

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 type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" 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: 7	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	<b>2019/2020</b>	Numer katalogowy:	<b>ZCZ-D-1Z-07Z-46_19</b>

Koordynator zajęć:	dr inż. Marta Jeruszka-Bielak		
Prowadzący zajęcia:	pracownicy Katedry Żywienia Człowieka		
Jednostka realizująca:	Katedra Żywienia Człowieka		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywienia 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. Wykłady: 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>Ćwiczenia: 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 7; b) Ćwiczenia; liczba godzin 14;		
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, protokół 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): Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 3. Gawęcki J., Roszkowski W. (2009) (red): Żywność człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 4. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.) (2010): Żywność człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 5. Kołtajtis-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. Kołtajtis-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. Kołtajtis-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>1,0 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, 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, 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>Podstawy farmakologii</b>	<b>ECTS</b>	<b>1</b>
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Basics of pharmacology</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:	1 st.
Forma studiów:	<input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru:	7 <input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		<b>2019/2020</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ-D-1Z-07Z-47_19</b>

Koordynator zajęć:	dr hab. Dariusz Włodarek		
Prowadzący zajęcia:	dr hab. Dariusz Włodarek		
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Przedmiot dotyczy problematyki: absorpcji, dystrybucji, transportu leku w organizmie, biotransformacji i ich wydalania oraz interakcji pomiędzy żywnością suplementami diety, alkoholem i lekami. Wykłady mają na celu poznanie przez studentów mechanizmów i skutków interakcji, metod oceny ryzyka, najczęściej występującymi interakcjami. Wykłady: Zapoznanie studentów z problematyką powstawania leków, urzędów kontrolujących proces powstawania farmaceutyków. Wyjaśnienie różnicy pomiędzy lekami markowymi, generycznymi oraz OTC, jak również z działaniami niepożądanymi leków. Zapoznanie studentów z problematyką farmakokinetyki i farmakodynamiki oraz lekami układów: przewodu pokarmowego, moczowego, sercowo-naczyniowego i endokrynologicznych, Zapoznanie studentów w zarysie z działaniem wybranych leków krwiotwórczych, krwiopochodnych i przeciwnkrzepliwych oraz antybakteryjnych. Przybliżenie problemu interakcji pomiędzy lekami, lekami i żywnością lub suplementami diety, czy alkoholem. Poznanie mechanizmów i skutków interakcji, metod oceny ryzyka, najczęściej występującymi interakcjami oraz skalą zjawiska i metodami ich zapobiegania w praktyce.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 7;		
Metody dydaktyczne:	Wykład jako prezentacja z użyciem nowoczesnych pomocy audiowizualnych oraz prezentacje		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o funkcjonowaniu organizmu człowieka, jak również wiedza dotycząca mechanizmów i skutecznych metod zapobiegania interakcjom pomiędzy żywnością, suplementami diety, alkoholem a lekami.		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie mechanizmy mechanizmach interakcji żywność suplementy alkohol-lek</p> <p>W2 – zna i rozumie mechanizmy działania leków</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi zapobiegać interakcjom żywność –lek u pacjentów</p> <p>U2 – potrafi układać diet dla pacjentów przyjmujących leki wchodzące w interakcje z żywnością i suplementami diety</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – jest gotów do pracy w zespole oraz organizowania pracy w różnych typach placówek i organizacjach żywienia związanych z żywieniem pacjentów przyjmujących leki</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin z treści wykładowej		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Arkusze egzaminacyjny		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Egzamin 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. literatura dotycząca interakcji leków z żywnością		
UWAGI	Dodatkowa liczba godzin (konsultacje, egzamin...), liczba godzin 2		

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>25 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>0,4 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 mechanizmy mechanizmach interakcji żywność suplementy alkohol-lek	K_W01, K_W05	1, 1
Wiedza – W2	zna i rozumie mechanizmy działania leków	K_W01, K_W02, K_W05	1, 1, 1
Umiejętności – U1	potrafi zapobiegać interakcjom żywność – lek u pacjentów	K_U01, K_U02, K_U08	1, 1, 1
Umiejętności – U2	potrafi układać diet dla pacjentów przyjmujących leki wchodzące w interakcje z żywnością i suplementami diety	K_U01, K_U02, K_U08	1, 1, 1
Kompetencje – K1	jest gotów do pracy w zespole oraz organizowania pracy w różnych typach placówek i organizacjach żywienia związanych z żywieniem pacjentów przyjmujących leki	K_K01, K_K03	1, 1

