

Nazwa zajęć:	<b>Dietetyka II</b>	<b>ECTS</b>	<b>5</b>
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Dietetics II</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:	1 st.
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru:	5 <input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
	Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	<b>2020/2021</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ-D-15-05Z-42_20</b>

Koordinator zajęć:				
Prowadzący zajęcia:				
Jednostka realizująca:				
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka			
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Poszerzenie wiedzy studentów w zakresie postępowania dietetycznego w określonych jednostkach chorobowych (nieprawidłowych reakcjach pokarmowych, chorobach przewodu pokarmowego, chorobach nerek, tarczycy, chorobach neurologicznych, zespole metabolicznym, dyslipidemiach), wyjaśnienie znaczenia poszczególnych składników pokarmowych w etiologii, jak i w przebiegu leczenia wybranych chorób, ich powikłań i leczenia. Student posiędzie wiedzę i umiejętności konieczne do udzielania porad dietetycznych w określonych nauczaniem jednostkach chorobowych, prawidłowego przygotowania jadłospisów i nadzorowania postępowania dietetycznego w trakcie przebiegu choroby.</p> <p><b>Wykłady:</b> Znaczenie czynników żywieniowych w nieswoistych stanach zapalnych jelit i w zespole jelita drażliwego. Modyfikacje dietetyczne w chorobach skóry. Postępowanie dietetyczne w zespole złego wchłaniania i zespołach poresekcyjnych. Modyfikacje diety w chorobach neurologicznych, epilepsja oraz zastosowanie w procesie terapeutycznym diety ketogenicznej. Diety eliminacyjne w nietolerancjach i alergiach pokarmowych oraz celiakii u osób dorosłych. Modyfikacje dietetyczne w kamicach nerkowych, dnie moczanowej oraz w przewlekłej niewydolności nerek leczonych zachowawczo i nerkozastępczo. Żywnienie w chorobach z niedoborami immunologicznymi. Znaczenie immunonutrition w dietetyce klinicznej. Żywnienie osób o zwiększonej aktywności fizycznej.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Praktyczne aspekty modyfikacji dietetycznych w przewlekłych chorobach przewodu pokarmowego. Postępowanie w głodówkach. Postępowanie dietetyczne w nieswoistych stanach zapalnych jelit, w zespole złego wchłaniania oraz zespole jelita drażliwego. Opracowanie diety ketogenicznej na podstawie studium przypadków. Praktyczne zasady modyfikacji diety u osób dorosłych z nieprawidłową reakcją na pokarm. Praktyczne zasady modyfikacji diety u osób z kamicą nerkową, dną moczanową i przewlekłą chorobą nerek. Planowanie modyfikacji dietetycznych dla osób z niedoborami immunologicznymi. Praktyczne aspekty planowania racji pokarmowej dla osób aktywnych fizycznie.</p>			
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 30; b) Ćwiczenia; liczba godzin 30			
Metody dydaktyczne:	Wykład jako prezentacja z użyciem nowoczesnych pomocy audiowizualnych oraz prezentacje, rozwiązywanie problemów, w tym zajęcia z programami kalkulacyjnymi (rozliczeniowymi) i analiza studium przypadków, dyskusje dydaktyczne			
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o funkcjonowaniu organizmu człowieka, jak również wiedza dotycząca zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze różnych grup populacyjnych oraz klasyfikacji i zasad konstruowania podstawowych diet objętych systemem dietetycznym			
