatologia. Współczesna psychoanaliza. Kierunki behawioralne i podejście poznawcze. Kierunki egzystencjonalno-humanistyczne. Koncepcje interakcyjne i systemowe. Psychologiczna diagnoza zdrowia i zaburzeń. Modele diagnozy psychologicznej. Diagnoza kliniczna – etapy postępowania. Metody stosowane w psychologicznej diagnozie klinicznej. Kliniczna psychologia zdrowia. Pomoc psychologiczna w rozwiązywaniu problemów zdrowotnych. Psychoterapia indywidualna i grupowa. Psychologia osobowości, koncepcje osobowości. Motywacja i jej mechanizmy w pracy dietetyka. Komunikacja interpersonalna. Kompetencje psychologiczne dietetyka. Przegląd najczęstszych zaburzeń o charakterze psychosomatycznym. Zaburzenia odżywiania i choroby dieto-zależne. Psychologiczne aspekty pracy z pacjentem otyłym. Psychologiczne aspekty pracy dietetyka w z pacjentem anorektycznym. Psychologiczne aspekty pracy z pacjentem onkologicznym i paliatywnym. Psychologiczne aspekty pracy z pacjentem zaburzonym i pacjentem-dzieckiem. Rola dietetyka w zespole terapeutycznym. Syndrom wypalenia zawodowego - higiena psychiczna pracy dietetyka</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Omówienie głównych nurtów badawczych we współczesnej psychologii. Temperament, koncepcje, metody badania. Wpływ temperamentu na skuteczność dietoterapii. Procesy poznawcze – spostrzeganie, pamięć, uwaga, myślenie. Rola procesów poznawczych w funkcjonowaniu człowieka. Mechanizmy wzbudzania emocji – aspekt biologiczny, psychologiczny. Osobowość, metody diagnostyki osobowości. Wpływ typów osobowości na efektywność pracy dietetyka. Choroba jako sytuacja trudna. Psychologiczne aspekty postrzegania i przeżywania choroby. Komunikacja terapeutyczna z pacjentem. Błędy jatrogenne. Warsztat pracy psychologa klinicznego, Charakterystyka metod i narzędzi badawczych. Komunikacja interpersonalna, ocena kompetencji, narzędzia komunikacji, kanały komunikacji. Najczęściej popełniane błędy komunikacyjne. Psychologia w codzienności człowieka – procesy organiczne i psychiczne biorące udział w wyborze pożywiania i procesach trawiennych. Psychoterapia otyłości i anoreksji. Zaburzenia psychiczne i rola dietetyka w ich leczeniu. Wspomaganie psychologiczne dietoterapii w onkologii i opiece paliatywnej. Komunikacja w zespole terapeutycznym. Wypalenie zawodowe: profilaktyka, syndromy, leczenie.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość podstawowych pojęć z zakresu psychologii ogólnej oraz czynników psychospołecznych determinujących zachowania żywieniowe człowieka				
Efekty kształcenia:	01_W – zna podstawowe pojęcia z zakresu psychologii klinicznej niezbędne w pracy dietetyka 02_U – potrafi interpretować złożone procesy i zjawiska dotyczące pracy dietetyka zachodzące w organizmie i otaczającym go środowisku, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego	03_U – potrafi dostosować metody komunikacji do potrzeb danego pacjenta/ klienta lub grupy docelowej 04_K – ma świadomość potrzeby przestrzegania zasad etyki zawodowej w pracy dietetyka			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W – egzamin pisemny zaliczający całość przedmiotu 02_U – praca pisemna zaliczająca ćwiczenia. 03_U, 04_K – dyskusja i prezentacja w ramach ćwiczeń problemowych				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Arkusze odpowiedzi w egzaminie pisemnym				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin pisemny – 50%, Praca pisemna (esej) – 30%, Udział w dyskusji poprzedzony analizą literatury oraz przygotowanie i wygłoszenie prezentacji – 20%				