\*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	<b>Dietetyka wybranych schorzeń</b>	<b>ECTS</b>	<b>4</b>
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Dietetics of chosen diseases</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:	1 st.
Forma studiów:	<input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		Numer semestru: 7	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
		Numer katalogowy:	<b>ZCZ-D-1Z-07Z-48_19</b>

Koordynator zajęć:	dr hab. Dominika Głąbska, prof. SGGW		
Prowadzący zajęcia:	pracownicy Katedry Dietetyki		
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywienia Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	Przekazanie wiedzy dotyczącej specyfiki żywienia w wybranych schorzeniach w żywieniu klinicznym i żywieniu chorych przewlekle, np. schorzenia trzustki, serca, przewodu pokarmowego, choroby nowotworowe. Dostarczenie wiedzy na temat różnych zaburzeń wstępujących w tych schorzeniach i potrzeb żywieniowych pacjentów przewlekle chorych, w tym pacjentów z kacheksją nowotworową, sarkopenią, anoreksją, otyłością olbrzymią. Kształtowanie umiejętności z zakresu ustalania terapii dietetycznej dla tej grupy pacjentów mając na uwadze specyficzne zaburzenia występujące w danej jednostce chorobowej, w tym zaplanowania żywienia enteralnego, parenteralnego i żywienia w okresie okołoperacyjnym.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 14; b) Ćwiczenia; liczba godzin 18;		
Metody dydaktyczne:	Wykłady: prezentacja z użyciem nowoczesnych pomocy audiowizualnych, wykłady problemowe. Ćwiczenia: dyskusja na temat wybranych przypadków pacjentów, rozwiązywanie problemów, dyskusja.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o funkcjonowaniu organizmu człowieka, klinicznym zarysie omawianych schorzeń jak również wiedza dotycząca zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze różnych grup wiekowych, wiedza o klasyfikacji i zasadach konstruowania podstawowych diet.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna i rozumie zasady terapii dietetycznej wybranych chorób żywieniowo zależnych i wspomaganie dietetycznego w żywieniu domowym i szpitalnym	Umiejętności: U1 – potrafi wykorzystać dane dotyczące sposobu żywienia i stanu odżywienia w ustalaniu priorytetów dla planowania żywienia oraz zmian stylu życia, uzgadniając wyznaczone cele i strategię działania z pacjentem	Kompetencje: K1 – jest gotów do stałego dokształcania się oraz korzystania z obiektywnych źródeł informacji naukowej i krytycznej ich oceny mając na uwadze dobro pacjenta
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny z treści wykładowych Przygotowanie pisemnych sprawozdań dotyczących analizy zdefiniowanego problemu modyfikacji dietetycznych w wybranych schorzeniach osób dorosłych z treści ćwiczeniowych		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Arkusze egzaminacyjne Pisemne sprawozdania		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu 50% Punkty ze sprawozdań ćwiczeniowych 50%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa, pracownia komputerowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:	1. Aktualne rekomendacje towarzystw naukowych		
UWAGI			

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>1,4 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 zasady terapii dietetycznej wybranych chorób żywieniowo zależnych i wspomagania dietetycznego w żywieniu domowym i szpitalnym	K_W04, K_W05	3, 3
Umiejętności – U1	potrafi wykorzystać dane dotyczące sposobu żywienia i stanu odżywienia w ustalaniu priorytetów dla planowania żywienia oraz zmian stylu życia, uzgadniając wyznaczone cele i strategię działania z pacjentem	K_U02, K_U03, K_U05	2, 2, 2
Kompetencje – K1	jest gotów do stałego dokształcania się oraz korzystania z obiektywnych źródeł informacji naukowej i krytycznej ich oceny mając na uwadze dobro pacjenta	K_K01, K_K02, K_K05	1, 1, 1