Efekty uczenia się:	<table border="1"> <tr> <td>Wiedza: W1 – zna i rozumie specyfikę żywienia w chorobach przewodu pokarmowego, nerek, tarczycy, chorobach neurologicznych, nieprawidłowych reakcji pokarmowych, chorobach niedoborach immunologicznych, zespole metabolicznym i dla osób o zwiększonej aktywności fizycznej W2 – zna i rozumie znaczenie oraz specyfikę żywienia osób o zwiększonej aktywności fizycznej</td> <td>Umiejętności: U1 – potrafi ustalać i kontrolować postępowanie dietetyczne w chorobach przewodu pokarmowego, nerek, chorobach neurologicznych, chorobach skóry, niedoborach immunologicznych, niepożądanych reakcjach na pokarm, zespole złego wchłaniania U2 – potrafi ustalać modyfikacje racji pokarmowej dla osób o zwiększonej aktywności fizycznej</td> <td>Kompetencje: K1 – jest gotowy do pracy w zespole oraz organizowania pracy w różnych typach placówek związanych z opieką nad pacjentami z chorobami nerek, tarczycy, przewodu pokarmowego, z zespołem metabolicznym, nieprawidłową odpowiedzią na pokarm, chorobami neurologicznymi, niedoborami immunologicznymi oraz osobami o zwiększonej aktywności fizycznej</td> </tr> </table>	Wiedza: W1 – zna i rozumie specyfikę żywienia w chorobach przewodu pokarmowego, nerek, tarczycy, chorobach neurologicznych, nieprawidłowych reakcji pokarmowych, chorobach niedoborach immunologicznych, zespole metabolicznym i dla osób o zwiększonej aktywności fizycznej W2 – zna i rozumie znaczenie oraz specyfikę żywienia osób o zwiększonej aktywności fizycznej	Umiejętności: U1 – potrafi ustalać i kontrolować postępowanie dietetyczne w chorobach przewodu pokarmowego, nerek, chorobach neurologicznych, chorobach skóry, niedoborach immunologicznych, niepożądanych reakcjach na pokarm, zespole złego wchłaniania U2 – potrafi ustalać modyfikacje racji pokarmowej dla osób o zwiększonej aktywności fizycznej	Kompetencje: K1 – jest gotowy do pracy w zespole oraz organizowania pracy w różnych typach placówek związanych z opieką nad pacjentami z chorobami nerek, tarczycy, przewodu pokarmowego, z zespołem metabolicznym, nieprawidłową odpowiedzią na pokarm, chorobami neurologicznymi, niedoborami immunologicznymi oraz osobami o zwiększonej aktywności fizycznej
Wiedza: W1 – zna i rozumie specyfikę żywienia w chorobach przewodu pokarmowego, nerek, tarczycy, chorobach neurologicznych, nieprawidłowych reakcji pokarmowych, chorobach niedoborach immunologicznych, zespole metabolicznym i dla osób o zwiększonej aktywności fizycznej W2 – zna i rozumie znaczenie oraz specyfikę żywienia osób o zwiększonej aktywności fizycznej	Umiejętności: U1 – potrafi ustalać i kontrolować postępowanie dietetyczne w chorobach przewodu pokarmowego, nerek, chorobach neurologicznych, chorobach skóry, niedoborach immunologicznych, niepożądanych reakcjach na pokarm, zespole złego wchłaniania U2 – potrafi ustalać modyfikacje racji pokarmowej dla osób o zwiększonej aktywności fizycznej	Kompetencje: K1 – jest gotowy do pracy w zespole oraz organizowania pracy w różnych typach placówek związanych z opieką nad pacjentami z chorobami nerek, tarczycy, przewodu pokarmowego, z zespołem metabolicznym, nieprawidłową odpowiedzią na pokarm, chorobami neurologicznymi, niedoborami immunologicznymi oraz osobami o zwiększonej aktywności fizycznej		
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny Przygotowanie zespołowych analiz zdefiniowanego problemu dotyczącego modyfikacji dietetycznych w wybranych chorobach przewlekłych oraz dla osób o zwiększonej aktywności fizycznej			
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen które student uzyskał w ramach egzaminu i sprawozdania z wykonanych projektów			
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Wykłady: Ocena z egzaminu (50% oceny końcowej) Ćwiczenia: Ocena ze sprawozdań i raportów z projektów dotyczących rozwiązania problemu modyfikacji dietetycznych w chorobach przewlekłych (50% oceny końcowej)			
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium (sala ze sprzętem komputerowym)			
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Włodarek. D.: Dietetyka. Format AB Warszawa 2005			

