

Uczelnia Społeczno-Medyczna w Warszawie
Wydział Nauk Medycznych
sylabus na kierunku Dietetyka
rok akademicki 2022/2023

Przedmiot	Seminarium dyplomowe – część pierwsza						
Koordynator							
Prowadzący							
Tryb studiów	stacjonarne / niestacjonarne						
Profil	praktyczny						
Kategoria przedmiotu	do wyboru						
Forma zajęć	seminarium dyplomowe						
Poziom studiów, semestr	studia drugiego stopnia						
Miejsce realizacji przedmiotu	kampus uczelni, sieć Internet						
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	150	-	-	25	-	-	125
ECTS	6	-	-	1	-	-	5
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	150	-	-	20	-	5	125
ECTS	6	-	-	0,8	-	0,2	5
Wymagania wstępne	Wiedza i umiejętności zdobyte na pierwszym stopniu studiów oraz na wszystkich przedmiotach zrealizowanych na drugim stopniu studiów.						
Cel kształcenia	Zapoznanie z obowiązującymi zasadami dotyczącymi pracy dyplomowej i jej obrony. Przygotowania pracy dyplomowej, prezentacja tematów prac dyplomowych, organizacja wykonania pracy dyplomowej, warunki zaliczenia seminarium. Prezentowanie wyników swoich badań. Praca nad kompozycją pracy. Cześć teoretyczna vs. cześć empiryczna pracy naukowej. Opracowanie przez studentów pracy magisterskiej zgodnie z terminarzem podanym przez promotora.						
Metody dydaktyczne	Wykład, objaśnienie, dyskusja, analiza tekstów, przegląd literatury.						
Środki dydaktyczne	-						
Efekty uczenia się						Metody weryfikacji	
Wiedza	Absolwent w pogłębionym stopniu zna i rozumie istotne fakty, zjawiska, procesy oraz metodologię badawczą z zakresu dyscypliny naukowej, w której prowadzone jest seminarium dyplomowe (K_W01-K_W19)					Obserwacja postępów w tworzeniu pracy dyplomowej, aktywność w trakcie seminarium	
	Absolwent w pogłębionym stopniu orientuje się w problematyce metodologii nauk studiowanego kierunku, szkołach i nurtach badawczych w obrębie dyscypliny będącej przedmiotem badań na seminarium dyplomowym (K_W01-K_W19)					Obserwacja postępów w tworzeniu pracy dyplomowej, aktywność w trakcie seminarium	
	Absolwent rozumie konieczność ujawniania wszystkich źródeł wykorzystywanych w procesie pisania pracy dyplomowej gdyż zna i przestrzega zasad ochrony prawa autorskiego (K_W01-K_W19)					Obserwacja postępów w tworzeniu pracy dyplomowej, aktywność w trakcie seminarium	
Umiejętności	Absolwent potrafi przygotować plan pracy licencjackiej, zgromadzić do niej bibliografię i napisać pierwszy rozdział pracy posługując się przy tym źródłami pomocniczymi, a także właściwymi dla wybranej w ramach seminarium dyscypliny metodami i narzędziami oraz technikami informacyjno-komunikacyjnymi. Zna rejestr języka akademickiego i umie go stosować (K_U01-K_U21)					Obserwacja postępów w tworzeniu pracy dyplomowej, aktywność w trakcie seminarium	

Kompetencje społeczne	Absolwent potrafi planować i organizować pracę, zarządzać swoim czasem, a zatem określać priorytety służące powstaniu pracy (K_K07)	Obserwacja postępów w tworzeniu pracy dyplomowej, aktywność w trakcie seminarium			
	Absolwent jest gotów do samodzielnego rozwiązywania problemów poznawczych i praktycznych podczas pisania pracy dyplomowej oraz do zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności (K_K07)	Obserwacja postępów w tworzeniu pracy dyplomowej, aktywność w trakcie seminarium			
Treści programowe		Liczba godzin			
Seminarium		Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne		
Charakterystyka zajęć i podanie najważniejszych wiadomości dotyczących organizacji pracy w pierwszym semestrze pisania pracy magisterskiej.		4	4		
Przypomnienie podstawowych pojęć z zakresu metodologii badań (etapy procesu badawczego, definicja problemu badawczego; uszczegółowienie problemu, analiza literatury przedmiotu, stawianie hipotez, operacjonalizacja pojęć, przygotowanie narzędzi badawczych itp.).		4	3		
Kwerenda biblioteczna; wstępna analiza literatury przedmiotu w celu ustalenia aktualnego stanu wiedzy na temat wybranego zjawiska/problemu. Sformułowanie problemu badawczego i celu pracy.		4	3		
Przedstawienie spójnej koncepcji i planu pracy.		4	3		
Przypomnienie podstawowych wiadomości na temat struktury pracy i głównych cech stylu naukowego, zasad sporządzania bibliografii załącznikowej, itp.		4	3		
Praca pod nadzorem, mająca na celu przygotowanie pierwszego rozdziału pracy.		4	3		
Ustalenie zasad kontaktu z promotorem (terminy; częstotliwość i forma kontaktu).		1	1		
Konsultacje					
Konsultacje w zakresie problematyki związanej z procesem tworzenia pracy dyplomowej.		0	5		
Razem		25	25		
Formy i warunki zaliczenia					
Warunkiem uzyskania zaliczenia jest uczęszczanie na zajęcia oraz napisanie pierwszego rozdziału pracy i zaakceptowanie go przez promotora.					
Kryteria oceny					
Na ocenę 2 /niedostateczny/	Na ocenę 3 /dostateczny/	Na ocenę 3,5 /dostateczny +/	Na ocenę 4 /dobry/	Na ocenę 4,5 /dobry +/	Na ocenę 5 /bardzo dobry/
>50% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	50% do >60% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	60% do >70% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	70% do >80% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	80% do >90% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	90% do >100% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się
Student - nie opanował podstawowej wiedzy i umiejętności związanych z przedmiotem, - nie potrafi wykorzystać zdobytych podstawowych informacji i wykazać się wiedzą i umiejętnościami, a wymagane efekty uczenia się nie zostały osiągnięte, - nie prezentuje zaangażowania i zainteresowania	Student - posiada niepełną podstawową wiedzę i umiejętności związane z przedmiotem, - ma duże trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji, - opanował efekty uczenia się w stopniu dostatecznym, - prezentuje niewielkie zainteresowanie zagadnieniami	Student - 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;	Student - osiągnął zakładane efekty uczenia się w zakresie zagadnień programu, - prawidłowo, choć w sposób nieusystematyzowany prezentuje zdobytą wiedzę i umiejętności, - dostrzega błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania	Student - opanował wiedzę i umiejętności w zakresie treści programowych, dostrzega i koryguje nieliczne błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania, - jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się	Student - dysponuje pełną wiedzą i umiejętnościami przewidzianymi w programie kształcenia, - samodzielnie rozwiązuje problemy i formułuje wnioski, - potrafi prawidłowo argumentować i dowodzić swoich racji, - efekty uczenia się opanował na

przedmiotem.	dotyczącymi przedmiotu.	- wykazuje zainteresowanie zagadnieniami przedmiotu			poziomie bardzo dobrym, - jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się
--------------	-------------------------	-----------------------------------------------------	--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Literatura podstawowa

Radosław Zenderowski, Praca magisterska. Licencjat. Przewodnik po metodologii i pisania pracy i obrony pracy dyplomowej., Wydawnictwo CeDeWu, 2022.
Literatura adekwatna do tematu pracy dyplomowej.

Literatura uzupełniająca

Literatura adekwatna do tematu pracy dyplomowej.

Uczelnia Społeczno-Medyczna w Warszawie
Wydział Nauk Medycznych
sylabus na kierunku Dietetyka
rok akademicki 2022/2023

Przedmiot	Praktyki zawodowe – część pierwsza						
Koordynator							
Prowadzący							
Tryb studiów	stacjonarne / niestacjonarne						
Profil	praktyczny						
Kategoria przedmiotu	do wyboru						
Forma zajęć	praktyki zawodowe						
Poziom studiów, semestr	studia drugiego stopnia						
Miejsce realizacji przedmiotu	Uzależnione od miejsca realizacji praktyk zawodowych						
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	240	-	-	-	240	-	-
ECTS	10	-	-	-	10	-	-
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	240	-	-	-	240	-	-
ECTS	10	-	-	-	10	-	-
Wymagania wstępne	Wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne zdobyte w trakcie studiów pierwszego stopnia oraz na pierwszym roku studiów drugiego stopnia.						
Cel kształcenia	<p>Do ogólnych celów praktyki zalicza się:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. wprowadzenie do praktycznego wykonywania zawodu, do którego przygotowują studia na poszczególnych kierunkach, specjalnościach oraz zakresach studiów podyplomowych; 2. wykształcenie umiejętności zastosowania wiedzy teoretycznej zdobytej w toku studiów w praktyce – integracja wiedzy teoretycznej z praktyką; 3. poznawanie środowiska zawodowego, radzenie sobie w trudnych sytuacjach oraz rozwiązywanie realnych problemów zawodowych; 4. rozwój kompetencji zawodowych studenta w ramach wybranego kierunku, zdobycie i pogłębienie umiejętności praktycznych; 5. zdobywanie doświadczenia w samodzielnym i zespołowym wykonywaniu obowiązków zawodowych; 6. poznanie organizacji pracy i warunków w różnych zakładach pracy; 7. kształtowanie wysokiej kultury zawodowej oraz postaw etycznych właściwych dla danej organizacji pracy odpowiadającej współczesnym tendencjom w gospodarce, administracji i nauce; 8. uświadomienie znaczenia twórczej i poszukującej postawy w procesie edukacyjnym oraz wzmocnienie motywacji do pracy zawodowej, poprzez doskonalenie kompetencji zawodowych i osobistych; 9. kształtowanie spostrzegawczości oraz zdolności samodzielnego i krytycznego myślenia i zdolności planowania czasu pracy; 10. gromadzenie materiałów i doświadczeń niezbędnych lub wspomagających w pisaniu pracy dyplomowej; 11. przyjęcie przez studenta odpowiedzialności za własne kształcenie 12. umożliwienie studentowi dokonania oceny rynku pracy, weryfikacji jego predyspozycji do wykonywania zawodu, poznanie oczekiwań pracodawców względem pracowników i nawiązanie kontaktów zawodowych niezbędnych do podjęcia pracy w przyszłości. 						
Metody dydaktyczne	<p>W trakcie realizacji praktyk zawodowych wykorzystuje się metody dydaktyczne takie jak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wykonywanie pracy pod nadzorem; - zarządzanie zespołem/wydawanie poleceń pracownikom (przy udziale i pod ścisłą kontrolą opiekuna zakładowego); - pokaz z objaśnieniem/instruktażem; - obserwacja pracy wykonywanej przez pracowników zakładu pracy; - analiza dokumentacji (np. przepisy dot. BHP, regulaminy, zasady dot. ergonomii miejsca pracy); 						