\*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	<b>Podstawy diagnostyki laboratoryjnej</b>	<b>ECTS</b>	<b>2</b>
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Basic of laboratory diagnostics</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:	1 st.
Forma studiów:	<input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
		Numer semestru:	7 <input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		<b>2019/2020</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ-D-1Z-07Z-49_19</b>

Koordynator zajęć:	dr inż. Małgorzata Stachoń		
Prowadzący zajęcia:	pracownicy Katedry Dietetyki		
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z interpretacją wyników badań laboratoryjnych, ich wartością diagnostyczną i podstawowymi badaniami laboratoryjnymi krwi oraz moczu.</p> <p>Wykłady: Proces interpretacji wyników badań laboratoryjnych. Czynniki wpływające na wynik badania laboratoryjnego. Podstawy diagnostyki hematologicznej, biochemicznej i serologicznej. Krew i moczu jako materiał biologiczny w diagnostyce wybranych zaburzeń – gospodarki węglowodanowej, lipidowej, hormonalnej, równowagi kwasowo-zasadowej, wodno-elektrolitowej, układu krwiotwórczego, krzepnięcia i wydalniczego.</p> <p>Ćwiczenia: Analiza przypadków na podstawie wyników badań laboratoryjnych krwi i moczu w wybranych zaburzeniach (gospodarki węglowodanowej, lipidowej, hormonalnej, równowagi kwasowo-zasadowej, wodno-elektrolitowej, układu krwiotwórczego, krzepnięcia i wydalniczego), dyskusja oraz samodzielne formułowanie wniosków.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 7; b) Ćwiczenia; liczba godzin 14;		
Metody dydaktyczne:	Wykłady z wykorzystaniem multimediów. Ćwiczenia obejmujące analizę przypadków i interpretację wyników badań laboratoryjnych.		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Podstawowa wiedza w zakresie biochemii, anatomii i fizjologii człowieka .		
Efekty uczenia się:	<b>Wiedza:</b> W1 – zna i rozumie podstawowe pojęcia z zakresu diagnostyki laboratoryjnej W2 – zna i rozumie zasady doboru podstawowych badań laboratoryjnych istotnych w diagnostyce wybranych zaburzeń i sposób interpretacji ich wyników	<b>Umiejętności:</b> U1 – potrafi stosować wiedzę z zakresu diagnostyki laboratoryjnej w połączeniu z wiedzą z zakresu żywienia	<b>Kompetencje:</b> K1 – jest gotów do uznania znaczenia wiedzy z zakresu podstaw diagnostyki laboratoryjnej w poradnictwie dietetycznym K2 – jest gotów do samodzielnej interpretacji wyników podstawowych badań laboratoryjnych mających istotne znaczenie w planowaniu postępowania dietetycznego
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin pisemny (wykłady); kolokwia i sprawozdania (ćwiczenia laboratoryjne)		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Wykłady: arkusze egzaminacyjne Ćwiczenia: arkusze kolokwiów i sprawozdań		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu (50%), ocena z ćwiczeń (50%)		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, sala ćwiczeniowa		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
1. Diagnostyka laboratoryjna z elementami biochemii klinicznej, pod red. A. Dembińskiej-Kieć i J.W. Naskalskiego, Wyd. Urban & Partner, Wrocław, 2002. 2. Diagnostyka laboratoryjna, red. naukowy B. Solnica, PZWŁ, 2014. 3. Diagnostyka laboratoryjna. Tom 1 i 2, pod red. A. Szutowicza i A. Raszei-Specht, Gdański Uniwersytet Medyczny, Gdańsk, 2009.			

**UWAGI**

Ćwiczenia odbywają w układzie dwugodzinnym. Inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 5

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>60 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>1 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 podstawowe pojęcia z zakresu diagnostyki laboratoryjnej	K_W01	1
Wiedza – W2	zna i rozumie zasady doboru podstawowych badań laboratoryjnych istotnych w diagnostyce wybranych zaburzeń i sposób interpretacji ich wyników	K_W01	1
Umiejętności – U1	potrafi stosować wiedzę z zakresu diagnostyki laboratoryjnej w połączeniu z wiedzą z zakresu żywienia	K_U01	2
Kompetencje – K1	jest gotów do uznania znaczenia wiedzy z zakresu podstaw diagnostyki laboratoryjnej w poradnictwie dietetycznym	K_K02	2
Kompetencje – K2	jest gotów do samodzielnej interpretacji wyników podstawowych badań laboratoryjnych mających istotne znaczenie w planowaniu postępowania dietetycznego	K_K01	1