2. Bujko J. (red.): Podstawy Dietetyki, Wyd. SGGW Warszawa 2006
3. Włodarek D. (red.): Dietoterapia 1, Wyd. SGGW Warszawa 2009
4. Peckenpaugh N.: Podstawy żywienia i dietoterapia. Elsevier Urban & Partner Wrocław 2010
5. Jarosz M.: Praktyczny podręcznik dietetyki, IŻŻ Warszawa 2010
6. Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głąbska D.: Dietoterapia. PZWL Warszawa 2014
UWAGI Inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 6

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:	<b>100 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>2,7 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Zna i rozumie specyfikę żywienia w chorobach przewodu pokarmowego, nerek, tarczycy, chorobach neurologicznych, nieprawidłowych reakcjach pokarmowych, niedoborach immunologicznych, zespole metabolicznym	K_W05; K_W06	1, 1
Wiedza – W2	Zna i rozumie znaczenie oraz specyfikę żywienia osób o zwiększonej aktywności fizycznej	K_W02	1
Umiejętności - U1	Potrafi ustalać i kontrolować postępowanie dietetyczne w chorobach przewodu pokarmowego, nerek, chorobach neurologicznych, chorobach skóry, niedoborach immunologicznych, niepożądanych reakcjach na pokarm, zespole złego wchłaniania	K_U01; K_U02; K_U08	3, 3, 3
Umiejętności - U2	Potrafi ustalać modyfikacje racji pokarmowej dla osób o zwiększonej aktywności fizycznej	K_U01; K_U02; K_U08	3, 3, 3
Kompetencje - K1	Jest gotowy do pracy w zespole oraz organizowania pracy w różnych typach placówek związanych z opieką nad pacjentami z chorobami nerek, tarczycy, przewodu pokarmowego, z zespołem metabolicznym, nieprawidłową odpowiedzią na pokarm, chorobami neurologicznymi, niedoborami immunologicznymi oraz osobami o zwiększonej aktywności fizycznej	K_K01; K_K02; K_K03	3, 3, 3

\*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	<b>Dietetyka pediatryczna</b>	<b>ECTS</b>	<b>4</b>
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Pediatric dietetics</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		<b>2020/2021</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ-D-15-05Z-43_20</b>