	- dialog/rozmowa/dyskusja.		
Środki dydaktyczne	Dobór środków dydaktycznych uzależniony jest od wybranej specjalności oraz miejsca realizacji praktyk. Środki dydaktyczne powinny być dobrane w taki sposób, aby umożliwiały realizację treści programowych i osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się.		
	Efekty uczenia się	Metody weryfikacji	
Wiedza	Absolwent zna i rozumie zasady i regulaminy obowiązujące w miejscu odbywania praktyk zawodowych (K_W18, K_W19)	Stała obserwacja, ocena wykonywanej pracy, rozmowa	
	Absolwent zna i rozumie zasady BHP i elementy prawa pracy adekwatne do miejsca wykonywania praktyk zawodowych (K_W18, K_W19)	Stała obserwacja, ocena wykonywanej pracy, rozmowa	
	Absolwent zna i rozumie powierzone mu miejsce i role w miejscu odbywania praktyk (K_W19)	Stała obserwacja, ocena wykonywanej pracy, rozmowa	
	Absolwent zna i rozumie zasady funkcjonowania zakładu pracy, w którym odbywa praktyki (K_W19)	Stała obserwacja, ocena wykonywanej pracy, rozmowa	
Umiejętności	Posiada umiejętność zastosowania właściwej formy ruchu w pracy zawodowej (K_U11)	Stała obserwacja, ocena wykonywanej pracy, rozmowa	
	Posiada umiejętność holistycznego ujęcia porady dietetycznej (K_U12)	Stała obserwacja, ocena wykonywanej pracy, rozmowa	
	Potrafi wykorzystać podstawowe metody psychologii w pracy zawodowej (K_U13)	Stała obserwacja, ocena wykonywanej pracy, rozmowa	
	Potrafi skutecznie i taktownie komunikować się z klientami/pacjentami w miejscu pracy (K_U14)	Stała obserwacja, ocena wykonywanej pracy, rozmowa	
	Potrafi przeprowadzić pogłębioną analizę zjawisk fizycznych i chemicznych dotyczących żywności w wymiarze adekwatnym do miejsca odbywania praktyk (K_U15)	Stała obserwacja, ocena wykonywanej pracy, rozmowa	
	Potrafi zabezpieczyć próbki żywności do badań. (K_U16)	Stała obserwacja, ocena wykonywanej pracy, rozmowa	
	Stosuje podstawowe technologie informatyczne wykorzystywane w pracy zawodowej (K_U17)	Stała obserwacja, ocena wykonywanej pracy, rozmowa	
	Potrafi projektować, prowadzić i analizować efekty zadań badawczych w oparciu o doświadczenia praktyczne (K_U18)	Stała obserwacja, ocena wykonywanej pracy, rozmowa	
	Potrafi tworzyć pisemne raporty z własnych działań (K_U19)	Stała obserwacja, ocena wykonywanej pracy, rozmowa	
	Potrafi przygotować i wygłosić pracę w oparciu o przemyślenia wynikające z odbytych praktyk. (K_U20)	Stała obserwacja, ocena wykonywanej pracy, rozmowa	
Kompetencje społeczne	Potrafi określać priorytety służące realizacji zadań zawodowych. (K_U07)	Stała obserwacja, ocena wykonywanej pracy, rozmowa	
	Identyfikuje i rozstrzyga dylematy związane z wykonywaniem zawodu. (K_U08)	Stała obserwacja, ocena wykonywanej pracy, rozmowa	
	Realizuje zadania zawodowe w sposób zapewniający bezpieczeństwo własne i otoczenia. (K_U09)	Stała obserwacja, ocena wykonywanej pracy, rozmowa	
	Potrafi formułować opinie dotyczące pacjentów, klientów, grup społecznych w kontekście związanym z wykonywaniem zawodu w oparciu o obiektywne źródła informacji. (K_U10)	Stała obserwacja, ocena wykonywanej pracy, rozmowa	
	Demonstruje postawę promującą zdrowie i aktywność fizyczną. (K_U11)	Stała obserwacja, ocena wykonywanej pracy, rozmowa	
	Treści programowe	Liczba godzin	
	Praktyki zawodowe	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Zapoznanie się z zasadami i regulaminami obowiązującymi w miejscu odbywania praktyk (w tym z BHP oraz elementami prawa pracy).	240	240	
Zapoznanie się z organizacją pracy obowiązującą w miejscu odbywania praktyk.			
Zapoznanie się ze strukturą organizacyjną zakładu pracy.			
Zapoznanie się z zakresem działalności miejsca odbywania praktyk.			
Zapoznaje się z programami informatycznymi wspomagającymi prowadzenie zakładu pracy, w którym realizowane są praktyki.			
Realizacja powierzonych obowiązków, w tym wykonywanie pracy pod nadzorem.			
Obserwowanie pracy wykonywanej przez innych pracowników miejsca praktyk.			

Koordynowanie pracy innych osób (pod nadzorem) zmierzające do wykształcenia kompetencji w zakresie zarządzania zasobami ludzkimi.		
Kontakt oraz budowanie relacji z klientami przedsiębiorstwa.		
Zrozumienie kwestii z zakresu przedsiębiorczości w miejscu pracy (skuteczne prowadzenie działalności gospodarczej).		
Razem	240	240

Formy i warunki zaliczenia

Zaliczenie odbycia praktyki poprzez odpowiedni wpis do systemu, karty okresowych osiągnięć studenta/słuchacza i protokołu, po uprzednim dokonaniu weryfikacji osiągniętych przez studenta/słuchacza efektów uczenia się. Weryfikacji efektów uczenia się dokonuje Koordynator ds. praktyk na podstawie opinii opiekuna praktyk w miejscu odbywania praktyki, dokumentacji przebiegu praktyki prowadzonej przez studenta/słuchacza, a w szczególności Dzienniczka praktyk. W przypadkach budzących wątpliwości interpretacyjne, a dotyczących weryfikacji efektów uczenia się Koordynator ds. praktyk zwraca się do Dziekana o wydanie decyzji.

Kryteria oceny

Na ocenę 2 /niedostateczny/	Na ocenę 3 /dostateczny/	Na ocenę 3,5 /dostateczny +/	Na ocenę 4 /dobry/	Na ocenę 4,5 /dobry +/	Na ocenę 5 /bardzo dobry/
>50% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	50% do >60% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	60% do >70% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	70% do >80% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	80% do >90% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	90% do >100% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się
Student <ul style="list-style-type: none"> - nie opanował podstawowej wiedzy i umiejętności związanych z przedmiotem, - nie potrafi wykorzystać zdobytych podstawowych informacji i wykazać się wiedzą i umiejętnościami, a wymagane efekty uczenia się nie zostały osiągnięte, - nie prezentuje zaangażowania i zainteresowania przedmiotem. 	Student <ul style="list-style-type: none"> - posiada niepełną podstawową wiedzę i umiejętności związane z przedmiotem, - ma duże trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji, - opanował efekty uczenia się w stopniu dostatecznym, - prezentuje niewielkie zainteresowanie zagadnieniami dotyczącymi przedmiotu. 	Student <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 zainteresowanie zagadnieniami przedmiotu 	Student <ul style="list-style-type: none"> - osiągnął zakładane efekty uczenia się w zakresie zagadnień programu, - prawidłowo, choć w sposób nieusystematyzowany prezentuje zdobytą wiedzę i umiejętności, - dostrzega błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania 	Student <ul style="list-style-type: none"> - opanował wiedzę i umiejętności w zakresie treści programowych, dostrzega i koryguje nieliczne błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania, - jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się 	Student <ul style="list-style-type: none"> - dysponuje pełną wiedzą i umiejętnościami przewidzianymi w programie kształcenia, - 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, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się

Literatura podstawowa

Literatura przypisana do studiowanych przez studenta przedmiotów zbieżnych tematycznie z zadaniami realizowanymi podczas wykonywania praktyki oraz materiały i dokumentacja wskazana przez opiekuna zakładowego w miejscu odbywania praktyki.

Literatura uzupełniająca

Literatura przypisana do studiowanych przez studenta przedmiotów zbieżnych tematycznie z zadaniami realizowanymi podczas wykonywania praktyki oraz materiały i dokumentacja wskazana przez opiekuna zakładowego w miejscu odbywania praktyki.

Uczelnia Społeczno-Medyczna w Warszawie
Wydział Nauk Medycznych
sylabus na kierunku Dietetyka
rok akademicki 2022/2023

Przedmiot	Żywienie w geriatricy						
Koordynator							
Prowadzący							
Tryb studiów	stacjonarne / niestacjonarne						
Profil	praktyczny						
Kategoria przedmiotu	do wyboru						
Forma zajęć	ćwiczenia, konsultacje						
Poziom studiów, semestr	studia drugiego stopnia						
Miejsce realizacji przedmiotu	kampus uczelni, sieć Internet						
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	50	-	25	-	-	-	25
ECTS	2	-	1	-	-	-	1
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	50	-	20	-	-	5	25
ECTS	2	-	0,8	-	-	0,2	1
Wymagania wstępne	Podstawowa wiedza w zakresie żywności i żywienia.						
Cel kształcenia	Celem przedmiotu jest: - utrwalenie i rozszerzenie wiedzy z zakresu żywienia osób w podeszłym wieku; - przygotowanie do prowadzenia edukacji żywieniowej wśród pacjentów starszych; - umacnianie poczucia odpowiedzialności za systematyczne podnoszenie umiejętności zawodowych.						
Metody dydaktyczne	Praca grupa, metoda projektowa, objaśnienie, analiza przypadku.						
Środki dydaktyczne	Prezentacja multimedialna.						
Efekty uczenia się						Metody weryfikacji	
Wiedza	Zna i rozumie w pogłębionym stopniu zasady żywienia osób w podeszłym wieku. (K_W08, K_W15)					Projekt, aktywność na zajęciach	
Umiejętności	Potrafi opracować dietę dla pacjentów w starszym wieku w różnym stanie zdrowia. (K_U03, K_U08)					Projekt, aktywność na zajęciach	
	Potrafi przygotować i przeprowadzić edukację żywieniową wśród pacjentów starszych. (K_U10)					Projekt, aktywność na zajęciach	
Kompetencje społeczne	Jest gotów do doskonalenia w zakresie problematyki związanej z żywnością w geriatricy. (K_K01)					Aktywność na zajęciach	
Treści programowe						Liczba godzin	
Ćwiczenia						Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Zapoznanie ze specyfiką odżywiania u osób w podeszłym wieku.						7	5
Omówienie standaryzowanych skal oceny stopnia odżywiania osób w podeszłym wieku.						6	5
Niedożywienie i nadwaga u osób starszych.						6	5
Przygotowanie projektu diety dla pacjentów w starszym wieku w różnym stanie zdrowia, z wielochorobowością i wielolekowością.						6	5
Suma						25	20
Konsultacje							
Konsultacje dla osób chcących pogłębić wiedzę i umiejętności przekazywane na zajęciach.						0	5