Miejsce realizacji zajęć:	Sale wykładowe
<p>Literatura podstawowa i uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sęk. H. (red.). (2007): Psychologia kliniczna t. 1 i 2. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.</li> <li>2. Gelso C.J., Hayes J. A. (2005): Relacja terapeutyczna.: Gdańskie Wydawnictwo Psychologiczne, Gdańsk.</li> <li>3. Heaton JA (2004): Podstawy umiejętności terapeutycznych. Gdańskie Wydawnictwo Psychologiczne, Gdańsk.</li> <li>4. Kottler J. A. (2005): Skuteczny terapeuta. Gdańskie Wydawnictwo Psychologiczne, Gdańsk.</li> <li>5. Mayerscough P. R., Ford M. (2001): Jak rozmawiać z pacjentem. Gdańskie Wydawnictwo Psychologiczne, Gdańsk.</li> <li>6. Gordon T. (1999): Pacjent jako partner. Instytut Wydawniczy PAX, Warszawa.</li> <li>7. Hall, Lindsey: Teorie osobowości, PWN, Warszawa, 2001</li> <li>8. Zimbardo PG, : Psychologia i życie, PWN, Warszawa, 2002</li> <li>9. Strelau J: Psychologia, Podręcznik akademicki, tom 1-3, GWP, Gdańsk 2000</li> <li>10. Seligman, Walker, Rosenhan: Psychopatologia, Zysk i s-ka, Poznań 2003</li> <li>11. Walsh K: Neuropsychologia kliniczna, PWN, Warszawa, 2000</li> <li>12. Aronson E: Psychologia społeczna. Serce i umysł. Zysk i s-ka, Poznań 1997</li> <li>13. Sheridan CL, Radmacher SA: Psychologia zdrowia. Wyzwanie dla biomedycznego modelu zdrowia. Instytut Psychologii Zdrowia, W-wa, 1998</li> <li>14. Mayerscough PR, Ford M: Jak rozmawiać z pacjentem., GWP, Gdańsk, 2001</li> <li>15. Jarosz M: Psychologia lekarska</li> <li>16. Fengler J.: Pomaganie mężczy GWP, 2000.</li> <li>17. Eichelberger W., Stanisławska I.: Być lekarzem, być pacjentem, Czarna owca, 2013</li> </ol>	
UWAGI	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>85 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>2 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>1,5 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	zna podstawowe pojęcia z zakresu psychologii klinicznej niezbędne w pracy dietetyka	K_W14
02_U	potrafi interpretować złożone procesy i zjawiska dotyczące pracy dietetyka zachodzące w organizmie i otaczającym go środowisku, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego	K_U01
03_U	potrafi dostosować metody komunikacji do potrzeb danego pacjenta/klienta lub grupy docelowej	K_U07, K_U10
04_K	ma świadomość potrzeby przestrzegania zasad etyki zawodowej w pracy dietetyka	K_K04