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Zapoznanie studentów z specyfiką żywienia w okresie wzrostu i rozwoju oraz wiedzą dotyczącą modyfikacji dietetycznych w różnych stanach patologicznych wieku rozwojowego, patologii ciąży, potrzeb żywieniowych przewlekle chorych kobiet ciężarnych, modyfikacjami żywienia niemowląt z małą masą urodzeniową oraz specyfiką opieki dietetycznej nad dziećmi i młodzieżą z przewlekłymi chorobami dietozależnymi. Uzyskanie przez studentów praktycznych umiejętności ustalania, realizacji i kontrolowania postępowania dietetycznego w grupie niemowląt, dzieci i młodzieży.</p> <p><b>Wykłady:</b> Podstawy żywienia w patologii ciąży. Żywienie dzieci z niską masą urodzeniową (przyczyny, zagrożenia, zalecenia dietetyczne). Rozwój i dojrzewanie funkcji przewodu pokarmowego w okresie życia płodowego i u niemowląt a konsekwencje dla żywienia. Zależna od schorzeń kobiety modyfikacje jej żywienia w okresie laktacji, oraz zależne od schorzeń niemowlęcia modyfikacje schematu żywienia niemowląt. Charakterystyka diet stosowanych w dietozależnych metabolicznych chorobach wieku dziecięcego oraz diet eliminacyjnych. Specyfika żywienia w chorobach przewodu pokarmowego, trzustki, wątroby i nerek u dzieci. Genetycznie uwarunkowane zaburzenia przemiany aminokwasów oraz węglowodanów i lipoprotein wymagające dietyterapii. Leczenie żywieniowe stosowane u dzieci. Żywienie w chorobach neurologicznych u dzieci i młodzieży.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Wykorzystanie w tworzeniu modyfikacji dietetycznych dla chorych niemowląt i dzieci wskaźników oceny stanu zdrowia, odżywienia i rozwoju. Żywienie chorych dzieci - w wieku 1-6 lat i dzieci w okresie wczesnoszkolnym oraz problemy żywieniowe w okresie rozwoju (okresie dojrzewania). Specyfika dietyterapii cukrzycy typu 1 u niemowląt, dzieci i młodzieży. Specyfika zaleceń dietetycznych w zespole metabolicznym, nadciśnieniu i otyłości u dzieci. Modyfikacje dietetyczne w nietolerancjach pokarmowych (nietolerancja laktozy i sacharozy) oraz nadwrażliwość pokarmowa (alergia pokarmowa, celiakia) u dzieci. Kontrowersje i zagrożenia związane ze stosowaniem diet alternatywnych (wegetarianizm, dieta makrobiotyca) u dzieci i młodzieży w zależności od występujących schorzeń.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 30; b) Ćwiczenia; liczba godzin 30		
Metody dydaktyczne:	Wykład jako prezentacja z użyciem nowoczesnych pomocy audiowizualnych oraz prezentacje, rozwiązywanie problemów, w tym zajęcia z programami kalkulacyjnymi (rozliczeniowymi) i analiza studium przypadków, dyskusje dydaktyczne		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o funkcjonowaniu organizmu człowieka, jak również wiedza dotycząca zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze różnych grup wiekowych oraz klasyfikacji i zasad konstruowania podstawowych diet objętych systemem dietetycznym		
Efekty uczenia się:	<b>Wiedza:</b> W1 – zna i rozumie specyfikę żywienia w okresie wzrostu i rozwoju człowieka W2 – zna i rozumie potrzebę modyfikacji dietetycznych w różnych stanach patologicznych wieku rozwojowego	<b>Umiejętności:</b> U1 – potrafi ustalać i kontrolować specyficzne dla wieku rozwojowego i chorób z nim związanych postępowanie dietetyczne	<b>Kompetencje:</b> K1 – jest gotowy do pracy w zespole oraz organizowania pracy w różnych typach placówek i organizacji związanych z żywnością dzieci i młodzieży
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny oraz kolokwium Przygotowanie zespołowych analiz zdefiniowanego problemu dotyczącego modyfikacji dietetycznych w chorobach wieku rozwojowego		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen które student uzyskał w ramach egzaminu, kolokwium i sprawozdania z wykonanych projektów		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Wykłady: Ocena z egzaminu (50% oceny końcowej) Ćwiczenia: Ocena z kolokwium (20% oceny końcowej) i ocena ze projektów dotyczących rozwiązania problemu modyfikacji dietetycznych w chorobach wieku rozwojowego (30% oceny końcowej)		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium (sala ze sprzętem komputerowym)		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	7. Kleiman R., Greer F. (red.): Pediatric Nutrition Handbook. American Academy of Pediatrics; Elk Grove Village 2012, 2013 8. Cableska B.: Wybrane choroby metaboliczne u dzieci. PZWL Warszawa 2002 9. Kubicka K., Kawalec W. (red.): Pediatria. PZWL Warszawa 2006 10. Szajewska H.: Postępy w żywieniu dzieci i leczeniu chorób wymagających stosowania diety. Medycyna Praktyczna Pediatria 2011 11. Kułaga Z. i wsp.: Siatki centylowe wysokości, masy ciała i wskaźnika masy ciała dzieci i młodzieży w Polsce. Standardy Medyczne/ Pediatria 2010		

**UWAGI**

Inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 6

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:	<b>100 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>2,7 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy <sup>*)</sup>
Wiedza – W1	zna i rozumie specyfikę żywienia w okresie wzrostu i rozwoju człowieka	K_W01; K_W04	1, 1
Wiedza – W2	zna i rozumie potrzebę modyfikacji dietetycznych w różnych stanach patologicznych wieku rozwojowego	K_W02; K_W04	1, 1
Umiejętności – U1	potrafi ustalać i kontrolować specyficzne dla wieku rozwojowego i chorób z nim związanych postępowanie dietetyczne	K_U01; K_U02; KU_04; K_U08	3, 3, 3, 3
Kompetencje – K1	jest gotowy do pracy w zespole oraz organizowania pracy w różnych typach placówek i organizacji związanych z żywieniem dzieci i młodzieży	K_K01; K_K02; K_K03	3, 3, 3