			Suma	0	5
			Razem	25	25
Formy i warunki zaliczenia					
Przygotowanie projektu diety dla pacjentów w starszym wieku w różnym stanie zdrowia, z wielochorobowością i wielolekowością.					
Kryteria oceny					
Na ocenę 2 /niedostateczny/	Na ocenę 3 /dostateczny/	Na ocenę 3,5 /dostateczny +/	Na ocenę 4 /dobry/	Na ocenę 4,5 /dobry +/	Na ocenę 5 /bardzo dobry/
>50% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	50% do >60% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	60% do >70% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	70% do >80% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	80% do >90% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	90% do >100% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się
<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - nie opanował podstawowej wiedzy i umiejętności związanych z przedmiotem, - nie potrafi wykorzystać zdobytych podstawowych informacji i wykazać się wiedzą i umiejętnościami, a wymagane efekty uczenia się nie zostały osiągnięte, - nie prezentuje zaangażowania i zainteresowania przedmiotem. 	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - posiada niepełną podstawową wiedzę i umiejętności związane z przedmiotem, - ma duże trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji, - opanował efekty uczenia się w stopniu dostatecznym, - prezentuje niewielkie zainteresowanie zagadnieniami dotyczącymi przedmiotu. 	<p>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 zainteresowanie zagadnieniami przedmiotu 	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - osiągnął zakładane efekty uczenia się w zakresie zagadnień programu, - prawidłowo, choć w sposób nieusystematyzowany prezentuje zdobytą wiedzę i umiejętności, - dostrzega błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania 	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - opanował wiedzę i umiejętności w zakresie treści programowych, dostrzega i koryguje nieliczne błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania, - jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się 	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - dysponuje pełną wiedzą i umiejętnościami przewidzianymi w programie kształcenia, - 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, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się
Literatura podstawowa					
Mariusz Piechota, Monitorowanie czynności i dynamiki układu krążenia, Wydawnictwo Makmed, Lublin, 2016					
Jerzy Mostowski, Choroby układu krążenia. Agencja Wydawnicza, Warszawa 2012.					
Sobieszkańska M.: Prewencja chorób sercowo-naczyniowych. Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa, Jelenia Góra 2011.					
Literatura uzupełniająca					
Kubica A.: Edukacja zdrowotna na tle wybranych czynników a skuteczność terapii antyagregacyjnej u pacjentów po zawale serca. Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Mikołaja Kopernika, Bydgoszcz 2012					
Fisher H.V., Thomson C.: Najzdrowsza dla serca dieta śródziemnomorska. Wydawnictwo Amber, Warszawa 2012					

Uczelnia Społeczno-Medyczna w Warszawie
Wydział Nauk Medycznych
sylabus na kierunku Dietetyka
rok akademicki 2022/2023

Przedmiot	Żywnienie w chorobach układu krążenia						
Koordynator							
Prowadzący							
Tryb studiów	stacjonarne / niestacjonarne						
Profil	praktyczny						
Kategoria przedmiotu	do wyboru						
Forma zajęć	ćwiczenia, konsultacje						
Poziom studiów, semestr	studia drugiego stopnia						
Miejsce realizacji przedmiotu	kampus uczelni, sieć Internet						
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	50	-	25	-	-	-	25
ECTS	2	-	1	-	-	-	1
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	50	-	20	-	-	5	25
ECTS	2	-	0,8	-	-	0,2	1
Wymagania wstępne	Podstawowa wiedza w zakresie żywności i żywienia.						
Cel kształcenia	<p>Celami kształcenia są:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozpoznawanie ryzyka chorób układu krążenia u pacjentów oraz wpływ profilaktyki na ich Zapobieganie; - rozszerzenie i utrwalenie wiedzy dotyczącej zasad żywienia w chorobach sercowonaczyniowych, ze szczególnym uwzględnieniem miażdżycy, choroby niedokrwiennej serca, nadciśnienia tętniczego, postępowania dietetycznego po zawale mięśnia sercowego; - klasyfikacja i pogłębienie wiedzy dotyczącej zaburzeń lipidowych. 						
Metody dydaktyczne	Praca projektowa, praca w grupach.						
Środki dydaktyczne	Opracowane przypadki, prezentacja multimedialna.						
Efekty uczenia się						Metody weryfikacji	
Wiedza	Zna i rozumie w pogłębionym stopniu choroby układu sercowo-naczyniowego i dobiera odpowiednie zalecenia żywieniowe, układu jelit oraz edukuje pacjentów. (K W08)					Projekt diety, obserwacja na zajęciach	
	Posiada rozszerzoną i utrwaloną wiedzę dotyczącą profilaktyki chorób sercowo- naczyniowych, zna wpływ chorób układu krążenia na stan odżywienia pacjentów. (K W08)					Projekt diety, obserwacja na zajęciach	
Umiejętności	Potrafi monitorować efekty interwencji dietetycznych i krytycznie ocenić ich jakość i skuteczność. (K U03)					Projekt diety, obserwacja na zajęciach	
	Potrafi opracować i wdrożyć strategie promujące zdrowe odżywianie, zdrową żywność wśród pacjentów oddziału kardiologicznego. (K U10)					Projekt diety, obserwacja na zajęciach	
Kompetencje społeczne	Potrafi pracować w grupie przyjmując rolę edukatora w zakresie żywienia pacjentów z chorobami sercowo- naczyniowymi. (K K02)					Projekt diety, obserwacja na zajęciach	
Treści programowe						Liczba godzin	
Ćwiczenia						Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Zastosowanie diety o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych w profilaktyce i leczeniu miażdżycy i innych chorób układu krążenia.						4	3
Leczenie żywieniowe pacjentów z nadciśnieniem tętniczym.						4	3

Postępowanie dietetyczne u pacjentów po zawale mięśnia sercowego.	4	3			
Żywnienie w dyslipidemiach. Żywnienie w hipercholesterolemii oraz hipertriglicydemii.	4	3			
Leczenie żywieniowe pacjentów z chorobą niedokrwienną serca.	3	3			
Dieta dla pacjentów poddawanych zabiegom kardiochirurgicznym.	3	3			
Nietypowe choroby serca – leczenie dietetyczne.	3	2			
Suma	25	20			
Konsultacje					
Konsultacje dla osób chcących pogłębić wiedzę i umiejętności przekazywane na zajęciach.	0	5			
Suma	0	5			
Razem	0	5			
Formy i warunki zaliczenia					
Przygotowanie projektu diety dla pacjentów w różnym stanie zdrowia związanym z chorobami układu krążenia.					
Kryteria oceny					
Na ocenę 2 /niedostateczny/	Na ocenę 3 /dostateczny/	Na ocenę 3,5 /dostateczny +/	Na ocenę 4 /dobry/	Na ocenę 4,5 /dobry +/	Na ocenę 5 /bardzo dobry/
>50% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	50% do >60% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	60% do >70% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	70% do >80% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	80% do >90% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	90% do >100% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się
<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - nie opanował podstawowej wiedzy i umiejętności związanych z przedmiotem, - nie potrafi wykorzystać zdobytych podstawowych informacji i wykazać się wiedzą i umiejętnościami, a wymagane efekty uczenia się nie zostały osiągnięte, - nie prezentuje zaangażowania i zainteresowania przedmiotem. 	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - posiada niepełną podstawową wiedzę i umiejętności związane z przedmiotem, - ma duże trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji, - opanował efekty uczenia się w stopniu dostatecznym, - prezentuje niewielkie zainteresowanie zagadnieniami dotyczącymi przedmiotu. 	<p>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 zainteresowanie zagadnieniami przedmiotu 	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - osiągnął zakładane efekty uczenia się w zakresie zagadnień programu, - prawidłowo, choć w sposób nieusystematyzowany prezentuje zdobytą wiedzę i umiejętności, - dostrzega błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania 	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - opanował wiedzę i umiejętności w zakresie treści programowych, dostrzega i koryguje nieznaczne błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania, - jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się 	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - dysponuje pełną wiedzą i umiejętnościami przewidzianymi w programie kształcenia, - 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, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się
Literatura podstawowa					
<p>Rosenthal T. Geriatria. Wydawnictwo Czelej, Lublin 2009</p> <p>Rogulska A.: Postępowanie dietetyczne w niedożywieniu, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Łódź 2011</p> <p>Wieczorowska Tobis K., Talarska D.: Geriatria i pielęgniarstwo geriatryczne. Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2017</p> <p>Kocemba J, Grodzicki T. Zarys gerontologii klinicznej. Medyczne Centrum Kształcenia Podyplomowego Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2000</p> <p>Okólski M.: Demografia. Podstawowe pojęcia, procesy i teorie w encyklopedycznym zarysie, Wydawnictwo Naukowe SCHOLAR, Warszawa 2004</p>					

Literatura uzupełniająca

Bzdęga J, Gębska –Kuczerowska A: Epidemiologia w zdrowiu publicznym. PZWL Lublin 2010.

Cybulski M., Krajewska-Kułąk E.: Opieka nad osobami starszymi. Przewodnik dla zespołu terapeutycznego Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016.