\*)

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 type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" 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: 7	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):	<b>2019/2020</b>	Numer katalogowy:	<b>ZCZ-D-1Z-07Z-50_19</b>

Koordynator zajęć:	dr hab. Ewa Lange		
Prowadzący zajęcia:	pracownicy Katedry Dietetyki		
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki		
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>Wykłady: 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. Ćwiczenia: 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 14; b) Ćwiczenia; liczba godzin 14;		
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:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie specyfikę żywienia w okresie wzrostu i rozwoju człowieka</p> <p>W2 – zna i rozumie potrzebę modyfikacji dietetycznych w różnych stanach patologicznych wieku rozwojowego</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi ustalać i kontrolować specyficzne dla wieku rozwojowego i chorób z nim związanych postępowanie dietetyczne</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – jest gotowy do pracy w zespole oraz organizowania pracy w różnych typach placówek i organizacji związanych z żywieniem dzieci i młodzieży</p>
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:	1. Kleiman R., Greer F. (red.): Pediatric Nutrition Handbook. American Academy of Pediatrics; Elk Grove Village 2012, 2013		

2. Cabliska B.: Wybrane choroby metaboliczne u dzieci. PZWL Warszawa 2002
3. Kubicka K., Kawalec W. (red.): Pediatria. PZWL Warszawa 2006
4. Szajewska H.: Postępy w żywieniu dzieci i leczeniu chorób wymagających stosowania diety. Medycyna Praktyczna Pediatria 2011
5. Kułaga Z. i wsp.: Siatki centylowe wysokości, masy ciała i wskaźnika masy ciała dzieci i młodzieży w Polsce. Standardy Medyczne/ Pediatria 2010
<b>UWAGI</b>
Inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 15

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>1,7 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 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, K_U04, 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>Poradnictwo dietetyczne</b>	<b>ECTS</b>	<b>3</b>
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Diet counseling</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:	1 st.
Forma studiów:	<input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ZCZ-D-1Z-07Z-51_19