\*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	<b>Edukacja żywieniowa</b>	<b>ECTS</b>	<b>3</b>
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Nutrition education</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		<b>2020/2021</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ-D-15-05Z-44_20</b>

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Dostarczenie wiedzy teoretycznej oraz kształtowanie umiejętności z zakresu planowania, organizacji, realizacji i ewaluacji edukacji żywieniowej dla efektywnego kształtowania pożądanych postaw i zachowań żywieniowych różnych grup ludności.</p> <p><b>Wykłady:</b> Pojęcia, cele, rola edukacji żywieniowej. Niedostateczny poziom edukacji żywieniowej i inne przyczyny błędów w żywieniu. Sposoby zapobiegania wadom żywienia, ze szczególnym uwzględnieniem edukacji formalnej i nieformalnej. Planowanie i realizacja edukacji żywieniowej, główne elementy procesu edukacji. Dobór treści, metod do potrzeb odbiorców, warunków organizacyjno-technicznych, finansowych. Etapy procesu poznawczego, zasady, formy interpersonalne i masowe przekazu wiedzy. Rodzaje metod i środków dydaktycznych, ich dobór i stosowanie. Rola masmediów w edukacji żywieniowej, ich wady i zalety. Preferencyjne systemy sensoryczne. Pojęcie, badanie i ocena efektywności edukacji żywieniowej oraz sposoby jej zwiększania.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Sformułowanie celów edukacji żywieniowej dla wybranej na podstawie znajomości zwyczajów żywieniowych, potrzeb i świadomości żywieniowej grupy osób. Zapoznanie się z aktualnymi danymi naukowymi o sposobie żywienia i poziomie wiedzy żywieniowej wybranej grupy osób. Dobór i opracowanie form, metod i środków dydaktycznych odpowiednio do potrzeb i percepcji odbiorców. Opracowanie, prezentacja oraz ocena materiałów edukacyjnych. Skonstruowanie i przeprowadzenie testów wiadomości wśród osób wybranej grupy docelowej; przeprowadzenie jednokrotnej interwencji edukacyjnej, a następnie ponownego testu wiadomości; ocena wiedzy przed i po edukacji oraz określenie efektywności edukacji żywieniowej.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykład; liczba godzin 15; b) Ćwiczenia audytoryjne; liczba godzin 30		
Metody dydaktyczne:	Wykład, wykład problemowy, ćwiczenia audytoryjne w 3-4 osobowych zespołach, prezentacje multimedialne, dyskusja, ćwiczenia projektowe, ćwiczenia terenowe		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Wiedza z zakresu żywienia człowieka oraz konsekwencji zdrowotnych wadliwego sposobu odżywiania		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna i rozumie przyczyny oraz sposoby zapobiegania błędom żywieniowym	Umiejętności: U1 – potrafi wyszukać, przeanalizować, zinterpretować i wykorzystać potrzebne informacje do zaplanowania i przeprowadzenia edukacji żywieniowej U2 – potrafi samodzielnie lub w zespole zaplanować, przeprowadzić oraz ocenić proces edukacji żywieniowej w wybranej grupie ludności U3 – potrafi przekazywać wiedzę o prawidłowym żywieniu i konsekwencjach błędów żywieniowych	Kompetencje: K1 – jest gotów do nawiązywania relacji z różnymi grupami ludności i wpływania na ich właściwe postawy żywieniowe K2 – jest gotów do pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu żywienia człowieka i edukacji żywieniowej przez całe życie oraz przestrzegania etyki zawodowej
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Wykłady: egzamin pisemny z treści wykładowych Ćwiczenia: prezentacje projektu (diagnoza potrzeb edukacyjnych wybranej grupy – I prezentacja, zaplanowany i częściowo zrealizowany program edukacyjny – II prezentacja) oraz materiały edukacyjne i test wiedzy, obserwacja pracy i zaangażowania studenta w czasie zajęć		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wydruki (ksero) dwóch prezentacji, kwestionariusza wiedzy; oceny z prezentacji, kwestionariusza wiedzy, protokołów ocen z zaliczenia ćwiczeń i pisemnego zaliczenia wykładów		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena egzaminu (50%) Ocena ćwiczeń (50%: 20% – I prezentacja, 20% – II prezentacja, 5% – kwestionariusz wiedzy)		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala dydaktyczna wyposażona w sprzęt audiowizualny; przedszkola, szkoły, miejsca pracy, kluby seniora, itp. (w celu przeprowadzenia jednokrotnej interwencji edukacyjnej)		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
1. Contento I. (2018): Edukacja żywieniowa. Wyd. PWN, Warszawa			
2. Gawęcki J. (red.) (2010): Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.			
3. Gawęcki J., Roszkowski W. (2009) (red): Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.			
4. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.) (2010): Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.			