Uczelnia Społeczno-Medyczna w Warszawie
Wydział Nauk Medycznych
sylabus na kierunku Dietetyka
rok akademicki 2022/2023

Przedmiot	Żywnienie w chorobach metabolicznych i endokrynologicznych						
Koordynator							
Prowadzący							
Tryb studiów	stacjonarne / niestacjonarne						
Profil	praktyczny						
Kategoria przedmiotu	do wyboru						
Forma zajęć	wykład, ćwiczenia, konsultacje						
Poziom studiów, semestr	studia drugiego stopnia						
Miejsce realizacji przedmiotu	kampus uczelni, sieć Internet						
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	100	20	30	-	-	-	50
ECTS	4	0,8	1,2	-	-	-	2
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	100	10	20	-	-	10	60
ECTS	4	0,4	0,8	-	-	0,4	2,4
Wymagania wstępne	Podstawowa wiedza z zakresu żywności i żywienia.						
Cel kształcenia	Celem modułu jest zapoznanie studenta ze schorzeniami metabolicznymi oraz z zakresu endokrynologii i diabetologii ze szczególnym uwzględnieniem wpływu diety na przebieg poszczególnych jednostek chorobowych oraz nabycie umiejętności oceny sposobu żywienia oraz jego korekty, jak również prowadzenia edukacji żywieniowej ze szczególnym uwzględnieniem zasad zdrowego żywienia.						
Metody dydaktyczne							
Środki dydaktyczne							
Efekty uczenia się						Metody weryfikacji	
Wiedza	Zna i potrafi wdrażać zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania.(K_W06)					Test, zaliczenie ustne, aktywność na zajęciach	
	Potrafi dokonać oceny sposobu żywienia oraz jego korekty u osób z prawidłową i nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością). (K_W11)					Test, zaliczenie ustne, aktywność na zajęciach	
	Zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym. (K_W09, K_W11)					Test, zaliczenie ustne, aktywność na zajęciach	
	Student objaśnia patomechanizm chorób metabolicznych i chorób przewodu pokarmowego. (K_W08)					Test, zaliczenie ustne, aktywność na zajęciach	
	Student klasyfikuje i omawia założenia diet stosowanych w różnych stanach chorobowych przewodu pokarmowego i w chorobach metabolicznych. (K_W08)					Test, zaliczenie ustne, aktywność na zajęciach	
Umiejętności	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia. (K_U10)					Test, zaliczenie ustne, aktywność na zajęciach	
	Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta. (K_U10)					Test, zaliczenie ustne, aktywność na zajęciach	
	Rozumie wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia i potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą. (K_U06)					Test, zaliczenie ustne, aktywność na zajęciach	

	Potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia. (K_U08)	Test, zaliczenie ustne, aktywność na zajęciach			
	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia. (K_U07, K_U08)	Test, zaliczenie ustne, aktywność na zajęciach			
Kompetencje społeczne	Posiada umiejętność stałego doksztalcania się. (K_K01)	Aktywność na zajęciach			
	Przestrzega zasad etyki zawodowej. (K_K08)	Aktywność na zajęciach			
Treści programowe		Liczba godzin			
Wykłady		Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne		
Żywnienie w chorobach jamy ustnej i przełyku. Zastosowanie diet o zmiennej konsystencji. Planowanie diety.		2	1		
Żywnienie w chorobach żołądka i dwunastnicy.		2	1		
Żywnienie w nieswoistych chorobach zapalnych jelit.		2	1		
Żywnienie w chorobie uchyłkowej jelit.		2	1		
Żywnienie w chorobach miększu wątroby w zależności od stanu wydolności.		2	1		
Hemochromatoza, choroba Wilsona.		2	1		
Żywnienie w zapaleniu pęcherzyka żółciowego i dróg żółciowych.		2	1		
Żywnienie w ostrym i przełęczym zapaleniu trzustki.		2	1		
Cukrzyca - przyczyny, objawy, rodzaje, rozpoznawanie, powikłania. Cukrzyca jako choroba metaboliczne oraz cywilizacyjna.		2	1		
Nadwaga i otyłość – przyczyny, skutki, metody przeciwdziałania wśród różnych grup ludności.		2	1		
Suma		20	10		
Ćwiczenia					
Wprowadzenie do endokrynologii: definicja hormonu, rodzaje hormonów i receptorów.		3	2		
Choroby przysadki mózgowej.		3	2		
Patogeneza, diagnostyka i leczenie chorób tarczycy.		3	2		
Regulacja gospodarki wapniowo-fosforanowej.		3	2		
Otyłość jej następstwa i leczenie.		3	2		
Patogeneza, diagnostyka i leczenie cukrzycy typu 1.		3	2		
Patogeneza, diagnostyka i leczenie cukrzycy typu 2.		3	2		
Powikłania cukrzycy.		3	2		
Leczenie dietetyczne w cukrzycy.		3	2		
Patogeneza, diagnostyka i leczenie chorób nadnerczy.		3	2		
Suma		30	20		
Konsultacje					
Konsultacje dla osób chcących pogłębić wiedzę i umiejętności przekazywane na zajęciach.		0	10		
Razem		0	10		
Formy i warunki zaliczenia					
Wykład: egzamin w formie testu wielokrotnego wyboru z czterema wariantami odpowiedzi. Ćwiczenia: zaliczenie ustne, aktywność na zajęciach.					
Kryteria oceny					
Na ocenę 2 /niedostateczny/	Na ocenę 3 /dostateczny/	Na ocenę 3,5 /dostateczny +/	Na ocenę 4 /dobry/	Na ocenę 4,5 /dobry +/	Na ocenę 5 /bardzo dobry/
>50% uzyskanej punktacji za przewidziane	50% do >60% uzyskanej punktacji za przewidziane	60% do >70% uzyskanej punktacji za przewidziane	70% do >80% uzyskanej punktacji za przewidziane	80% do >90% uzyskanej punktacji za przewidziane	90% do >100% uzyskanej punktacji za przewidziane

formy weryfikacji efektów uczenia się	formy weryfikacji efektów uczenia się	formy weryfikacji efektów uczenia się	formy weryfikacji efektów uczenia się	formy weryfikacji efektów uczenia się	formy weryfikacji efektów uczenia się
<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - nie opanował podstawowej wiedzy i umiejętności związanych z przedmiotem, - nie potrafi wykorzystać zdobytych podstawowych informacji i wykazać się wiedzą i umiejętnościami, a wymagane efekty uczenia się nie zostały osiągnięte, - nie prezentuje zaangażowania i zainteresowania przedmiotem. 	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - posiada niepełną podstawową wiedzę i umiejętności związane z przedmiotem, - ma duże trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji, - opanował efekty uczenia się w stopniu dostatecznym, - prezentuje niewielkie zainteresowanie zagadnieniami dotyczącymi przedmiotu. 	<p>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 zainteresowanie zagadnieniami przedmiotu 	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - osiągnął zakładane efekty uczenia się w zakresie zagadnień programu, - prawidłowo, choć w sposób nieusystematyzowany prezentuje zdobytą wiedzę i umiejętności, - dostrzega błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania 	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - opanował wiedzę i umiejętności w zakresie treści programowych, dostrzega i koryguje nieliczne błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania, - jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się 	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - dysponuje pełną wiedzą i umiejętnościami przewidzianymi w programie kształcenia, - 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, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się

Literatura podstawowa

- L. Pachocka, M. Jarosz, Dna moczanowa. Porady lekarzy i dietetyków, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa.
- A. Cichocka, Praktyczny poradnik żywieniowy w odchudzaniu oraz profilaktyce i leczeniu cukrzycy typu 2, Medyk, Warszawa 2010
- Z. Wieczorek-Chełmińska, Żywnienie w osteoporozie, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2011.

Literatura uzupełniająca

Laurie E. Bernstein, Fran Rohr, Joanna R. Helm: Nutrition Management of Inherited Metabolic Diseases: Lessons from Metabolic University. Springer, 2015th edition (July 6, 2015)

Uczelnia Społeczno-Medyczna w Warszawie
Wydział Nauk Medycznych
sylabus na kierunku Dietetyka
rok akademicki 2022/2023

Przedmiot	Żywnienie alternatywne i jego skutki						
Koordynator							
Prowadzący							
Tryb studiów	stacjonarne / niestacjonarne						
Profil	praktyczny						
Kategoria przedmiotu	do wyboru						
Forma zajęć	wykład, ćwiczenia, konsultacje						
Poziom studiów, semestr	studia drugiego stopnia						
Miejsce realizacji przedmiotu	kampus uczelni						
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	100	20	30	-	-	-	50
ECTS	4	0,8	1,2	-	-	-	2
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	100	10	20	-	-	10	60
ECTS	4	0,4	0,8	-	-	0,4	2,4
Wymagania wstępne	Podstawowa wiedza z zakresu żywności i żywienia.						
Cel kształcenia	Celem przedmiotu jest zdobycie zaawansowanej wiedzy o różnych modelach sposobów żywienia, określanych jako wzorce – modele diet niekonwencjonalnych. Prawidłowo stosowana dieta alternatywna powinna pokrywać zapotrzebowanie na poszczególne składniki pokarmowe i energię uwzględniając przy tym czasową eliminację lub ograniczenie stosowania określonych technik kulinarnych oraz spożycia pewnych produktów i potraw. Wśród popularnych diet alternatywnych wyróżnić możemy: dietę śródziemnomorską, optymalną, zgodną z grupą krwi, Montignac, wegetarianizm i inne diety redukcyjne. Diety alternatywne powinny być tak skomponowane aby pokrywały zapotrzebowanie na wszystkie niezbędne składniki odżywcze. Niestety w wielu przypadkach są to diety niedoborowe, wręcz zagrażające zdrowiu i życiu człowieka. Aktualnie w społeczeństwie funkcjonuje wiele diet alternatywnych, które przede wszystkim stosowane są przez osoby otyłe w celu redukcji masy ciała.						
Metody dydaktyczne	Wykład: wykład z prezentacją multimedialną, wykład konwersatoryjny, wykład problemowy. Ćwiczenia: studium przypadku, praca w grupach.						
Środki dydaktyczne	Prezentacja multimedialna, materiały dydaktyczne opracowane przez prowadzącego.						
Efekty uczenia się						Metody weryfikacji	
Wiedza	Zna i rozumie w stopniu pogłębionym zasady planowania i metody badań sposobu żywienia, stanu odżywienia człowieka oraz jakości produktów rolno-spożywczych. (K W06, K W07)					Egzamin ustny, kolokwium pisemne, obserwacja	
	Zna i rozumie w pogłębionym stopniu ryzyko zdrowotne związane z różnego rodzaju nietolerancjami składników pokarmowych oraz biologicznymi, chemicznymi i fizycznymi zanieczyszczeniami żywności, a także sposoby kontrolowania ich wpływu na organizm człowieka. (K W10)					Egzamin ustny, kolokwium pisemne, obserwacja	
	Zna i rozumie zasady analizy procesów psychospołecznych ważnych dla zdrowia i jego ochrony oraz stylu życia i wybranych modeli zachowań prozdrowotnych. (K W15, K W16)					Egzamin ustny, kolokwium pisemne, obserwacja	
Umiejętności	Potrafi zaplanować schemat, przeprowadzić i wdrożyć postępowanie dietetyczne wśród pacjentów z różnymi schorzeniami dietozależnymi. (K U09, K U14)					Egzamin ustny, kolokwium pisemne, obserwacja	
	Potrafi komunikować się ze specjalistami z dziedziny medycyny i technologii żywności oraz jednostkami i grupami społecznymi					Egzamin ustny, kolokwium pisemne, obserwacja	

