

KARTA PRZEDMIOTU										Nabór: 2022/2023						
Moduł					II. PRZEDMIOTY DO WYBORU											
Kod przedmiotu					PdW-D											
Nazwa przedmiotu					w języku polskim					Dietetyka						
					w języku angielskim					Dietetics						
USYTUOWANIE PRZEDMIOTU W SYSTEMIE STUDIÓW																
Kierunek studiów				Kosmetologia												
Forma studiów				stacjonarne												
Poziom studiów				studia pierwszego stopnia												
Profil studiów				praktyczny												
Specjalność				-												
Jednostka prowadząca przedmiot				Wydział Nauk o Zdrowiu												
Osoba odpowiedzialna za przedmiot-koordynator przedmiotu				Imię i nazwisko						Kontakt						
				Koordynator przedmiotu i nauczyciel prowadzący zajęcia: mgr Katarzyna Rzadkowska						- k.rzadkowska@mazowiecka.edu.pl spotkanie bezpośrednie według harmonogramu dyżurów						
Termin i miejsce odbywania zajęć				Forma zajęć				Miejsce realizacji				Termin realizacji				
				Wykłady, ćwiczenia, praca własna studenta pod kierunkiem nauczyciela (samokształcenia)				Zajęcia w pomieszczeniach dydaktycznych Wydziału Nauk o Zdrowiu Akademii Mazowieckiej w Płocku, Plac Dąbrowskiego 2				Semestr letni rok II				
OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU																
Status przedmiotu/przynależność do modułu				Moduł: przedmiot do wyboru, przedmiot fakultatywny												
Język wykładowy				polski												
Semestry, na których realizowany jest przedmiot								IV								
Wymagania wstępne				Wiedza z zakresu rodzaju i roli składników pokarmowych w organizmie ludzkim, procesów biochemicznych zachodzących w organizmie ludzkim												
FORMY, SPOSOBY I METODY PROWADZENIA ZAJĘĆ																
Formy zajęć	Wykład		Ćwiczenia		Lektorat		Konwersatorium		Seminarium		ZP		PZ		Samokształcenie	
	Rok	Semestr	Rok	Semestr	Rok	Semestr	Rok	Semestr	Rok	Semestr	Rok	Semestr	Rok	Semestr	Rok	Semestr
Liczba godzin 50	15	10-IV (10** + 5***)	20	20-IV											15	15-IV
Sposób realizacji zajęć				<p>Wykłady (na terenie uczelni i za pomocą Platformy MS Teams) dla wszystkich studentów danego roku. Wielkość jednostki zajęć 45 min., max 5 godz. dydaktycznych w bloku tematycznym</p> <p>Ćwiczenia na terenie uczelni dla w grupach max. 20 osobowych. Wielkość jednostki zajęć 45 min., max 5 godz. dydaktycznych w bloku tematycznym.</p> <p>Praca własna studenta pod kierunkiem nauczyciela (SAMOKSZTAŁCENIE) student realizuje indywidualnie zgodnie z ustaloną tematyką zajęć.</p>												