5. Kołajtis-Dołowy A. (2005): Metody i formy upowszechniania wiedzy o prawidłowym żywieniu. [w:] Roszkowski W. (red.): Podstawy nauki o żywieniu człowieka. Przewodnik do ćwiczeń. Wyd. SGGW, Warszawa, s. 254-258
6. Kołajtis-Dołowy A. (2009): Edukacja żywieniowa. [w:] Jeznach M. (red.): Nowe trendy w żywności, żywieniu i konsumpcji. Wyd. SCRIPT, na zlecenie SGGW, Warszawa, s. 7-24.
7. Kołajtis-Dołowy A., Schlegel-Zawadzka M. (2009): Upowszechnianie wiedzy o żywieniu. [w:] Gawęcki J., Roszkowski W. (red.): Żywność człowieka a zdrowie publiczne. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, s. 254-269.
8. Wądołowska L. (2010): Żywieniowe podłoże zagrożeń zdrowia w Polsce. Wyd. Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego, Olsztyn.

**UWAGI**

Inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy, ...), liczba godzin 6

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:	<b>90 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>2,0 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów kształcenia z efektami przedmiotu:

Kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	Zna i rozumie przyczyny oraz sposoby zapobiegania błędom żywieniowym	K_W04	2
Umiejętności – U1	Potrafi wyszukać, przeanalizować, zinterpretować i wykorzystać potrzebne informacje do zaplanowania i przeprowadzenia edukacji żywieniowej	K_U01, K_U03	2
Umiejętności – U2	Potrafi samodzielnie lub w zespole zaplanować, przeprowadzić oraz ocenić proces edukacji żywieniowej w wybranej grupie ludności	K_U09	2
Umiejętności – U3	Potrafi przekazywać wiedzę o prawidłowym żywieniu i konsekwencjach błędów żywieniowych	K_U03, K_U07	2
Kompetencje – K1	Jest gotów do nawiązywania relacji z różnymi grupami ludności i wpływania na ich właściwe postawy żywieniowe	K_K02	1
Kompetencje – K2	Jest gotów do pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu żywienia człowieka i edukacji żywieniowej przez całe życie oraz przestrzegania etyki zawodowej	K_K05	1

\*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	<b>Praktyka w szpitalu</b>	<b>ECTS</b>	<b>8</b>
Nazwa zajęć w j. angielskim:	<b>Professional practice in the hospital</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input checked="" type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru: 5	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		<b>2020/2021</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ-D-15-05Z-46_20</b>