	w aspekcie żywienia człowieka, diety, promocji zdrowia i profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych. (K U14)				
Kompetencje społeczne	Jest gotów do przestrzegania i rozwijania zasad etyki zawodowej oraz podejmowania działań na rzecz przestrzegania tych zasad oraz za właściwe prowadzenie prac doświadczalnych oraz działań związanych z zawodem dietetyka (K K08)	Egzamin ustny, kolokwium pisemne, obserwacja			
	Jest gotów do demonstrowania postawy promującej zdrowie, okazywania szacunku dla pacjentów/grup społecznych oraz troski o ich dobro (K K11)	Egzamin ustny, kolokwium pisemne, obserwacja			
Treści programowe		Liczba godzin			
Wykłady		Studia stacjonarne			
		Studia niestacjonarne			
1.	Wegetarianizm.	2			
2.	Makrobiotyka.	2			
3.	Dieta śródziemnomorska.	2			
4.	Dieta DASH - dieta w nadciśnieniu.	2			
5.	Dieta ketogenna.	2			
6.	Dieta odpornościowa.	2			
7.	Diety niekonwencjonalne.	2			
8.	Terapie alternatywne w chorobach nowotworowych.	2			
9.	Biologicznie aktywne składniki żywności wspomagające redukcję masy ciała.	2			
10.	Zestawianie pokarmów - dieta Shelton'a.	2			
	Suma	20			
		10			
Ćwiczenia					
1.	Biologicznie aktywne składniki żywności wspomagające redukcję masy ciała.	3			
2.	Niekonwencjonalne diety odchudzające: dieta ryżowa, dieta ziemniaczana, dieta makaronowa, dieta jogurtowa, dieta mleczna, dieta chronometryczna, dieta kapuściana.	3			
3.	Diety zgodne z grupą krwi 0, A, B, AB.	3			
4.	Niekonwencjonalne diety odchudzające: dieta Diamondów, dieta dr Haya, dieta Montignac, dieta Budwig, dieta Cambridge, dieta Gersona, dieta Andersona, dieta makrobiotyczna.	3			
5.	Diety kolorowe: dieta żółta, dieta zielona, dieta fioletowa, dieta czerwona, dieta błękitna.	3			
6.	Dieta śródziemnomorska z zastosowaniem produktów komercyjnych.	3			
7.	Diety w promocji zdrowego trybu życia, zapobiegające chorobom: dieta bez dodatków chemicznych, dieta w leczeniu kandydozy, dieta bezglutenowa, dieta ograniczająca laktozę, dieta niskosodowa, dieta oczyszczająca.	3			
8.	Program zdrowego odżywiania.	3			
9.	Diety niskowęglowodanowe: dieta Atkinsa, dieta Dukana, Cykliczna dieta ketogeniczna, dieta dr Lutz, dieta Kwaśniewskiego, dieta dr Ellisa, dieta niskocukrowa.	3			
10.	Diety niekonwencjonalne: dieta szwedzka, dieta hollywoodzka, dieta francuska, dieta hinduska, dieta japońska, dieta na surowo, dieta kopenhadzka, dieta kosmonautów, dieta księżycowa.	3			
	Suma	30			
		20			
Konsultacje					
Konsultacje dla osób chcących pogłębić wiedzę i umiejętności przekazywane na zajęciach.		0			
	Suma	0			
		10			
	Razem	50			
		40			
Formy i warunki zaliczenia					
Wykład: egzamin ustny złożony z trzech pytań (pytania losowane z puli pytań przedstawionych podczas wykładów)					
Ćwiczenia: Kolokwium pisemne, obserwacja pracy podczas zajęć.					
Kryteria oceny					
Na ocenę 2 /niedostateczny/	Na ocenę 3 /dostateczny/	Na ocenę 3,5 /dostateczny +/	Na ocenę 4 /dobry/	Na ocenę 4,5 /dobry +/	Na ocenę 5 /bardzo dobry/
>50% uzyskanej punktacji za przewidziane	50% do >60% uzyskanej punktacji za przewidziane	60% do >70% uzyskanej punktacji za przewidziane	70% do >80% uzyskanej punktacji za przewidziane	80% do >90% uzyskanej punktacji za przewidziane	90% do >100% uzyskanej punktacji za przewidziane

formy weryfikacji efektów uczenia się	formy weryfikacji efektów uczenia się	formy weryfikacji efektów uczenia się	formy weryfikacji efektów uczenia się	formy weryfikacji efektów uczenia się	formy weryfikacji efektów uczenia się
<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - nie opanował podstawowej wiedzy i umiejętności związanych z przedmiotem, - nie potrafi wykorzystać zdobytych podstawowych informacji i wykazać się wiedzą i umiejętnościami, a wymagane efekty uczenia się nie zostały osiągnięte, - nie prezentuje zaangażowania i zainteresowania przedmiotem. 	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - posiada niepełną podstawową wiedzę i umiejętności związane z przedmiotem, - ma duże trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji, - opanował efekty uczenia się w stopniu dostatecznym, - prezentuje niewielkie zainteresowanie zagadnieniami dotyczącymi przedmiotu. 	<p>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 zainteresowanie zagadnieniami przedmiotu 	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - osiągnął zakładane efekty uczenia się w zakresie zagadnień programu, - prawidłowo, choć w sposób nieusystematyzowany prezentuje zdobytą wiedzę i umiejętności, - dostrzega błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania 	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - opanował wiedzę i umiejętności w zakresie treści programowych, dostrzega i koryguje nieliczne błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania, - jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się 	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - dysponuje pełną wiedzą i umiejętnościami przewidzianymi w programie kształcenia, - 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, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się

Literatura podstawowa

Gertig H., Przysławski J. Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu, Wydawnictwo lekarskie PZWL, Warszawa 2015.
Pitchford P. :Odżywianie dla zdrowia. Tradycje wschodnie i nowoczesna wiedza o żywieniu. Wydawnictwo Galaktyka, 2010

Literatura uzupełniająca

Dunkan P. : Dukan Diet Life Plan. The Bestselling Dunkan Weight- loss Programme Made Easy. Hodder & Stoughton. London, 2011

Uczelnia Społeczno-Medyczna w Warszawie
Wydział Nauk Medycznych
sylabus na kierunku Dietetyka
rok akademicki 2022/2023

Przedmiot	Dietoprofilaktyka i leczenie dietetyczne chorób niezakaźnych i żywieniowo zależnych						
Koordynator							
Prowadzący							
Tryb studiów	stacjonarne / niestacjonarne						
Profil	praktyczny						
Kategoria przedmiotu	do wyboru						
Forma zajęć	ćwiczenia, konsultacje						
Poziom studiów, semestr	studia drugiego stopnia						
Miejsce realizacji przedmiotu	kampus uczelni, sieć Internet						
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	50	-	25	-	-	-	25
ECTS	2	-	1	-	-	-	1
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	50	-	20	-	-	5	25
ECTS	2	-	0,8	-	-	0,2	1
Wymagania wstępne	Podstawowa wiedza z zakresu żywienia człowieka.						
Cel kształcenia	Dietoterapia i dietoprofilaktyka chorób żywieniowo-zależnych ma na celu realizację zadań profilaktyki i ochrony zdrowia w zakresie praktycznego przekazywania wiedzy dotyczącej prawidłowego żywienia oraz stanu zdrowia społeczeństwa. Przygotowanie do świadomego podejmowania decyzji w oparciu o system Evidence Based Nutrition. Przedmioty wprowadzające: podstawy żywienia człowieka, zasady żywienia zbiorowego, podstawy dietetyki, towaroznawstwo żywności, podstawy profilaktyki żywieniowej.						
Metody dydaktyczne	Wykład konwersatoryjny z prezentacją multimedialną, analiza przypadku, dyskusja, pogadanka.						
Środki dydaktyczne	Prezentacja multimedialna, materiały dydaktyczne opracowane przez prowadzącego.						
Efekty uczenia się						Metody weryfikacji	
Wiedza	Zna i rozumie wybrane choroby żywieniowo-zależne występujące na świecie i w Polsce oraz zakres naukowych dowodów podkreślających znaczenie stosowania w ciągu życia podejścia polegającego na zapobieganiu i kontrolowaniu tych chorób. (K_W03)					Ocena ciągła, wejściówki, ocena analizy przypadku	
	Zna i rozumie realizację zadań profilaktyki i ochrony zdrowia w zakresie praktycznego przekazywania wiedzy dotyczącej prawidłowego żywienia oraz stanu zdrowia społeczeństwa. (K_W06)					Ocena ciągła, wejściówki, ocena analizy przypadku	
Umiejętności	Potrafi podejść decyzje w oparciu o system Evidence Based Nutrition. (K_U06, K_U08)					Ocena ciągła, wejściówki, ocena analizy przypadku	
	Potrafi zaplanować dietoterapię i dobrać produkty odpowiednio do założeń w wybranej chorobie żywieniowo-zależnej. (K_U08)					Ocena ciągła, wejściówki, ocena analizy przypadku	
	Potrafi opracować zalecenia żywieniowe dla pacjenta. (K_U08)					Ocena ciągła, wejściówki, ocena analizy przypadku	
	Potrafi odpowiednio określić zasadność stosowania dietoprofilaktyki i dietoterapii i wykazuje kreatywność w jej planowaniu. (K_K08)					Ocena ciągła, wejściówki, ocena analizy przypadku	
Kompetencje społeczne	Jest zorientowany na potrzeby pacjenta oraz wykazuje troskę i odpowiedzialność za jego zdrowie.(K_K10)					Ocena ciągła	