Sposób zaliczenia zajęć		<p>Uwaga: weryfikacja efektów uczenia się w ramach wszystkich zajęć odbywa się w oparciu o metody i formy wynikające ze standardu kształcenia tj.:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Weryfikacja osiągniętych efektów uczenia się odbywa się z zastosowaniem zróżnicowanych form sprawdzania, adekwatnych do kategorii wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, których dotyczą te efekty. 2. Osiągnięte efekty uczenia się w zakresie wiedzy są weryfikowane za pomocą egzaminów pisemnych lub ustnych. 3. Jako formy egzaminów pisemnych można stosować eseje, raporty, krótkie ustrukturyzowane pytania, testy wielokrotnego wyboru (Multiple Choice Questions, MCQ), testy wielokrotnej odpowiedzi (Multiple Response Questions, MRQ), testy wyboru Tak/Nie lub dopasowania odpowiedzi. 4. Egzaminy są standaryzowane i są ukierunkowane na sprawdzenie wiedzy na poziomie wyższym niż sama znajomość zagadnień (poziom zrozumienia zagadnień, umiejętność analizy i syntezy informacji oraz rozwiązywania problemów). 5. Weryfikacja osiągniętych efektów uczenia się w kategorii umiejętności obejmują bezpośrednią obserwację studenta demonstrującego umiejętności na zajęciach praktycznych <p>Zaliczenie z oceną – treści z całości przedmiotu – test uwzględniający także pytania/zagadnienia sprawdzające wiedzę z zakresu treści kształcenia realizowanych na terenie Uczelni oraz z wykorzystaniem MS Teams lub innych platform kształcenia synchronicznego. Wykłady: stu procentowa obecność na zajęciach</p> <p>Ćwiczenia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - stu procentowa obecność na zajęciach - aktywny udział w ćwiczeniach - zaliczanie umiejętności bieżących zdobywanych podczas realizacji ćwiczeń <p>Zajęcia bez udziału nauczyciela (SAMOKSZTAŁCENIE): zaliczenie prac zleconych przez nauczyciela prowadzącego, ocena po zakończeniu wykonanej pracy przez studenta (praca problemowa w pliku Word lub prezentacja multimedialna Power Point przygotowana wg wytycznych oraz po ustaleniu z nauczycielem prowadzącym).</p>		
Metody dydaktyczne		<p>Wykłady i ćwiczenia: wykład informacyjny z elementami pogadanki, prezentacje multimedialne, ćwiczenia z z prezentacją multimedialną, wykład problemowy, dyskusja w formie otwartych pytań, praca w grupach</p> <p>Samokształcenie: przygotowanie do zajęć, studiowanie literatury praca własna studenta, prezentacja multimedialna Power Point lub praca problemowa w pliku Word zgodnie z wytycznymi i ustaleniami z nauczycielem prowadzącym, dyskusja dydaktyczna.</p>		
Przedmioty powiązane/ moduł		Anatomia, Fizjologia, Biochemia, Patologia, Higiena		
Wykaz literatury	Podstawowa	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka Żywnienie zdrowego i chorego człowieka, PZWL, 2014 2. Gawęcki J., Hasik L.: Żywnienie człowieka, Podstawy nauki o żywieniu. T. 1., PWN 2007 3. Hasik L., Gawęcki J.: Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. T. 2., PWN 2007 4. Biernat J.: Żywnienie a uroda, Wyd.III, Astrum 2014 5. Jarosz M.: Normy żywienia człowieka, PZWL 2008 		
	Uzupełniająca	<ol style="list-style-type: none"> 1. Grober U., (red. Piwowar A.): Mikroskładniki odżywcze. Tuning metaboliczny, profilaktyka, leczenie. MedPharm, 2010 2. Gawęcki J., Mossor-Pietraszewska T.: Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu. PWN, 2007. 		
CELE, TREŚCI I EFEKTY UCZENIA SIĘ				
Cele przedmiotu (ogólne, szczegółowe)				
<p>C1. Zapoznanie studenta z podstawowymi definicjami dotyczącymi żywności i żywienia.</p> <p>C2. Zapoznanie studenta ze znaczeniem podstawowych składników odżywczych diety i ich rolę w kosmetologii.</p>				
Treści programowe a efekty uczenia się				
Efekty uczenia się (kody)	Forma zajęć	Temat	Liczba	Suma

Kierunkowe	Przedmiotowe	Forma zajęć	Temat	godzin	liczby godzin
K_W01 K_K03 K_K05	PdW-D_W01 PdW-D_W02 PdW-D_K01 PdW-D_K02	W	Wykład 1: Podstawowe definicje dotyczące żywności i żywienia. Ustawa o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia.	2	4
		SAM.		2	
K_W03 K_W10 K_U11 K_U12 K_K03 K_K05	PdW-D_W03 PdW-D_U01 PdW-D_K01 PdW-D_K02	W	Wykład 2: Sacharydy: - wartość odżywcza, - podział pod względem żywieniowym, - rola żywieniowa, - zapotrzebowanie, - funkcje, - występowanie w żywności - znaczenie błonnika w żywieniu - konsekwencje nieprawidłowego spożycia węglowodanów	2	4
		SAM.		2	
K_W04 K_W10 K_U11 K_U12 K_K03 K_K05	PdW-D_W04 PdW-D_U01 PdW-D_K01 PdW-D_K02	W	Wykład 3: Białka: - wartość odżywcza, - podział pod względem żywieniowym, - rola żywieniowa, - zapotrzebowanie, - funkcje, - występowanie w żywności, - znaczenie białka pełnowartościowego w żywieniu - konsekwencje nieprawidłowego spożycia białka	2	4
		SAM.		2	
K_W05 K_W10 K_U11 K_U12 K_K03 K_K05	PdW-D_W05 PdW-D_U01 PdW-D_K01 PdW-D_K02	W	Wykład 4: Tłuszcze: - wartość odżywcza, - funkcje, - podział pod względem żywieniowym, - rola żywieniowa, - zapotrzebowanie, - występowanie w żywności, - znaczenie kwasów tłuszczowych w żywieniu - choroby związane z nieprawidłowym spożyciem kwasów tłuszczowych	2	4
		SAM.		2	
K_W01 K_W10 K_U11	PdW-D_W06 PdW-D_U01	W	Wykład 5: Witaminy: - rola żywieniowa, - podział, - zapotrzebowanie, - występowanie w żywności. - skutki niedoborów i nadmiarów poszczególnych witamin	3	