Koordynator zajęć:	dr hab. Ewa Lange		
Prowadzący zajęcia:	pracownicy Katedry Dietetyki		
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Zapoznanie studentów z: organizacją i działalnością poradnictwa dietetycznego w służbie zdrowia dla różnych grup populacyjnych oraz przygotowaniem i konstrukcją schematu poradnictwa w różnych rodzajach dietoterapii na wszystkich etapach kontaktu z pacjentem i innymi specjalistami ochrony zdrowia</p> <p>Wykłady: Definicje, cel i zakres działań Poradnictwa Dietetycznego. Regulacje prawne dotyczące zawodu dietetyka i poradnictwa dietetycznego w Polsce i na świecie. Rola Poradnictwa w Programach Promocji Zdrowia i opiece zdrowotnej organizowanej w ramach społeczności lokalnych. Poradnictwo w domach opieki, żłobkach, domach małego dziecka, leczeniu uzdrowskowym, w poradniach specjalistycznych. Organizacja i planowanie Poradni dietetycznej. Schemat i charakterystyczne elementy porad dietetycznych. Indywidualizacja i wybór sposobu przedstawienia zaleceń dietetycznych.</p> <p>Ćwiczenia: Zapoznanie ze specyfiką wykorzystania wskaźników stanu odżywienia i stanu zdrowia oraz oceny sposobu żywienia w poradnictwie dietetycznym. Zastosowanie różnych metod oceny składu ciała, aktywności ruchowej i wydatków energetycznych w współczesnym poradnictwie dietetycznym Zasady konstruowania i przygotowanie dokumentacji, raportów, kwestionariuszy ankiet dotyczących informacji o stanie zdrowia i odżywienia pacjenta oraz sposobie żywienia. Przygotowanie pomocy dietetycznych niezbędnych w realizacji zaleceń dietetycznych i ich kontroli. Prześledzenie i ocena symulacji wywiadu i porady dietetycznej. u osób. Przeprowadzanie i modyfikacja wywiadu oraz porady dietetycznej dla różnych grup osób chorych (w zależności od historii choroby oraz wieku, płci, sytuacji socjoekonomicznej itd.) w poradnictwie indywidualnym.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 14; b) Ćwiczenia; liczba godzin 14;		
Metody dydaktyczne:	Wykład jako prezentacja z użyciem pomocy audiowizualnych oraz rozwiązywanie problemów, w tym zajęcia z wykorzystaniem dyskusji dydaktycznych, warsztaty, inscenizacje i symulacje oraz praktyczne zajęcia z pacjentami		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza o funkcjonowaniu organizmu człowieka, etiopatogenezy schorzeń dietozależnych, oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia w badaniach żywieniowych, założeń i metod edukacji żywieniowej, 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 zasady funkcjonowania, nadzoru i prowadzenia poradnictwa dietetycznego w różnych obszarach opieki medycznej i socjalnej dla różnych grup ludności chorej lub z grup ryzyka niedoborów pokarmowych lub rozwoju chorób dietozależnych	<b>Umiejętności:</b> U1 – potrafi organizować i prowadzić poradnictwo dietetyczne w różnych obszarach opieki medycznej i socjalnej U2 – potrafi przygotowywać niezbędne do prowadzenia poradnictwa dietetycznego dokumentację i pomoce dietetyczne U3 – potrafi wykonywać podstawowe pomiary niezbędne do oceny stanu odżywienia i szacowania wydatków energetycznych w poradnictwie dietetycznym	<b>Kompetencje:</b> K1 – jest gotowy do pracy w zespole żywieniowo-terapeutycznym oraz organizacji pracy w ramach funkcjonowania poradnictwa dietetycznego
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Projekt obejmujący ustalenie i analizę funkcjonowania Poradni Dietetycznej w określonym obszarze opieki medycznej. Wykonywanie i przeanalizowanie podstawowych pomiarów; przygotowanie dokumentacji i pomocy dietetycznych niezbędnej do przeprowadzenia inscenizacji i symulacji indywidualnej porady dietetycznej; przeprowadzenia inscenizacji i symulacji cyklu indywidualnego poradnictwa dietetycznego (zebranie wywiadu, pomiary antropometryczne i wydatków energetycznych, przeprowadzenie pierwszej porady i porad sprawdzających - kontrolnych), raport z praktycznych zajęć z pacjentami.		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen które student uzyskał z przygotowanych prac i sprawozdania z wykonanych projektów (1. Ustalenie i analiza funkcjonowania Poradni Dietetycznej; 2. Przeprowadzenie indywidualnego poradnictwa dietetycznego)		

Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z projektu obejmującego zaplanowanie i analizę funkcjonowania Poradni Dietetycznej w określonym obszarze opieki medycznej – 40% oceny końcowej Ocena z wykonywania i przeanalizowania podstawowych pomiarów; przygotowanie dokumentacji i pomocy dietetycznych oraz przeprowadzenia inscenizacji i symulacji cyklu indywidualnego poradnictwa dietetycznego – 60% oceny końcowej
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa, laboratorium (sala ze sprzętem komputerowym, wyposażeniem do pomiarów antropometrycznych i respirometrycznych)
Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Webster-Gandy J., Madden A., Holdsworth M.: Oxford handbook of nutrition and dietetics. Oxford University Press, New York 2008 2. Mayerscough Ph., Ford M.: Jak rozmawiać z pacjentem. GWP, Gdańsk 2001 3. Peckenpaugh N.: Podstawy żywienia i Dietoterapia. Elsevier Urban & Partner Wrocław 2010 4. Jarosz M.: Praktyczny podręcznik dietetyki, IŻŻ Warszawa 2010 5. Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głabska D.: Dietoterapia. PZWL Warszawa 2014 6. Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dn. 15.09.2011 w sprawie świadczeń gwarantowanych z zakresu leczenia szpitalnego (Dz U 202 poz. 1191) 7. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 29.08.2009 w sprawie świadczeń gwarantowanych z zakresu leczenia szpitalnego (Dz. U. Nr 140, poz. 1143 z późn. zm.) 8. Zarządzeniu nr 72/2011/DSOZ Prezesa NFZ z dnia 20.10.2011 w sprawie określenia warunków zawierania i realizacji umów w rodzaju: leczenie szpitalne	
UWAGI Inne godziny kontaktowe nie ujęte w pensum (konsultacje, egzaminy), liczba godzin 22	