	Ma świadomość potrzeby doksztalcania i samodoskonalenia przez całe życie.(K K01)		Ocena ciągła		
Treści programowe			Liczba godzin		
Ćwiczenia			Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	
Nutrigenomika i nutrigenetyka, definicja, omówienie pojęć. Dieta spersonalizowana. Bioaktywne składniki diety. Choroby cywilizacyjne niezakaźne, żywieniowozależne, definicja, rodzaje. Defekty enzymatyczne.			5	4	
Czynność wewnątrzwydzielnicza tkanki tłuszczowej. Zespół metaboliczny- definicja, kryteria rozpoznania. Implikacje kliniczne.			5	4	
Dieta a nowotwory. Nowotworzenie. Predyspozycje osobnicze. Mechanizmy indukujące rozwój nowotworu. Nowotwory dietozależne.			5	4	
Plejotropowe działanie witaminy D. Synteza, mechanizmy działania. Niedobór/nadmiar witaminy D, konsekwencje kliniczne. Dietoprofilaktyka schorzeń przewlekłych z uwzględnieniem zastosowania witaminy D. Normy spożycia witaminy D.			5	4	
Dietoprofilaktyka chorób tarczycy. Zaburzenia miesiączkowania a zaburzenia poboru pokarmu. Dietoprofilaktyka niedoboru hormonów (hormony płciowe, hormony tarczycy).			5	4	
Suma			25	20	
Konsultacje					
Konsultacje dla osób chcących pogłębić wiedzę i umiejętności przekazywane na zajęciach.			0	5	
Suma			0	5	
Razem			25	25	
Formy i warunki zaliczenia					
Ocena ciągła (bieżące przygotowanie do zajęć). Wejściówki (krótkie kolokwia pisemne) na każdym zajęciach. Ocena analizy przypadku.					
Kryteria oceny					
Na ocenę 2 /niedostateczny/	Na ocenę 3 /dostateczny/	Na ocenę 3,5 /dostateczny +/	Na ocenę 4 /dobry/	Na ocenę 4,5 /dobry +/	Na ocenę 5 /bardzo dobry/
>50% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	50% do >60% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	60% do >70% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	70% do >80% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	80% do >90% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	90% do >100% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się
Student - nie opanował podstawowej wiedzy i umiejętności związanych z przedmiotem, - nie potrafi wykorzystać zdobytych podstawowych informacji i wykazać się wiedzą i umiejętnościami, a wymagane efekty uczenia się nie zostały osiągnięte, - nie prezentuje zaangażowania i zainteresowania przedmiotem.	Student - posiada niepełną podstawową wiedzę i umiejętności związane z przedmiotem, - ma duże trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji, - opanował efekty uczenia się w stopniu dostatecznym, - prezentuje niewielkie zainteresowanie zagadnieniami dotyczącymi przedmiotu.	Student - 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 zainteresowanie zagadnieniami przedmiotu	Student - osiągnął zakładane efekty uczenia się w zakresie zagadnień programu, - prawidłowo, choć w sposób nieusystematyzowany prezentuje zdobytą wiedzę i umiejętności, - dostrzega błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania	Student - opanował wiedzę i umiejętności w zakresie treści programowych, dostrzega i koryguje liczne błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania, - jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się	Student - dysponuje pełną wiedzą i umiejętnościami przewidzianymi w programie kształcenia, - 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, odczuwa

					potrzebę stałego doskonalenia się
--	--	--	--	--	--------------------------------------

Literatura podstawowa

Andrzej Szczeklik, Piotr Gajewski: Choroby Wewnętrzne kompendium, Wydawnictwo Medycyna Praktyczna, Kraków 2009.

Laughin A.: Wątroba : profilaktyka, choroby, żywienie, dieta. Wydawnictwo Astrum, Wrocław 2012.

Tatoń J., Czech A., Idaszak D.: Żywienie w cukrzycy. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2010.

Literatura uzupełniająca

Tatoń J., Czech a., Bernas M. : Otyłość, zespół metaboliczny. Wydawnictwo lekarskie PZWL, Warszawa 2006.

Uczelnia Społeczno-Medyczna w Warszawie
Wydział Nauk Medycznych
sylabus na kierunku Dietetyka
rok akademicki 2022/2023

Przedmiot	Seminarium dyplomowe – część pierwsza						
Koordynator							
Prowadzący							
Tryb studiów	stacjonarne / niestacjonarne						
Profil	praktyczny						
Kategoria przedmiotu	do wyboru						
Forma zajęć	seminarium dyplomowe						
Poziom studiów, semestr	studia drugiego stopnia						
Miejsce realizacji przedmiotu	kampus uczelni, sieć Internet						
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	150	-	-	25	-	-	125
ECTS	6	-	-	1	-	-	5
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	150	-	-	20	-	5	125
ECTS	6	-	-	0,8	-	0,2	5
Wymagania wstępne	Wiedza i umiejętności zdobyte na pierwszym stopniu studiów oraz na wszystkich przedmiotach zrealizowanych na drugim stopniu studiów.						
Cel kształcenia	Zapoznanie z obowiązującymi zasadami dotyczącymi pracy dyplomowej i jej obrony. Przygotowania pracy dyplomowej, prezentacja tematów prac dyplomowych, organizacja wykonania pracy dyplomowej, warunki zaliczenia seminarium. Prezentowanie wyników swoich badań. Praca nad kompozycją pracy. Cześć teoretyczna vs. cześć empiryczna pracy naukowej. Opracowanie przez studentów pracy magisterskiej zgodnie z terminarzem podanym przez promotora.						
Metody dydaktyczne	Wykład, objaśnienie, dyskusja, analiza tekstów, przegląd literatury.						
Środki dydaktyczne	-						
Efekty uczenia się					Metody weryfikacji		
Wiedza	Absolwent w pogłębionym stopniu zna i rozumie istotne fakty, zjawiska, procesy oraz metodologię badawczą z zakresu dyscypliny naukowej, w której prowadzone jest seminarium dyplomowe (K_W01-K_W19)				Obserwacja postępów w tworzeniu pracy dyplomowej, aktywność w trakcie seminarium		
	Absolwent w pogłębionym stopniu orientuje się w problematyce metodologii nauk studiowanego kierunku, szkołach i nurtach badawczych w obrębie dyscypliny będącej przedmiotem badań na seminarium dyplomowym (K_W01-K_W19)				Obserwacja postępów w tworzeniu pracy dyplomowej, aktywność w trakcie seminarium		
	Absolwent rozumie konieczność ujawniania wszystkich źródeł wykorzystywanych w procesie pisania pracy dyplomowej gdyż zna i przestrzega zasad ochrony prawa autorskiego (K_W01-K_W19)				Obserwacja postępów w tworzeniu pracy dyplomowej, aktywność w trakcie seminarium		
Umiejętności	Absolwent potrafi przygotować plan pracy licencjackiej, zgromadzić do niej bibliografię i napisać pierwszy rozdział pracy posługując się przy tym źródłami pomocniczymi, a także właściwymi dla wybranej w ramach seminarium dyscypliny metodami i narzędziami oraz technikami informacyjno-komunikacyjnymi. Zna rejestr języka akademickiego i umie go stosować (K_U01-K_U21)				Obserwacja postępów w tworzeniu pracy dyplomowej, aktywność w trakcie seminarium		

Kompetencje społeczne	Absolwent potrafi planować i organizować pracę, zarządzać swoim czasem, a zatem określać priorytety służące powstaniu pracy (K_K07)	Obserwacja postępów w tworzeniu pracy dyplomowej, aktywność w trakcie seminarium				
	Absolwent jest gotów do samodzielnego rozwiązywania problemów poznawczych i praktycznych podczas pisania pracy dyplomowej oraz do zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności (K_K07)	Obserwacja postępów w tworzeniu pracy dyplomowej, aktywność w trakcie seminarium				
Treści programowe					Liczba godzin	
Seminarium					Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Kontynuacja pracy rozpoczętej w pierwszym semestrze pisania pracy magisterskiej.					7	5
Kwerenda biblioteczna; dalsza, pogłębiona analiza literatury przedmiotu w celu ustalenia aktualnego stanu wiedzy na temat wybranego zjawiska/problemu.					6	5
Praca pod nadzorem, mająca na celu przygotowanie całości pracy dyplomowej.					6	5
Ustalenie zasad kontaktu z promotorem (terminy; częstotliwość i forma kontaktu).					6	5
Konsultacje						
Konsultacje w zakresie problematyki związanej z procesem tworzenia pracy dyplomowej.					0	5
Razem					25	25
Formy i warunki zaliczenia						
Warunkiem uzyskania zaliczenia jest uczęszczanie na zajęcia oraz napisanie pierwszego rozdziału pracy i zaakceptowanie go przez promotora.						
Kryteria oceny						
Na ocenę 2 /niedostateczny/	Na ocenę 3 /dostateczny/	Na ocenę 3,5 /dostateczny +/	Na ocenę 4 /dobry/	Na ocenę 4,5 /dobry +/	Na ocenę 5 /bardzo dobry/	
>50% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	50% do >60% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	60% do >70% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	70% do >80% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	80% do >90% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	90% do >100% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	
Student - nie opanował podstawowej wiedzy i umiejętności związanych z przedmiotem, - nie potrafi wykorzystać zdobytych podstawowych informacji i wykazać się wiedzą i umiejętnościami, a wymagane efekty uczenia się nie zostały osiągnięte, - nie prezentuje zaangażowania i zainteresowania przedmiotem.	Student - posiada niepełną podstawową wiedzę i umiejętności związane z przedmiotem, - ma duże trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji, - opanował efekty uczenia się w stopniu dostatecznym, - prezentuje niewielkie zainteresowanie zagadnieniami dotyczącymi przedmiotu.	Student - 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 zainteresowanie zagadnieniami przedmiotu	Student - osiągnął zakładane efekty uczenia się w zakresie zagadnień programu, - prawidłowo, choć w sposób nieusystematyzowany prezentuje zdobytą wiedzę i umiejętności, - dostrzega błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania	Student - opanował wiedzę i umiejętności w zakresie treści programowych, dostrzega i koryguje nieliczne błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania, - jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się	Student - dysponuje pełną wiedzą i umiejętnościami przewidzianymi w programie kształcenia, - 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, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się	

Literatura podstawowa
Radosław Zenderowski, Praca magisterska. Licencjat. Przewodnik po metodologii i pisania pracy i obrony pracy dyplomowej., Wydawnictwo CeDeWu, 2022. Literatura adekwatna do tematu pracy dyplomowej.
Literatura uzupełniająca
Literatura adekwatna do tematu pracy dyplomowej.