K_U11 K_U12 K_K03 K_K05	PdW-D_U01 PdW-D_K01 PdW-D_K02	SAM.	- wpływ witamin na stan skóry Mikroelementy: - rola żywieniowa, - podział, - zapotrzebowanie, - występowanie w żywności, - skutki niedoborów i nadmiaru poszczególnych składników mineralnych - wpływ skł.min. na stan skóry	2	5
K_W01 K_U11 K_U12 K_K03 K_K05	PdW-D_W01 PdW-D_U01 PdW-D_U02 PdW-D_U03 PdW-D_K01 PdW-D_K02	W	Wykład 6: Błędy żywieniowe i choroby związane z nieprawidłowym żywieniem. Zapotrzebowanie organizmu na energię (PPM i CPM), składniki odżywcze i wodę. Metody oceny stanu odżywienia	4	6
		SAM.		2	
K_W01 K_W10 K_U11 K_U12 K_K03 K_K05	PdW-D_W04 PdW-D_U01 PdW-D_U02 PdW-D_K01 PdW-D_K02	Ćw	Ćw1: Nieprawidłowe spożycie białka, a stan zdrowia i wygląd skóry. Żywność jako źródło białka pełnowartościowego.	2	5
		SAM.		3	
K_W01 K_W10 K_U11 K_U12 K_K03 K_K05	PdW-D_W05 PdW-D_U01 PdW-D_U02 PdW-D_K01 PdW-D_K02	Ćw	Ćw2: Nieprawidłowe spożycie tłuszczu, a stan zdrowia i wygląd skóry. Żywność jako źródło tłuszczów nasyconych, nienasyconych i "trans".	2	5
		SAM.		3	
K_W01 K_W10 K_U11 K_U12 K_K03 K_K05	PdW-D_W03 PdW-D_U01 PdW-D_U02 PdW-D_K01 PdW-D_K02	Ćw	Ćw3: Nieprawidłowe spożycie węglowodanów, a stan zdrowia i wygląd skóry. Żywność jako źródło węglowodanów prostych i złożonych.	2	5
		SAM.		3	
K_W01 K_W10 K_U11 K_U12 K_K03 K_K05	PdW-D_W06 PdW-D_U01 PdW-D_U02 PdW-D_K01 PdW-D_K02	Ćw	Ćw4: Witaminy a stan skóry. Żywność, jako źródło witamin wykorzystywanych w kosmetyce.	2	5
		SAM.		3	
K_W01 K_W10 K_U11 K_U12 K_K03 K_K05	PdW-D_W06 PdW-D_U01 PdW-D_U02 PdW-D_K01 PdW-D_K02	Ćw	Ćw5: Minaerały a stan skóry. Żywność, jako źródło składników mineralnych wykorzystywanych w kosmetyce	2	5
		SAM.		3	
K_U11 K_U12	PdW-D_U02	Ćw	Ćw6: Konsekwencje nadmiernej spożycia soli w diecie. Ocena	3	