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2015/2016	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Statystyka w badaniach			ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Statistics in studies				
Kierunek studiów:	<b>Dietetyka</b>				
Koordinator przedmiotu:	<b>Dr hab. Wacław Laskowski, prof. SGGW</b>				
Prowadzący zajęcia:	<b>Dr hab. Wacław Laskowski, dr Agnieszka Maciąg</b>				
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>obowiązkowy</b>	b) stopień <b>II rok I</b>	c) <b>stacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr 1	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem jest podniesienie umiejętności posługiwania się językiem statystycznym oraz właściwymi ze względu na kierunek kształcenia metodami analiz statystycznych.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 15; b) ćwiczenia; liczba godzin 15;				
Metody dydaktyczne:	Omówienie wybranych zagadnień z zakresu przedmiotu; dyskusja; studia przypadków, lekcje i prezentacje e-learningowe, konsultacje, obserwacja, interpretacja tekstów źródłowych, zadania i ćwiczenia praktyczne w pracowni komputerowej,				
Pełny opis przedmiotu:	<p><b>Wykłady:</b> Pojęcia i terminy statystyki zaawansowanej. Regresja prosta a wieloraka. Jednoczynnikowa a wieloczynnikowa analiza wariancji. Analiza dyskryminacyjna, analiza kanoniczna, analiza czynnikowa, analiza przeżycia. Konfirmacyjne a eksploracyjne podejście w analizach statystycznych, współczesne konwencje raportowania wyników analiz statystycznych. Odległość w przestrzeni wielowymiarowej. Techniki zgłębiania, eksploracji danych (data mining). Sieci neuronowe w klasyfikacji informacji wielowymiarowych. Metaanalizy. Wsparcie matematyczne w uogólnianiu wyników próby na populację. Zasady zachowania losowości. Metody badawcze do zastosowań w sytuacjach szczególnych, drażliwych. Mierniki sytuacji demograficznej i zdrowotnej populacji. Zdrowie ludności Polski w świetle danych GUS. Pomiar i analiza skali ubóstwa.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Analiza statystyczna przy pomocy Arkusza kalkulacyjnego. Ogólne zapoznanie się z ofertą programów statystycznych (Statistica, SPSS, inne): konstrukcja programów, zasady obsługi, menu. Zmienna, populacja, próba i inne pojęcia statystyczne w konwencjach programu statystycznego. Praca z wybranym programem statystycznym: organizacja danych, zapisywanie i import danych do programu statystycznego, graficzne możliwości przedstawienia danych i wykrywania prawidłowości, tabele licznosci, tabele wielozdzielcze, tabele wielokrotnych odpowiedzi; opis statystyczny, analizy wariancji i regresji, analizy: czynnikowa, dyskryminacyjna, kanoniczna, przeżycia. Testy statystyczne.</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Znajomość wiedzy podstawowej z zakresu Statystyki: podstawowe pojęcia, założenia teorii, istota zależności stochastycznych, natura zmienności w otaczającej człowieka rzeczywistości, umiejętność wykonania podstawowego opisu statystycznego, znajomość podstaw wnioskowania. Znajomość miar pozycyjnych, w tym siatek centylowych. Podstawy rachunku prawdopodobieństwa.				
Efekty kształcenia:	01_W – zna statystyczne narzędzia opracowywania i raportowania informacji, rozumie ideę zachowania losowości w badaniach, 02_U – umie zaprojektować badanie łącznie ze sformułowaniem hipotez, przeprowadzić je, opracować wyniki, wykonać wnikliwy opis statystyczny z wykrywaniem zależności i weryfikacją hipotez,	03_U – interpretuje rezultaty wykonanych analiz oraz rozumie zestawiane przez innych badaczy wyniki badań statystycznych, porównuje je, 04_U – ma umiejętność zaawansowanego posługiwania się co najmniej jednym programem statystycznym, 05_K – zdaje sobie sprawę z obciążenia błędem formułowanej wiedzy o populacji na podstawie badań reprezentatywnych.			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Zadanie 1 - wykonanie przy użyciu programu statystycznego opisu spełniającego założenia (02, 04), Zadanie 2 - esej z minibadania własnego składany w Warsztatach e-learningowych, recenzowany przez innych studentów („rozprawa” z wybraną kwestią badawczą) (02, 03, 05), Grupa quizów e-learningowych cząstkowych (kontekstowych) do oceny bieżącej aktywności, z jedną oceną końcową z całej grupy (kategorii), przy czym dla zwolenników poznania powiązanego alternatywnie zaliczenie bezpośrednie (ustne, uznanie aktywności bezpośredniej) przed prowadzącym zajęcia (01, 02) Rozmowa konsultacyjno-weryfikacyjna (01, 03, 04, 05)				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Zrealizowane indywidualne zadania, quizy, sprawozdania, eseje i recenzje archiwizowane są w formie elektronicznej				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>Zadanie 1 – 30%</b> <b>Zadanie 2 – 30%</b> <b>Grupa quizów albo zaliczenie bezpośrednie – 30%</b> <b>Rozmowa konsultacyjno-weryfikacyjna – 10%</b> <b>Każda z powyższych czynności musi być zaliczona na co najmniej 50% maksymalnej ilości punktów do zdobycia. Dla poszczególnych zadań mogą być stosowane różne skale oceny;</b>				