Uczelnia Społeczno-Medyczna w Warszawie
Wydział Nauk Medycznych
sylabus na kierunku Dietetyka
rok akademicki 2022/2023

Przedmiot	Praktyki zawodowe – część pierwsza						
Koordynator							
Prowadzący							
Tryb studiów	stacjonarne / niestacjonarne						
Profil	praktyczny						
Kategoria przedmiotu	do wyboru						
Forma zajęć	praktyki zawodowe						
Poziom studiów, semestr	studia drugiego stopnia						
Miejsce realizacji przedmiotu	uzależnione od miejsca realizacji praktyk zawodowych						
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	240	-	-	-	240	-	-
ECTS	10	-	-	-	10	-	-
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	240	-	-	-	240	-	-
ECTS	10	-	-	-	10	-	-
Wymagania wstępne	Wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne zdobyte w trakcie studiów pierwszego stopnia oraz na pierwszym roku studiów drugiego stopnia.						
Cel kształcenia	<p>Do ogólnych celów praktyki zalicza się:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. wprowadzenie do praktycznego wykonywania zawodu, do którego przygotowują studia na poszczególnych kierunkach, specjalnościach oraz zakresach studiów podyplomowych; 2. wykształcenie umiejętności zastosowania wiedzy teoretycznej zdobytej w toku studiów w praktyce – integracja wiedzy teoretycznej z praktyką; 3. poznawanie środowiska zawodowego, radzenie sobie w trudnych sytuacjach oraz rozwiązywanie realnych problemów zawodowych; 4. rozwój kompetencji zawodowych studenta w ramach wybranego kierunku, zdobycie i pogłębienie umiejętności praktycznych; 5. zdobywanie doświadczenia w samodzielnym i zespołowym wykonywaniu obowiązków zawodowych; 6. poznanie organizacji pracy i warunków w różnych zakładach pracy; 7. kształtowanie wysokiej kultury zawodowej oraz postaw etycznych właściwych dla danej organizacji pracy odpowiadającej współczesnym tendencjom w gospodarce, administracji i nauce; 8. uświadomienie znaczenia twórczej i poszukującej postawy w procesie edukacyjnym oraz wzmocnienie motywacji do pracy zawodowej, poprzez doskonalenie kompetencji zawodowych i osobistych; 9. kształtowanie spostrzegawczości oraz zdolności samodzielnego i krytycznego myślenia i zdolności planowania czasu pracy; 10. gromadzenie materiałów i doświadczeń niezbędnych lub wspomagających w pisaniu pracy dyplomowej; 11. przyjęcie przez studenta odpowiedzialności za własne kształcenie 12. umożliwienie studentowi dokonania oceny rynku pracy, weryfikacji jego predyspozycji do wykonywania zawodu, poznanie oczekiwań pracodawców względem pracowników i nawiązanie kontaktów zawodowych niezbędnych do podjęcia pracy w przyszłości. 						
Metody dydaktyczne	<p>W trakcie realizacji praktyk zawodowych wykorzystuje się metody dydaktyczne takie jak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wykonywanie pracy pod nadzorem; - zarządzanie zespołem/wydawanie poleceń pracownikom (przy udziale i pod ścisłą kontrolą opiekuna zakładowego); - pokaz z objaśnieniem/instruktażem; - obserwacja pracy wykonywanej przez pracowników zakładu pracy; - analiza dokumentacji (np. przepisy dot. BHP, regulaminy, zasady dot. ergonomii miejsca pracy); 						

	- dialog/rozmowa/dyskusja.	
Środki dydaktyczne	Dobór środków dydaktycznych uzależniony jest od wybranej specjalności oraz miejsca realizacji praktyk. Środki dydaktyczne powinny być dobrane w taki sposób, aby umożliwiały realizację treści programowych i osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się.	
	Efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedza	Absolwent zna i rozumie zasady i regulaminy obowiązujące w miejscu odbywania praktyk zawodowych (K_W18, K_W19)	Stała obserwacja, ocena wykonywanej pracy, rozmowa
	Absolwent zna i rozumie zasady BHP i elementy prawa pracy adekwatne do miejsca wykonywania praktyk zawodowych (K_W18, K_W19)	Stała obserwacja, ocena wykonywanej pracy, rozmowa
	Absolwent zna i rozumie powierzone mu miejsce i role w miejscu odbywania praktyk (K_W19)	Stała obserwacja, ocena wykonywanej pracy, rozmowa
	Absolwent zna i rozumie zasady funkcjonowania zakładu pracy, w którym odbywa praktyki (K_W19)	Stała obserwacja, ocena wykonywanej pracy, rozmowa
Umiejętności	Absolwent potrafi analizować sytuacje związane z produkcją i dystrybucją żywności na podstawie doświadczeń wynikających z odbytej praktyki zawodowej (K_U01)	Stała obserwacja, ocena wykonywanej pracy, rozmowa
	Absolwent potrafi analizować i krytycznie ocenić różne rozwiązania techniczne i technologiczne na podstawie doświadczeń wynikających z odbytej praktyki zawodowej (K_U02)	Stała obserwacja, ocena wykonywanej pracy, rozmowa
	Absolwent potrafi przeprowadzić pogłębiony wywiad dietetyczny (K_U03)	Stała obserwacja, ocena wykonywanej pracy, rozmowa
	Absolwent potrafi prowadzić dokumentację czynności zawodowych (K_U04)	Stała obserwacja, ocena wykonywanej pracy, rozmowa
	Absolwent potrafi posługiwać się wyspecjalizowanym sprzętem i oprogramowaniem wykorzystywanym w miejscu realizacji praktyk (K_U05)	Stała obserwacja, ocena wykonywanej pracy, rozmowa
	Absolwent potrafi identyfikować błędy żywieniowe pacjentów/klientów miejsca odbywania praktyk zawodowych (K_U06)	Stała obserwacja, ocena wykonywanej pracy, rozmowa
	Absolwent potrafi rozpoznać problemy pacjentów/klientów zakładu pracy, w którym odbywa praktyki (K_U07)	Stała obserwacja, ocena wykonywanej pracy, rozmowa
	Absolwent potrafi ocenić efektywność opieki żywieniowej w oparciu o pacjentów/klientów miejsca odbywania praktyk zawodowych (K_U08)	Stała obserwacja, ocena wykonywanej pracy, rozmowa
	Absolwent potrafi udzielać porad w zakresie diety, trybu życia, ćwiczeń fizycznych sprzyjających utrzymaniu i poprawie zdrowia klientów/pacjentów miejsca, w którym realizuje praktyki zawodowe (K_U09)	Stała obserwacja, ocena wykonywanej pracy, rozmowa
	Absolwent potrafi prowadzić działania profilaktyczne i opracować materiały edukacyjne dla klientów/pacjentów miejsca realizacji praktyk zawodowych (K_U10)	Stała obserwacja, ocena wykonywanej pracy, rozmowa
Kompetencje społeczne	Jest gotów do krytycznej analizy swojego przygotowania do podjęcia pracy zawodowej/działalności gospodarczej (K_K01)	Stała obserwacja, ocena wykonywanej pracy, rozmowa
	Jest gotów do postawy inspirującej rozwój u osób z którymi pracuje (K_K02)	Stała obserwacja, ocena wykonywanej pracy, rozmowa
	Jest gotów do krytycznej analizy własnej wiedzy w zakresie diety i rozumie potrzebę konsultacji z innymi ekspertami/grupami zawodowymi (K_K03)	Stała obserwacja, ocena wykonywanej pracy, rozmowa
	Jest gotów do dbałości o prestiż zawodu (K_K04)	Stała obserwacja, ocena wykonywanej pracy, rozmowa
	Jest gotów do organizowania pracy zespołu ludzi (K_K05)	Stała obserwacja, ocena wykonywanej pracy, rozmowa
	Jest gotów do utworzenia działalności gospodarczej analogicznej jak ta w której odbywa praktyki zawodowe (K_K06)	Stała obserwacja, ocena wykonywanej pracy, rozmowa
	Treści programowe	Liczba godzin
	Praktyki zawodowe	Studia stacjonarne Studia niestacjonarne
Zapoznanie się z zasadami i regulaminami obowiązującymi w miejscu odbywania praktyk (w tym z BHP	240	240

oraz elementami prawa pracy).		
Zapoznanie się z organizacją pracy obowiązującą w miejscu odbywania praktyk.		
Zapoznanie się ze strukturą organizacyjną zakładu pracy.		
Zapoznanie się z zakresem działalności miejsca odbywania praktyk.		
Zapoznaje się z programami informatycznymi wspomagającymi prowadzenie zakładu pracy, w którym realizowane są praktyki.		
Realizacja powierzonych obowiązków, w tym wykonywanie pracy pod nadzorem.		
Obserwowanie pracy wykonywanej przez innych pracowników miejsca praktyk.		
Koordynowanie pracy innych osób (pod nadzorem) zmierzające do wykształcenia kompetencji w zakresie zarządzania zasobami ludzkimi.		
Kontakt oraz budowanie relacji z klientami przedsiębiorstwa.		
Zrozumienie kwestii z zakresu przedsiębiorczości w miejscu pracy (skuteczne prowadzenie działalności gospodarczej).		
Razem	240	240

Formy i warunki zaliczenia

Zaliczenie odbycia praktyki poprzez odpowiedni wpis do systemu, karty okresowych osiągnięć studenta/słuchacza i protokołu, po uprzednim dokonaniu weryfikacji osiągniętych przez studenta/słuchacza efektów uczenia się. Weryfikacji efektów uczenia się dokonuje Koordynator ds. praktyk na podstawie opinii opiekuna praktyk w miejscu odbywania praktyki, dokumentacji przebiegu praktyki prowadzonej przez studenta/słuchacza, a w szczególności Dzienniczka praktyk. W przypadkach budzących wątpliwości interpretacyjne, a dotyczących weryfikacji efektów uczenia się Koordynator ds. praktyk zwraca się do Dziekana o wydanie decyzji.

Kryteria oceny

Na ocenę 2 /niedostateczny/	Na ocenę 3 /dostateczny/	Na ocenę 3,5 /dostateczny +/	Na ocenę 4 /dobry/	Na ocenę 4,5 /dobry +/	Na ocenę 5 /bardzo dobry/
>50% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	50% do >60% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	60% do >70% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	70% do >80% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	80% do >90% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	90% do >100% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się
Student - nie opanował podstawowej wiedzy i umiejętności związanych z przedmiotem, - nie potrafi wykorzystać zdobytych podstawowych informacji i wykazać się wiedzą i umiejętnościami, a wymagane efekty uczenia się nie zostały osiągnięte, - nie prezentuje zaangażowania i zainteresowania przedmiotem.	Student - posiada niepełną podstawową wiedzę i umiejętności związane z przedmiotem, - ma duże trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji, - opanował efekty uczenia się w stopniu dostatecznym, - prezentuje niewielkie zainteresowanie zagadnieniami dotyczącymi przedmiotu.	Student - 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 zainteresowanie zagadnieniami przedmiotu	Student - osiągnął zakładane efekty uczenia się w zakresie zagadnień programu, - prawidłowo, choć w sposób nieusystematyzowany prezentuje zdobytą wiedzę i umiejętności, - dostrzega błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania	Student - opanował wiedzę i umiejętności w zakresie treści programowych, dostrzega i koryguje nieliczne błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania, - jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się	Student - dysponuje pełną wiedzą i umiejętnościami przewidzianymi w programie kształcenia, - 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, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się

Literatura podstawowa

Literatura przypisana do studiowanych przez studenta przedmiotów zbieżnych tematycznie z zadaniami realizowanymi podczas wykonywania praktyki oraz materiały i dokumentacja wskazana przez opiekuna zakładowego w miejscu odbywania praktyki.

Literatura uzupełniająca

Literatura przypisana do studiowanych przez studenta przedmiotów zbieżnych tematycznie z zadaniami realizowanymi podczas wykonywania praktyki oraz materiały i dokumentacja wskazana przez opiekuna zakładowego w miejscu odbywania praktyki.