K_U12 K_K03 K_K05	PdW-D_K01 PdW-D_K02	SAM.	Wzrostowe nasilenie spożycia soli w diecie. Ocena spożycia soli z diety. Zapotrzebowanie organizmu na wodę. Konsekwencje nieprawidłowego nawodnienia organizmu.	3	6
K_U11 K_U12 K_K03 K_K05	PdW-D_U03 PdW-D_K01 PdW-D_K02	Ćw	Ćw7: Ocena stanu odżywienia (BMI, obwód talii, WHR, analiza BIA)	3	6
		SAM.		3	
K_U11 K_U12 K_K03 K_K05	PdW-D_U02 PdW-D_U04 PdW-D_K01 PdW-D_K02	Ćw	Ćw8: Jakościowa i ilościowa cena sposobu żywienia. Zastosowanie programu komputerowego w ocenie żywienia	4	6
		SAM.		2	
K_W10 K_U11 K_U12 K_K03 K_K05	PdW-D_W03 PdW-D_W04 PdW-D_W05 PdW-D_W06 PdW-D_U01 PdW-D_U02 PdW-D_K01 PdW-D_K02	SAM.	SAMOKSZTAŁCENIE: przygotowanie pracy zaliczeniowej. Leczenie dietetyczne w chorobach dermatologicznych (do wyboru): - trądzik pospolity - trądzik różowaty - łuszczyca - AZS (atopowe zapalenie skóry)	5	5

Efekty uczenia się

Kod	Liczba godzin	Forma zajęć	Suma liczby godzin	Student, który zaliczył przedmiot	Odniesienie do efektów uczeni się
				w zakresie WIEDZY	dla kierunku
PdW-D_W01	0	Ćw	10	Zna podstawowe definicje dotyczące żywności i żywienia.	K_W01
	6	W			
	4	S			
PdW-D_W02	0	Ćw	4	Omawia ustawę o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia.	K_W10 K_W11
	2	W			
	2	S			
PdW-D_W03	2	Ćw	14	Określa rolę żywieniową, rodzaje i znaczenie sacharydów.	K_W01 K_W10
	2	W			
	10	S			
PdW-D_W04	2	Ćw	14	Określa rolę żywieniową, rodzaje, występowanie i białek w żywności.	K_W01 K_W10
	2	W			
	10	S			
PdW-D_W05	2	Ćw	14	Omawia rolę żywieniową tłuszczu.	K_W01 K_W10
	2	W			
	10	S			

PdW-D_W06	4	Ćw	20	Omawia rolę żywieniową i występowanie w żywności witamin oraz mikroelementów.	K_W01 K_W10				
	3	W							
	13	S							
				w zakresie UMIEJĘTNOŚCI					
PdW-D_U01	10	Ćw	48	Analizuje wpływ poszczególnych składników żywieniowych na stan skóry i włosów.	K_U11 K_U12				
	10	W							
	28	S							
PdW-D_U02	17	Ćw	48	Analizuje związek nieprawidłowego żywienia z chorobami skóry.	K_U11 K_U12				
	4	W							
	27	S							
PdW-D_U03	3	Ćw	12	Stosuje metody oceny stanu odżywienia	K_U11 K_U12				
	4	W							
	5	S							
PdW-D_U04	4	Ćw	6	Pracuje z programem komputerowym w celu oceny żywienia.	K_U11 K_U12				
	0	W							
	2	S							
				w zakresie KOMPETENCJI					
PdW-D_K01	25	Ćw	76	Ma świadomość swoich kompetencji i w sytuacji zagrożenia zdrowia wynikającego ze złego odżywiania potrafi skierować pacjenta/klienta do dietetyka/lekarza specjalisty	K_K03				
	12	W							
	39	S							
PdW-D_K02	25	Ćw	80	Systematycznie wzbogaca wiedzę zawodową i kształtuje umiejętności, dążąc do profesjonalizmu	K_K05				
	15	W							
	40	S							
Realizacja efektów uczenia się w poszczególnych formach									
KOD		Student, który zaliczył przedmiot							
		w zakresie WIEDZY							
Przedmiotowy	Kierunkowy	Wykłady	Ćwiczenia	Lektorat	Konwersatorium	Seminarium	ZP	PZ	Samokształcenie
PdW-D_W01	K_W01	+							+
PdW-D_W02	K_W10, K_W11	+							+
PdW-D_W03	K_W01, K_W10	+	+						+
PdW-D_W04	K_W01, K_W10	+	+						+
PdW-D_W05	K_W01, K_W10	+	+						+
PdW-D_W06	K_W01, K_W10	+	+						+
w zakresie UMIEJĘTNOŚCI									
Przedmiotowy	Kierunkowy	Wykłady	Ćwiczenia	Lektorat	Konwersatorium	Seminarium	ZP	PZ	Samokształcenie
PdW-D_U01	K_U11, K_U12	+	+						+
PdW-D_U02	K_U11, K_U12	+	+						+
PdW-D_U03	K_U11, K_U12	+	+						+
PdW-D_U04	K_U11, K_U12		+						+
w zakresie KOMPETENCJI									
Przedmiotowy	Kierunkowy	Wykłady	Ćwiczenia	Lektorat	Konwersatorium	Seminarium	ZP	PZ	Samokształcenie