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>80 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>1,4 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 zasady funkcjonowania, nadzoru i prowadzenia poradnictwa dietetycznego w różnych obszarach opieki medycznej i socjalnej dla różnych grup ludności chorej lub z grup ryzyka niedoborów pokarmowych lub rozwoju chorób dietozależnych	K_W04, K_W07	1, 1
Umiejętności – U1	potrafi organizować i prowadzić poradnictwo dietetyczne w różnych obszarach opieki medycznej i socjalnej	K_U01, K_U03, K_U05, K_U06, K_U08	3, 3, 3, 3, 3
Umiejętności – U2	potrafi przygotowywać niezbędne do prowadzenia poradnictwa dietetycznego dokumentację i pomoce dietetyczne	K_U02, K_U03, K_U04, K_U05	3, 3, 3, 3
Umiejętności – U3	potrafi wykonywać podstawowe pomiary niezbędne do oceny stanu odżywienia i szacowania wydatków energetycznych w poradnictwie dietetycznym	K_U01, K_U02	3, 3
Kompetencje – K1	jest gotowy do pracy w zespole żywieniowo-terapeutycznym oraz organizacji pracy w ramach funkcjonowania poradnictwa dietetycznego	K_K01, K_K02, K_K03, K_K04, K_K05	3, 3, 3, 3, 3

\*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy

Nazwa zajęć:	<b>Organizacja i prawo w ochronie zdrowia</b>	ECTS	<b>2</b>
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Health care organisation and law</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy: polski		Poziom studiów: 1 st.	
Forma studiów: <input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input checked="" type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 7	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		<b>2019/2020</b>	Numer katalogowy: <b>ZCZ-D-1Z-07Z-52_19</b>

Koordinator zajęć:	dr inż. Agnieszka Tul-Krzyszczuk		
Prowadzący zajęcia:	dr inż. Agnieszka Tul-Krzyszczuk, dr Agnieszka Maciąg		
Jednostka realizująca:	Katedra Badań Rynku Żywności i Konsumpcji		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów ze specyfiką organizacji i prawa w systemie ochrony zdrowia. Wykłady: Organizacja i prawo w ochronie zdrowia – podstawowe pojęcia. System ochrony zdrowia w Polsce i na Świecie. Polityka zdrowotna państwa. Koszyk usług medycznych i kontrakty na usługi medyczne. Źródła i sposoby finansowania świadczeń zdrowotnych – szacowanie kosztów. Struktura organizacyjna przedsiębiorstw. Otoczenie i kultura organizacyjna przedsiębiorstw. Polityka personalna. Kierowanie, rola i zadania dyrektora medycznego. Komunikacja wewnętrzna w przedsiębiorstwie. Motywowanie i wynagrodzenie w przedsiębiorstwie. Współczesne metody zarządzania placówką ochrony zdrowia. E-usługi na rynku świadczeń zdrowotnych. Podstawy prawa. Podstawowe pojęcia związane z prawem i ekonomiką przedsiębiorstw w poradnictwie żywieniowo dietetycznym. Prawne podstawy funkcjonowania zawodów medycznych w Polsce. Prawa pacjenta. Problematyka zgody na leczenie. Dokumentacja medyczna i jej znaczenie. Szkody medyczne. Odpowiedzialność cywilna za szkody medyczne. Ekonomiczne aspekty szkody majątkowej i niemajątkowej za błędy medyczne. Podstawy prawne zamówień publicznych.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Wykłady; liczba godzin 14		
Metody dydaktyczne:	Wykład z użyciem nowoczesnych technik audiowizualnych, wykład problemowy, konsultacje		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Ogólna wiedza z zakresu prawa i ochrony zdrowia		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – zna i rozumie podstawowe zasady prawne funkcjonowania i organizacji systemu opieki zdrowotnej w Polsce</p> <p>W2 – zna i rozumie uwarunkowania prawne, ekonomiczne i społeczne niezbędne w organizacji działalności zakładów ochrony zdrowia</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – potrafi pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje dotyczące prawa i organizacji przedsiębiorstw w systemie ochrony zdrowia</p> <p>U2 – potrafi zastosować metody zarządzania, kierowania, motywowania i komunikacji</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – jest gotowy do identyfikacji i rozwiązywania problemów związanych z prawem, organizacją i zarządzaniem zakładem ochrony zdrowia</p> <p>K2 – jest gotowy do myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy, potrafi odnieść wybrane zasady zawarte w wybranych ustawach do konkretnej sytuacji</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin z treści wykładowych		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Arkusze egzaminacyjne		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu 100%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala wykładowa ze sprzętem audiowizualnym		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
<ol style="list-style-type: none"> <li>Nojszewska E (2011): System ochrony zdrowia. Problemy i możliwości ich rozwiązań. Wyd. Wolters Kluwer Polska, Warszawa.</li> <li>Witczak I. (2009): Ekonomika szpitalna. Uwarunkowania, elementy, zasady, Wyd. CeDeWu Sp. z o.o., Warszawa.</li> <li>Korporowicz V. (red.) (2006): Zdrowie i jego ochrona. Między teorią a praktyką. Wyd. SGH, Warszawa;</li> <li>Kowrygo B., Górńska-Warsewicz H., Świątkowska M. (2017): Podstawy organizacji i zarządzania przedsiębiorstwem. Wyd. SGGW, Warszawa</li> </ol>			