	<b>średnią oblicza się z przeliczonych ocen cząstkowych na skalę procentową, z uwzględnieniem wymienionych wag.</b>
Miejsce realizacji zajęć:	Salę wykładową i ćwiczeniową, praca samodzielna zdalna i w Uczelni (pracowni samodzielnej pracy)
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aczel A. (2000). Statystyka w zarządzaniu. Wyd. naukowe PWN, Warszawa</li> <li>2. Laskowski W., Górską-Warsewicz H. (2014). Gęstość odżywcza spożywanych racji pokarmowych w Polsce. Wydawnictwo Laskowski</li> <li>3. Laskowski W. (2005). Studium realizacji potrzeb żywnościowych ludności Polski na tle wielowymiarowych klasyfikacji i analiz gospodarstw domowych. Wyd. SGGW</li> <li>4. Przesmycka A., Krysiak T., Laskowski W. (2014). Częstość nabywania produktów żywnościowych i jej determinanty. Wydawnictwo Laskowski</li> <li>5. Stanisław A. (2000) i lata kolejne. Przystępny kurs statystyki – z wykorzystaniem programu STATISTICA PL, na przykładach z medycyny. Tom I, II i III. Wyd. StatSoft Polska, Kraków</li> <li>6. Zieliński W. (1999). Wykłady ze Statystyki i Doświadczalnictwa Wybrane testy statystyczne. Wyd. Fundacja "Rozwój SGGW", Warszawa</li> </ol>	
Oraz materiały zgromadzone na stronie <a href="http://www.e-trofologia.sggw.pl">www.e-trofologia.sggw.pl</a> oraz na stronie <a href="http://www.statsoft.pl">www.statsoft.pl</a> i <a href="http://www.spss.pl">www.spss.pl</a>	
UWAGI	
Dla sprostania założeniom wstępnym przewiduje się możliwość skorzystania z prezentacji wyrównujących dostępnych w serwisie <a href="http://www.e-trofologia.sggw.pl">www.e-trofologia.sggw.pl</a>	

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>60 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>1 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>1 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	zna statystyczne narzędzia opracowywania i raportowania informacji, rozumie ideę zachowania losowości w badaniach	K_W08, K_W09
02_U	umie zaprojektować badanie łącznie ze sformułowaniem hipotez, przeprowadzić je, opracować wyniki, wykonać wnikliwy opis statystyczny z wykrywaniem zależności i weryfikacją hipotez	K_U02, K_U03
03_U	interpretuje rezultaty wykonanych analiz oraz rozumie zestawiane przez innych badaczy wyniki badań statystycznych, porównuje je	K_U02, K_U03, K_U05
04_U	ma umiejętność zaawansowanego posługiwania się co najmniej jednym programem statystycznym	K_U02, K_U05
05_K	zdaje sobie sprawę z obciążenia błędem formułowanej wiedzy o populacji na podstawie badań reprezentatywnych	K_K03



## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2015/2016	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Suplementy diety	ECTS	2
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Dietary supplements		
Kierunek studiów:	<b>Dietetyka</b>		
Koordinator przedmiotu:	<b>Dr inż. Anna Piotrowska</b>		
Prowadzący zajęcia:	<b>Pracownicy Zakładu Żywności Funkcjonalnej i Towaroznawstwa oraz Zakładu Podstaw Żywienia</b>		
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Żywności Funkcjonalnej, Ekologicznej i Towaroznawstwa oraz Katedra Żywienia Człowieka</b>		
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>		
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>obowiązkowy</b>	b) stopień II rok I	c) <b>stacjonarne</b>
Cykl dydaktyczny:	semestr 1	język wykładowy: polski	
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie wiedzy z zakresu uwarunkowań stosowania suplementów diety w żywieniu człowieka, składu różnych form suplementów diety, będących źródłem witamin, składników mineralnych i innych substancji, głównie pochodzenia roślinnego. Omówienie korzyści i zagrożeń związanych ze stosowaniem suplementów diety. Poznanie zasad prawidłowego znakowania suplementów diety, formułowania oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych. Różnicowanie suplementów diety i preparatów leczniczych.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 30;		
Metody dydaktyczne:	Wykład – prezentacja multimedialna		
Pełny opis przedmiotu:	<p><b>Wykłady:</b> Definicje suplementów i suplementacji diety. Ustawodawstwo UE i Polski dotyczące wprowadzania do obrotu oraz zasad znakowania suplementów. Biodostępność witamin i składników mineralnych z suplementów diety. Metodyka zbierania informacji o stosowaniu suplementów diety. Suplementy witaminowo-mineralne w prewencji chorób układu krążenia, chorób nowotworowych – wyniki badań epidemiologicznych. Kontrowersje związane z suplementami witaminowo/mineralnymi oraz ich stosowaniem, w tym ryzyko przedawkowania suplementów witaminowo/mineralnych. Suplementy diety a preparaty lecznicze. Formy suplementów diety i ich charakterystyka (tabletki, kapsułki, proszki, granulaty, toniki, syropy). Charakterystyka wybranych składników suplementów diety, innych niż witaminy i składniki mineralne, głównie pochodzenia roślinnego. Korzyści i zagrożenia związane z ich stosowaniem. Dobór i klasyfikacja dowodów naukowych do formułowania oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych. Suplementy diety stosowane w różnych stanach fizjologicznych.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> -</p>		
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-		
Założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza na temat znaczenia odpowiedniego żywienia zarówno dla prawidłowego funkcjonowania organizmu pod względem sprawności fizycznej i intelektualnej jak i w aspekcie zagrożeń stanu zdrowia człowieka.		
Efekty kształcenia:	01_W – ma wiedzę z zakresu uwarunkowań stosowania suplementów diety w żywieniu człowieka 02_W – ma wiedzę dotyczącą zasad prawidłowego znakowania suplementów diety 03_W – ma wiedzę z zakresu formułowania oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych oraz sposobu wprowadzenia suplementów diety do obrotu krajowego	04_U – potrafi zaplanować zastosowanie suplementów w poradnictwie indywidualnym 05_K – posiada świadomość potrzeby działań zmierzających do ograniczenia ryzyka i umiejętność przewidywania skutków działalności w zakresie szeroko rozumianego zdrowia publicznego	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	Egzamin w formie pisemnej		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Treść pytań egzaminacyjnych z oceną		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>Ocena z egzaminu 100%</b>		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna (wykładowa)		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> <li>Brzozowska A., Olędzka R. (2009): Suplementacja diety jako droga do poprawy stanu odżywienia i stanu zdrowia ludności. [w:] Gawęcki J., Roszkowski W. (red.): Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. Wydawnictwo Naukowe PWN.</li> <li>Waszkiewicz-Robak B. (2009): Suplement diety - środek spożywczy czy alternatywa produktu leczniczego? Agro Przemysł</li> <li>Jarosz M. (2008): Suplementy diety a zdrowie: porady lekarzy i dietetyków. Wydawnictwo Lekarskie PZWL</li> <li>Mason P. (2007): Dietary Supplements. Pharmaceutical Press</li> <li>Pietruszka B (2009): Problematyka uzupełniania diety witaminami i składnikami mineralnymi. [w:] : M. Jeznach (red.) Nowe trendy w żywności, żywieniu i konsumpcji. Wydawnictwo SGGW</li> <li>Obowiązujące akty prawne z zakresu suplementów diety</li> </ol>		
UWAGI			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>57 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>1,5 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>0 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	ma wiedzę z zakresu uwarunkowań stosowania suplementów diety w żywieniu człowieka	K_W06, K_W07, K_W15
02_W	ma wiedzę dotyczącą zasad prawidłowego znakowania suplementów diety	K_W12
03_W	ma wiedzę z zakresu formułowania oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych oraz sposobu wprowadzenia suplementów diety do obrotu krajowego	K_W06, K_W07, K_W12
04_U	potrafi zaplanować zastosowanie suplementów w poradnictwie indywidualnym	K_U07
05_K	posiada świadomość potrzeby działań zmierzających do ograniczenia ryzyka i umiejętność przewidywania skutków działalności w zakresie szeroko rozumianego zdrowia publicznego	K_K03