Koordynator zajęć:			
Prowadzący zajęcia:			
Jednostka realizująca:			
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	Praktyczna realizacja wiedzy z zakresu żywienia dietetycznego w szpitalu dla dorosłych. Zdobycie umiejętności w zakresie współpracy dietetyka z pacjentem i personelem służby zdrowia. Studenci zapoznają się z zasadami funkcjonowania oraz przepisami regulującymi działalność danej placówki ze szczególnym uwzględnieniem organizacji żywienia. Studenci pogłębiają wiedzę dotyczącą pracy dietetyka klinicznego w placówkach lecznictwa zamkniętego, uczestniczą w obowiązkach dietetyka w szpitalu oraz nabywają praktycznych umiejętności przeprowadzania wywiadów żywieniowych, komponowania jadłospisów zależnie od wymagań i występujących schorzeń, jak również formułowania zaleceń dietetycznych dla pacjentów opuszczających szpital. Pod nadzorem opiekuna studenci podejmują działania edukacyjne polegające na propagowaniu zasad prawidłowego żywienia oraz wyjaśniają pacjentom konsekwencje zdrowotne popełnianych błędów żywieniowych.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	Zajęcia praktyczne w wymiarze 200 godzin		
Metody dydaktyczne:	Zajęcia terenowe		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Wiedza w zakresie zasad żywienia osób zdrowych i chorych, oceny potrzeb żywieniowych osób chorych, zasad komponowania i stosowania diet w przebiegu różnych chorób.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna i rozumie znajomość funkcjonowania organizmu człowieka dorosłego w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych; W2 – zna i rozumie zasady funkcjonowania i organizacji systemu ochrony zdrowia.	Umiejętności: U1 – potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka chorego w planowaniu dietoterapii schorzeń wynikających z nieprawidłowego żywienia; U2 – potrafi podejmować decyzje dotyczące żywienia w różnych jednostkach chorobowych w oparciu o aktualne wyniki badań zamieszczanych w fachowej prasie naukowej.	Kompetencje: K1 – jest gotów pracować samodzielnie oraz we współpracy z personelem medycznym w danej placówce ochrony zdrowia.
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Ustne sprawozdanie Studenta z przebiegu praktyk i uzyskanych umiejętności (po zakończeniu praktyki) Sporządzenie dziennika praktyk i jego weryfikacja przez Pełnomocnika ds. Praktyk Studenckich		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Dziennik praktyk wraz z oceną podsumowującą praktykę i opinią opiekuna praktyk z technologii potraw (w przedsiębiorstwie łańcucha żywnościowego).		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena i opinia wystawiona przez opiekuna w miejscu odbywania praktyki		
Miejsce realizacji zajęć:	Szpital dla dorosłych		
Literatura podstawowa i uzupełniająca: Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Kodeks Etyki Zawodowej Dietetyka ( <a href="http://ptd.org.pl/sites/default/files/kodeks-etyki-zawodowej-dietetyka.pdf">http://ptd.org.pl/sites/default/files/kodeks-etyki-zawodowej-dietetyka.pdf</a> ) 2. Literatura branżowa z zakresu dietetyki i żywienia człowieka			
UWAGI Liczba godzin praktyk rozliczana zgodnie w Regulaminem Studiów w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie oraz Uchwałą Senatu SGGW nr 34 – 2014/2015 z dnia 15 grudnia 2014.			

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:	<b>203 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>4 ECTS</b>

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

Kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy <sup>*)</sup>
Wiedza – W1	Posiada znajomość funkcjonowania organizmu człowieka dorosłego w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych	K_W02, K_W04, K_W05	2, 2, 2
Wiedza – W2	Zna zasady funkcjonowania i organizacji systemu ochrony zdrowia	K_W07	2
Umiejętności – U1	Potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka chorego w planowaniu dietoterapii schorzeń wynikających z nieprawidłowego żywienia	K_U02, K_U03	2, 2
Umiejętności – U2	Potrafi podejmować decyzje dotyczące żywienia w różnych jednostkach chorobowych w oparciu o aktualne wyniki badań zamieszczanych w fachowej prasie naukowej	K_U04, K_U06, K_U08, K_U09	2, 2, 2, 2
Kompetencje – K1	Potrafi pracować samodzielnie oraz we współpracy z personelem medycznym w danej placówce ochrony zdrowia	K_K01, K_K02, K_K03, K_K04	2, 2, 2, 2

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,