5. Włodarczyk C., Poździej S. (2001): Systemy zdrowotne. Zarys problematyki. Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków.
6. Głowacka M. D., (red.) (2004): Zarządzanie zakładem opieki zdrowotnej - wybrane konteksty teoretyczno-praktyczne. Wyd. Termedia, Poznań.
7. Kęsy M. (2013): Kształtowanie kompetencji menedżerskich personelu medycznego w szpitalach. Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków.
8. Rudawska I., Urbańczyk E. (red. nauk.) (2012): Opieka zdrowotna: zagadnienia ekonomiczne. Difin, Warszawa.
9. Kubiak R. (2010): Prawo medyczne. Wyd. Ch. Beck, Warszawa.
10. Sieńko A. (2009): Prawo pracy w ochronie zdrowia. Wyd. Wolters Kluwer, Warszawa.
11. Karkowska D. (2009): Prawo ochrony zdrowia w pytaniach i odpowiedziach prawa pacjenta. Wyd. Wolters Kluwer, Warszawa.
12. Nesterowicz M. (2013): Prawo medyczne. Wyd. 10, TNOiK, Toruń
13. Nesterowicz M. (2014): Prawo medyczne. Komentarze i glosy do orzeczeń sądowych - wyd. 2, Lexis Nexis, Warszawa

**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>60 h</b>
łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>0,8 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 podstawowe zasady prawne funkcjonowania i organizacji systemu opieki zdrowotnej w Polsce	K_W01	1
Wiedza – W2	zna i rozumie uwarunkowania prawne, ekonomiczne i społeczne niezbędne w organizacji działalności zakładów ochrony zdrowia	K_W07	1
Umiejętności – U1	potrafi pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje dotyczące prawa i organizacji przedsiębiorstw w systemie ochrony zdrowia	K_U01	1
Umiejętności – U2	potrafi zastosować metody zarządzania, kierowania, motywowania i komunikacji	K_U05	1
Kompetencje – K1	jest gotowy do identyfikacji i rozwiązywania problemów związanych z prawem, organizacją i zarządzaniem zakładem ochrony zdrowia	K_K02	1
Kompetencje – K2	jest gotowy do myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy, potrafi odnieść wybrane zasady zawarte w wybranych ustawach do konkretnej sytuacji	K_K04	1

\*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,

Nazwa zajęć:	<b>Seminarium dyplomowe</b>	ECTS	<b>2</b>
Tłumaczenie nazwy na j. angielski:	<b>Diploma seminar</b>		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Dietetyka		

Język wykładowy:	polski	Poziom studiów:	1 st.
Forma studiów:	<input type="checkbox"/> stacjonarne <input checked="" type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć:	<input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer semestru: 7 <input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
		Numer katalogowy:	ZCZ-D-1Z-07Z-53_19