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2015/2016	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	<b>Zarządzanie i marketing</b>			<b>ECTS</b>	<b>2</b>
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Management and marketing				
Kierunek studiów:	<b>Dietetyka</b>				
Koordinator przedmiotu:	<b>Dr hab. Maria Jeznach</b>				
Prowadzący zajęcia:	<b>Pracownicy Katedry Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji oraz prof. dr hab. Barbara Kowrygo</b>				
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Organizacji i Ekonomiki Konsumpcji; Zakład Badań Konsumpcji</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>obowiązkowy</b>	b) stopień <b>II rok I</b>	c) <b>stacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr 1	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Dostarczenie studentom podstawowej wiedzy z zakresu marketingu. Zapoznanie studentów z celami, funkcją i zadaniami marketingu.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady; liczba godzin 15; b) ćwiczenia; liczba godzin 30;				
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej, wykłady problemowe Ćwiczenia: praca w grupach, studium przypadku, zespołowy projekt				
Pełny opis przedmiotu:	<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. 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.</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 wybranych zagadnień 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. Wybrane kampanie społeczne ich prezentacja i ocena. Ocena organizacji i zarządzania sprzedażą produktów żywnościowych w wybranej placówce handlowej (<i>merchandising</i>).</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Student zna podstawy marketingu, rynek żywnościowy i podmioty na nim działające				
Efekty kształcenia:	W_01 – zna zasady organizacji i zarządzania, definiuje pojęcia dotyczące marketingu	U_03 – umie wyszukiwać, analizować i interpretować dane dotyczące marketingu żywności	U_02 – charakteryzuje specyfikę zarządzania i marketingu	K_04 – potrafi rozwiązywać problemy i współpracować w grupie	
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	W_01 – kolokwium na zajęciach U_02; U_03; K_04 – obserwacja pracy własnej studenta na ćwiczeniach				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Protokół ocen, które student uzyskał w ramach zaliczenia pisemnego – testu oraz ocenione prace studentów archiwizowane w formie papierowej lub elektronicznej				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>Ocena zaliczenia treści wykładowych – 50%</b> <b>Ocena pracy samodzielnej studenta – 50%</b>				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala dydaktyczna, ćwiczenia terenowe				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> <li>Koźmiński A., Jemieliński D., (2008): Zarządzanie od podstaw. Wyd. Akad. i Prof. Warszawa.</li> <li>Kautsh M. (red.) (2010): Zarządzanie w opiece zdrowotnej. Nowe wyznania. Oficyna Wolters Kluwer, Warszawa.</li> <li>Koźmiński A., Piotrowski W., (2010): Zarządzanie, Teoria i Praktyka. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.</li> <li>Kowrygo B., Górska-Warsewicz H., Świątkowska M., (2008): Podstawy organizacji i zarządzania przedsiębiorstwem. Przewodnik do ćwiczeń. Wyd. SGGW. Warszawa.</li> <li>Glimore A. (2006): Usługi marketing i zarządzanie. Wyd. PWE, Warszawa.</li> <li>Garbarski L. (red.) (2011): Marketing. Koncepcja skutecznych działań. PWE, Warszawa.</li> <li>Mruk H. (2012): Marketing. Satysfakcja klienta i rozwój przedsiębiorstwa. PWN Warszawa.</li> <li>Górska-Warsewicz H., Świątkowska M., Krajewski K. (2013): Marketing żywności. Oficyna a Wolters Kluwer business, Warszawa.</li> <li>Kotler P., Keller K. L. (2012): Marketing. Wyd. REBIS Sp. z o. o., Poznań.</li> </ol>				
UWAGI					

--

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS:	<b>60h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:	<b>1,5 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.:	<b>1,5 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	zna zasady organizacji i zarządzania, definiuje pojęcia dotyczące marketingu	K_W13
02_U	charakteryzuje specyfikę zarządzania i marketingu	K_U04
03_U	umie wyszukiwać, analizować i interpretować dane dotyczące marketingu żywności	K_U10
04_K	potrafi rozwiązywać problemy i współpracować w grupie	K_K01

## Opis modułu kształcenia / przedmiotu (sylabus)

Rok akademicki:	2015/2016	Grupa przedmiotów:		Numer katalogowy:	
-----------------	-----------	--------------------	--	-------------------	--