PdW-D_K01	K_K03	+	+						+
PdW-D_K02	K_K05	+	+						+
Kryteria oceny osiągniętych efektów uczenia się									
na ocenę 3,0	na ocenę 3,5	na ocenę 4,0	na ocenę 4,5				na ocenę 5,0		
<p style="text-align: center;">60-70%</p> <p>uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - posiada niepełną podstawową wiedzę i umiejętności związane z przedmiotem, - ma duże trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji, <p>opanował efekty uczenia się w stopniu dostatecznym.</p> <ul style="list-style-type: none"> - prezentuje niewielkie zainteresowanie zagadnieniami zawodowymi. 	<p style="text-align: center;">71-75%</p> <p>uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - posiada podstawową wiedzę i umiejętności pozwalające na zrozumienie większości zagadnień z danego przedmiotu, - ma trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji; - opanował efekty uczenia się w stopniu zadowalającym. - wykazuje poczucie odpowiedzialności za zdrowie i życie pacjentów, przejawia chęć doskonalenia zawodowego. 	<p style="text-align: center;">76-85%</p> <p>uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - posiada wiedzę i umiejętności w zakresie treści rozszerzających pozwalające na zrozumienie zagadnień objętych programem kształcenia - prawidłowo choć w sposób niesystematyzowany prezentuje zdobytą wiedzę i umiejętności, dostrzega błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania; opanował efekty uczenia się w stopniu dobrym. - wykazuje pełne poczucie odpowiedzialności za zdrowie i życie pacjentów, przejawia chęć ciągłego doskonalenia zawodowego. 	<p style="text-align: center;">86-90%</p> <p>uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - posiada wiedzę i umiejętności w zakresie treści rozszerzających pozwalające na zrozumienie zagadnień objętych programem kształcenia - prezentuje prawidłowy zasób wiedzy, dostrzega i koryguje błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania; efekty uczenia się opanował na poziomie ponad dobrym. - jest odpowiedzialny, sumienny, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia zawodowego. 				<p style="text-align: center;">91-100%</p> <p>uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - dysponuje pełną wiedzą i umiejętnościami przewidzianymi w programie kształcenia w zakresie treści dopełniających, - samodzielnie rozwiązuje problemy i formułuje wnioski, potrafi prawidłowo argumentować i dowodzić swoich racji; - efekty uczenia się opanował na poziomie bardzo dobrym. - jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odpowiedzialny, sumienny, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia zawodowego. 		
KRYTERIA OCENY PRAC PISEMNYCH Z ZAKRESU SAMOKSZTAŁCENIA REALIZOWANEGO PRZEZ STUDENTA W RAMACH ZAJĘĆ BEZ UDZIAŁU NAUCZYCIELA									
L.p.		KRYTERIA LICZBA PUNKTÓW		NAUCZYCIEL	STUDENT				
I.		Wykazanie wiedzy i zrozumienia tematu.		0 - 5	0 - 5				
II.		Zgodność formułowanych wypowiedzi ze stanem aktualnej wiedzy kosmetycznej i innej.		0 - 5	0 - 5				
III.		Poprawność terminologiczna i językowa.		0 - 4	0 - 4				
IV.		Logiczny układ treści.		0 - 2	0 - 2				
V.		Dobór literatury.		0 - 2	0 - 2				
OGÓLEM LICZBA UZYSKANYCH PUNKTÓW				0 - 18	0 - 18				
SKALA OCEN WG ZDOBYTEJ PUNKTACJI:									
10 pkt i poniżej 10 pkt - praca niezaliczona									
11 pkt i powyżej - praca zaliczona									
Metody oceny (F- formułująca, P- podsumowująca)									
Ocena formułująca F									
F1. Wypowiedzi studenta świadczące o zrozumieniu lub brakach w zrozumieniu treści omawianych									
F2. Pytania zadawane przez studenta świadczące o poziomie wiedzy i zainteresowania problematyką									
F3. Aktywność poznawcza studenta- znajomość literatury przedmiotu, samodzielne wyciąganie wniosków									
F4. Przygotowanie wcześniejsze materiału i zaprezentowanie go przez studenta na zajęciach									
F5. Bieżąca ocena postępów uczenia się – sprawdziany wiedzy, kolokwia									
Ocena podsumowująca P									
P1. Ocena z kolokwium zaliczającego ćwiczenia									
P2. Ocena z przygotowanych prezentacji									
P3. Ocena z egzaminu końcowego									