Koordynator zajęć:	dr hab. Dariusz Włodarek		
Prowadzący zajęcia:	dr hab. Dariusz Włodarek		
Jednostka realizująca:	Katedra Dietetyki		
Jednostka zlecająca:	Wydział Żywności Człowieka		
Założenia, cele i opis zajęć:	Celem przedmiotu jest dostarczenie umiejętności krytycznej analizy materiałów źródłowych, przygotowywania prezentacji i podejmowania dyskusji. Ćwiczenia: Prezentacja referatów przygotowanych przez studentów (cel, zakres, przesłanki, hipotezy, wyniki i ich opracowanie) – dyskusja oraz monitorowanie realizacji pracy. Planowanie i realizacja studium przypadku dotyczącego aktualnych problemów żywieniowo-dietetycznych w wybranej grupie populacyjnej.		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	a) Ćwiczenia; liczba godzin 14;		
Metody dydaktyczne:	Wykład wprowadzający, analiza i interpretacja tekstów źródłowych oraz wyników innych badaczy, prezentacje ustne studentów, dyskusja		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Niezbędna jest wiedza z zakresu realizowanych wg programu studiów przedmiotów podstawowych i kierunkowych.		
Efekty uczenia się:	Wiedza: W1 – zna i rozumie podstawowe zagadnienia dotyczącą różnych aspektów żywienia człowieka oraz dietoprofilaktyki i dietoterapii poszczególnych schorzeń	Umiejętności: U1 – potrafi we właściwy sposób pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje pochodzące z różnych źródeł dotyczące różnych aspektów żywienia człowieka oraz dietoprofilaktyki i dietoterapii poszczególnych schorzeń U2 – potrafi zaplanować i zrealizować studium przypadku lub proste badanie dotyczące różnych aspektów żywienia człowieka oraz dietoprofilaktyki i dietoterapii poszczególnych schorzeń U3 – potrafi przygotować i zaprezentować w formie pisemnej i słownej wyniki pracy własnej oraz innych badaczy	Kompetencje: K1 – jest gotów do uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu zawodowego
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Ocena merytoryczna prezentacji przygotowanych przez studenta, udziału w dyskusji oraz ocena aktywności studentów w trakcie zajęć		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Protokół ocen, które student uzyskał za prezentacje oraz aktywność na seminariach		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena prezentacji – 80% Ocena aktywności na zajęciach – 20%		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala seminaryjna		

Literatura podstawowa i uzupełniająca: 1. Stuart C.: Sztuka przemawiania i prezentacji. Wyd. Książka i Wiedza. Warszawa 2002. 2. Weiner J.: Technika pisania i prezentowania przyrodniczych prac naukowych. Wyd. PWN, Warszawa 2009. 3. Aktualne piśmiennictwo naukowe z zakresu żywienia człowieka oraz dietoprofilaktyki i dietoterapii poszczególnych schorzeń
UWAGI

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>50 h</b>
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>0,6 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 podstawowe zagadnienia dotyczącą różnych aspektów żywienia człowieka oraz dietoprofilaktyki i dietoterapii poszczególnych schorzeń	K_W02, K_W03, K_W04, K_W05, K_W06, K_W07	3, 3, 3, 3, 3, 3
Umiejętności – U1	potrafi we właściwy sposób pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje pochodzące z różnych źródeł dotyczące różnych aspektów żywienia człowieka oraz dietoprofilaktyki i dietoterapii poszczególnych schorzeń	K_U01, K_U07	2, 2
Umiejętności – U2	potrafi zaplanować i zrealizować studium przypadku lub proste badanie dotyczące różnych aspektów żywienia człowieka oraz dietoprofilaktyki i dietoterapii poszczególnych schorzeń	K_U01, K_U08, K_U09	2, 2, 2
Umiejętności – U3	potrafi przygotować i zaprezentować w formie pisemnej i słownej wyniki pracy własnej oraz innych badaczy	K_U06, K_U07	2, 2
Kompetencje – K1	jest gotów do uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu zawodowego	K_K01, K_K02	2, 2

\*)

3 – znaczący i szczegółowy,

2 – częściowy,

1 – podstawowy,