Nazwa przedmiotu:	Zdrowie publiczne			ECTS	1
Tłumaczenie nazwy na jęz. angielski:	Public health				
Kierunek studiów:	<b>Dietetyka</b>				
Koordynator przedmiotu:	<b>Dr hab. lek. med. Dariusz Włodarek</b>				
Prowadzący zajęcia:	<b>Pracownicy Zakładu Dietetyki</b>				
Jednostka realizująca:	<b>Katedra Dietetyki; Zakład Dietetyki</b>				
Wydział, dla którego przedmiot jest realizowany:	<b>Wydział Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji</b>				
Status przedmiotu:	a) przedmiot <b>obowiązkowy</b>	b) stopień <b>II rok I</b>	c) <b>stacjonarne</b>		
Cykl dydaktyczny:	semestr 1	język wykładowy: polski			
Założenia i cele przedmiotu:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studenta z założeniami i zadaniami zdrowia publicznego w ramach systemowej koncepcji ochrony zdrowia, społecznych i ekonomicznych uwarunkowań zdrowia, zasad funkcjonowania ochrony zdrowia w Polsce i na świecie, programów promocji zdrowia.				
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) wykłady, liczba godzin 15;				
Metody dydaktyczne:	Wykład i prezentacja audiowizualna, dyskusja				
Pełny opis przedmiotu:	<p><b>Wykłady:</b> zdrowie publiczne (definicje, cele i zadania), definicja zdrowia, uwarunkowania zdrowia, początki wiedzy o przyczynach chorób, zdrowie publiczne w wybranych krajach, globalne wyzwania zdrowotne, polityka zdrowotna i polityka społeczna państwa, determinanty zdrowia, polityka prozdrowotna i promocja zdrowia, międzynarodowa współpraca w zakresie zdrowia, zdrowie w programach organizacji europejskich, globalizacja a zdrowie, epidemiologia środowiskowa, epidemiologia chorób zakaźnych i niezakaźnych.</p> <p><b>Cwiczenia:</b> -</p>				
Wymagania formalne (przedmioty wprowadzające):	-				
Założenia wstępne:	Wiedza w zakresie klinicznych aspektów schorzeń, oraz wpływu składników pożywienia na zdrowie				
Efekty kształcenia:	01_W – zna cele i zadania zdrowia publicznego oraz globalne wyzwania zdrowotne 02_W – ma wiedzę o determinantach zdrowia, programach promocji zdrowia, polityce prozdrowotnej, epidemiologii środowiskowej i chorób 03_U – potrafi określić cele i zakres polityki zdrowotnej oraz strategię ochrony zdrowia 04_U – umie określić czynniki ryzyka zdrowotnego, promować prozdrowotny styl życia	05_K – posiada świadomość ważności programów promocji zdrowia (również w zakresie żywienia) dla zachowania zdrowia społeczeństwa i konieczności współpracy ze specjalistami innych obszarów wiedzy 06_K – rozumie i potrafi przekazać wiedzę o wpływie różnych czynników (również żywieniowych) na zdrowie			
Sposób weryfikacji efektów kształcenia:	01_W, 02_W, 03_U, 04_U, 05_U, 06_K – ocena prezentacji w trakcie zajęć; 01_W, 02_W, 03_U, 04_U, 05_K – końcowe zaliczenie testowe z materiału wykładowego;				
Forma dokumentacji osiągniętych efektów kształcenia:	Treść pytań egzaminacyjnych z oceną; sprawozdania z prezentacji				
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	<b>Kolokwium (80%), sprawozdania z prezentacji (20%)</b>				
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa				
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Nosko J., Wojtczak A. (2009): Zdrowie publiczne. Wyzwaniem dla systemów zdrowia XXI wieku. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa. 2. Bzdęga J., Gębska-Kuczerowska A. (2010): Epidemiologia w zdrowiu publicznym. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa. 3. Bojar I., Kachaniuk H., Kocka K. (2014): Zdrowie publiczne. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.				
UWAGI					

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia: - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS	<b>30 h</b>
---	-------------

Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	<b>0,5 ECTS</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć o charakterze praktycznym, takich jak zajęcia laboratoryjne, projektowe, itp.	<b>0 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia efektami przedmiotu

Nr /symbol efektu	Wymienione w wierszu efekty kształcenia:	Odniesienie do efektów dla programu kształcenia na kierunku
01_W	zna cele i zadania zdrowia publicznego oraz globalne wyzwania zdrowotne	K_W05, K_W10
02_W	ma wiedzę o determinantach zdrowia, programach promocji zdrowia, polityce prozdrowotnej, epidemiologii środowiskowej i chorób	K_W05, K_W10
03_U	potrafi określić cele i zakres polityki zdrowotnej oraz strategię ochrony zdrowia	K_U01, K_U09
04_U	umie określić czynniki ryzyka zdrowotnego, promować prozdrowotny styl życia	K_U01, K_U09
05_K	posiada świadomość ważności programów promocji zdrowia (również w zakresie żywienia) dla zachowania zdrowia społeczeństwa i konieczności współpracy ze specjalistami innych obszarów wiedzy.	K_K01
06_K	rozumie i potrafi przekazać wiedzę o wpływie różnych czynników (również żywieniowych) na zdrowie	K_K02, K_K03, K_K05