	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Projekt	Kolokwium	Zadania domowe	Referat/prezentacja	Umiejętności praktyczne	Dyskusje
F				30%		40%		30%
P		60%		30%		10%		

Metody weryfikacji efektów uczenia się

UWAGA: Weryfikacja efektów uczenia się w ramach wszystkich zajęć odbywa się w oparciu o metody i formy wynikające ze standardu kształcenia tj.

1. Weryfikacja osiągniętych efektów uczenia się odbywa się z zastosowaniem zróżnicowanych form sprawdzania, adekwatnych do kategorii wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, których dotyczą te efekty.
2. Osiągnięte efekty uczenia się w zakresie wiedzy są weryfikowane za pomocą egzaminów pisemnych lub ustnych.
3. Jako formy egzaminów pisemnych można stosować eseje, raporty, krótkie ustrukturyzowane pytania, testy wielokrotnego wyboru (Multiple Choice Questions, MCQ), testy wielokrotnej odpowiedzi (Multiple Response Questions, MRQ), testy wyboru Tak/Nie lub dopasowania odpowiedzi.
4. Egzaminy są standaryzowane i są ukierunkowane na sprawdzenie wiedzy na poziomie wyższym niż sama znajomość zagadnień (poziom rozumienia zagadnień, umiejętność analizy i syntezy informacji oraz rozwiązywania problemów).
5. Weryfikacja osiągniętych efektów uczenia się w kategorii umiejętności obejmują bezpośrednią obserwację studenta demonstrującego umiejętność w czasie obiektywnego standaryzowanego egzaminu klinicznego (Objective Structured Clinical Examination, OSCE), który może stanowić formę egzaminu dyplomowego.

		Egzamin ustny	Zaliczenie końcowe	Projekt	Kolokwium	Sprawozdanie	Referat/prezentacja	Inne
Efekty uczenia się (kody)	Przedmiotowe		PdW-D_W01 - W06, PdW-D_U01 - U04, PdW-D_K01 - K02		PdW-D_W01 - W06, PdW-D_U01 - U04, PdW-D_K01 - K02		PdW-D_W01 - W06, PdW-D_U01 - U04, PdW-D_K01 - K02	PdW-D_W01 - W06, PdW-D_U01 - U04, PdW-D_K01 - K02
	Kierunkowe		K_W01, K_W10, K_W11, K_U11, K_U12, K_K03, K_K05		K_W01, K_W10, K_W11, K_U11, K_U12, K_K03, K_K05		K_W01, K_W10, K_W11, K_U11, K_U12, K_K03, K_K05	K_W01, K_W10, K_W11, K_U11, K_U12, K_K03, K_K05

Punkty ECTS

Forma aktywności	Obciążenie studenta	
	Studia stacjonarne (h)	Punkty ECTS*

Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim, w tym:

Formy zajęć	Wykłady (na terenie uczelni + e-learning)	15h (10**+5***)	0,6 (0,4** + 0,2***)
		Ćwiczenia	20
Konsultacje przedmiotowe		-	-

Nakład pracy własnej studenta

Przygotowanie się do zaliczenia/zdawanie egzaminu	15 h	0,6
Przygotowanie się do kolokwium zaliczeniowego		
Przygotowanie się do zajęć, w tym studiowanie zalecanej literatury		
Przygotowanie raportu, projektu, prezentacji, dyskusji		
Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu wynikająca z całego nakładu pracy studenta:	50	2

* 1 punkt ECTS = 25-30 godzin pracy przeciętnego studenta.

Liczba punktów ECTS = 50 godz. : 25 godz. = 2 ECTS i 50 godz.: 30 godz. = 1,6 ECTS (średnio 2 pkt. ECTS)

** Wykłady na terenie uczelni

*** Wykłady e-learning