Uczelnia Społeczno-Medyczna w Warszawie
Wydział Nauk Medycznych
sylabus na kierunku Dietetyka
rok akademicki 2022/2023

Przedmiot	Pracownia dietetyki i żywienia w zakresie dietetyki klinicznej
Koordynator	
Prowadzący	
Tryb studiów	stacjonarne / niestacjonarne
Profil	praktyczny
Kategoria przedmiotu	do wyboru
Forma zajęć	wykład, ćwiczenia, konwersatoria
Poziom studiów, semestr	studia drugiego stopnia
Miejsce realizacji przedmiotu	Pracownia dietetyki i żywienia odpowiednio przystosowana do realizacji założonych efektów uczenia się; sieć Internet.

Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne

	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	100	20	30	-	-	-	50
ECTS	4	0,8	1,2	-	-	-	2

Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne

	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	100	10	20	-	-	10	60
ECTS	4	0,4	0,8	-	-	0,4	2,4

Wymagania wstępne	Podstawowa wiedza z zakresu dietetyki i żywienia osób chorych.
Cel kształcenia	Podstawowym celem nauczania przedmiotu jest zapoznanie studenta z planowaniem i wykorzystaniem różnych etapów procesu technologicznego sporządzania potraw w planowaniu dietoterapii schorzeń objętych polskim systemem dietetycznym. Uzyskana wiedza pozwoli studentowi dokonywać odpowiednich doborów surowców do produkcji potraw planowanych w dietoterapii oraz odpowiednich technik sporządzania potraw. Wykształcenie umiejętności praktycznego wykorzystania zdobytej wiedzy teoretycznej.
Metody dydaktyczne	Wykład: wykład z prezentacją multimedialną, wykład konwersatoryjny, debata. Ćwiczenia: pokaz z objaśnieniem/instruktażem, ćwiczenia produkcyjne. Konsultacje: rozmowa, dyskusja, rozwiązywanie problemów.
Środki dydaktyczne	Infrastruktura dydaktyczna (pracownia) odpowiednio przystosowana do właściwej realizacji treści programowych i umożliwiająca osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się.

	Efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedza	Zna i rozumie technologię potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności. Zna historię żywności i żywienia. (K_W01, K_W02, K_W07)	Egzamin ustny, esej refleksyjny, obserwacja w trakcie zajęć
	Zna i rozumie organizację stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia. (K_W01, K_W02, K_W07)	Egzamin ustny, esej refleksyjny, obserwacja w trakcie zajęć
Umiejętności	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw. (K_U01, K_U02)	Egzamin ustny, esej refleksyjny, obserwacja w trakcie zajęć
	Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze. (K_U03)	Egzamin ustny, esej refleksyjny, obserwacja w trakcie zajęć
	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych. (K_U09)	Egzamin ustny, esej refleksyjny, obserwacja w trakcie zajęć

Kompetencje społeczne	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną (K_K02)	Egzamin ustny, esej refleksyjny, obserwacja w trakcie zajęć	
	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii (K_K09)	Egzamin ustny, esej refleksyjny, obserwacja w trakcie zajęć	
Treści programowe		Liczba godzin	
Wykłady		Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1. Miary kuchenne, a gramatura produktu w dietach redukcyjnych – porównywanie wartości kalorycznej przykładowych produktów i potraw.		1	10
2. Grzyby – wartość odżywcza .		1	
3. Wartość odżywcza diety wegetariańskiej.		1	
4. Zastosowanie i charakterystyka diety ketogennej.		1	
5. Mięso i przetwory mięsne – wartość odżywcza.		1	
6. Tłuszcze pożywienia. Rola NNKT.		1	
7. Wartość odżywcza ryb oraz owoców morza.		1	
8. Owoce – źródło naturalnych antyoksydantów.		1	
9. Przegląd substancji słodzących występujących na rynku polskim i na świecie.		1	
10. Żywność naturalna i sztuczna dla dzieci i niemowląt. Przegląd mieszanek występujących na rynku, porównanie składu mleka krowiego do początkowego i następnego.		1	
11. Potrawy wigilijne w krajach chrześcijańskich. Wartość odżywcza potraw wigilijnych i świątecznych.		1	
12. Żywność suszona, mrożona, kiszonki - wartość odżywcza, wykorzystanie w dietetyce.		1	
13. Wykorzystanie przypraw i dodatków słodzących w dietetyce.		1	
14. Czekolada i słodycze – przyjemność czy zbędne kalorie?		1	
15. Przyczyny niedoborów żywieniowych u dzieci i młodzieży.		1	
16. Alergie pokarmowe dzieci i młodzieży.		1	
17. Rola żywności o niskim indeksie glikemicznym w prawidłowym żywieniu (cz.1).		0,5	
18. Rola żywności o niskim indeksie glikemicznym w prawidłowym żywieniu (cz.2).		0,5	
19. Insulina i jej preparaty (cz.1) – zasady podawania insuliny.		0,5	
20. Insulina i jej preparaty (cz.2) – studium przypadku.		0,5	
21. Drożdże – rola w dietetyce.		0,5	
22. Przegląd napojów „regeneracyjnych” występujących na rynku polskim.		0,5	
23. Sery – rodzaje, wartość odżywcza, wykorzystanie dietetyce.		0,5	
24. Wartość odżywcza „nowalijek”.		0,5	
Suma		20	10
Ćwiczenia			
1. Porównywanie wartości kalorycznej przykładowych wielkości produktów i potraw w dietach redukcyjnych.		2	20
2. Wykorzystanie grzybów w codziennej diecie. Przygotowanie potraw na bazie pieczarek hodowlanych.		1	
3. Wykorzystanie potraw wegetariańskich w żywieniu osób zdrowych i chorych.		1	
4. Sporządzanie wybranych potraw właściwych dla diety ketogennej.		1	
5. Przygotowanie potraw mięsnych. Wpływ różnych metod obróbki wstępnej mięsa na jakość i wydajność potraw.		1	
6. Wykorzystanie ryb w dietetyce.		1	
7. Owoce morza – wykorzystanie w dietetyce.		1	
8. Przygotowanie soków i potraw z owoców bogatych w witaminę A, C, beta-karoten.		1	
9. Sporządzanie potraw z zastosowaniem sztucznych substancji słodzących.		1	
10. Wykorzystanie mieszanek mleka zastępczego do przygotowywania potraw.		1	
11. Przygotowanie i degustacja regionalnych potraw wigilijnych.		1	
12. Żywność suszona, mrożona, kiszonki. Przygotowanie potraw z różnych form surowców.		1	

13. Sporządzanie potraw z użyciem przypraw dla polepszenia walorów, smakowych, zapachowych i wizualnych.	1				
14. Przygotowanie deserów na bazie czekolady i kakao.	1				
15. Przygotowanie atrakcyjnych posiłków dla niejadków.	1				
16. Przygotowanie potraw dla alergików.	1				
17. Obliczanie wymienników węglowodanowych, białkowo-tłuszczowych, zapotrzebowania na insulinę, zasady korekcji dawek insuliny.	1				
18. Przygotowanie potraw o niskim indeksie glikemicznym.	1				
19. Przegląd preparatów insuliny występujących na rynku polskim. Praca z ulotką informacyjną.	1				
20. Opracowanie jadłospisu diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów przy użyciu programu komputerowego Elka.	2				
21. Drożdże – wykorzystanie w produkcji potraw.	2				
22. Przygotowanie potraw wspomagających odchudzanie.	2				
23. Przygotowanie potraw typu fast-food. Obliczanie wartości odżywczej przygotowanych potraw.	2				
24. Przygotowanie potraw z wykorzystaniem „nowalijek”.	2				
Suma	30	20			
Konsultacje					
Konsultacje dla osób chcących pogłębić wiedzę i umiejętności przekazywane na zajęciach.	0	10			
Suma	0	10			
Razem	50	40			
Formy i warunki zaliczenia					
Wykład: egzamin ustny złożony z 3 wylosowanych pytań (pula pytań zostanie przedstawiona w trakcie wykładu)					
Ćwiczenia: obserwacja w trakcie zajęć, esej refleksyjny.					
Kryteria oceny					
Na ocenę 2 /niedostateczny/	Na ocenę 3 /dostateczny/	Na ocenę 3,5 /dostateczny +/	Na ocenę 4 /dobry/	Na ocenę 4,5 /dobry +/	Na ocenę 5 /bardzo dobry/
>50% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	50% do >60% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	60% do >70% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	70% do >80% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	80% do >90% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	90% do >100% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się
Student - nie opanował podstawowej wiedzy i umiejętności związanych z przedmiotem, - nie potrafi wykorzystać zdobytych podstawowych informacji i wykazać się wiedzą i umiejętnościami, a wymagane efekty uczenia się nie zostały osiągnięte, - nie prezentuje zaangażowania i zainteresowania przedmiotem.	Student - posiada niepełną podstawową wiedzę i umiejętności związane z przedmiotem, - ma duże trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji, - opanował efekty uczenia się w stopniu dostatecznym, - prezentuje niewielkie zainteresowanie zagadnieniami dotyczącymi przedmiotu.	Student - 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 zainteresowanie zagadnieniami przedmiotu	Student - osiągnął zakładane efekty uczenia się w zakresie zagadnień programu, - prawidłowo, choć w sposób nieusystematyzowany prezentuje zdobytą wiedzę i umiejętności, - dostrzega błędy popelniane przy rozwiązywaniu określonego zadania	Student - opanował wiedzę i umiejętności w zakresie treści programowych, dostrzega i koryguje nieliczne błędy popelniane przy rozwiązywaniu określonego zadania, - jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się	Student - dysponuje pełną wiedzą i umiejętnościami przewidzianymi w programie kształcenia, - 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, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się
--	--	--	--	--	--------------------------------------------------

Literatura podstawowa

Jan Gawęcki, Żywnienie człowieka - cz. 1. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo PWN, 2022.

Helena Ciborowska, Artur Ciborowski, Dietetyka Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2021.

Literatura uzupełniająca

Jan Gawęcki, Marian Grzymiśławski, Żywnienie człowieka zdrowego i chorego tom 2. Wydawnictwo PWN, 2012.

Jan Gawęcki, Wojciech Roszkowski, Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne Tom 3. Wydawnictwo PWN, 2012.

Uczelnia Społeczno-Medyczna w Warszawie
Wydział Nauk Medycznych
sylabus na kierunku Dietetyka
rok akademicki 2022/2023

Przedmiot	Podstawy żywienia klinicznego						
Koordynator							
Prowadzący							
Tryb studiów	stacjonarne / niestacjonarne						
Profil	praktyczny						
Kategoria przedmiotu	do wyboru						
Forma zajęć	wykład, ćwiczenia, konsultacje						
Poziom studiów, semestr	studia drugiego stopnia						
Miejsce realizacji przedmiotu	kampus uczelni, sieć Internet						
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	100	20	30	-	-	-	50
ECTS	4	0,8	1,2	-	-	-	2
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	100	10	20	-	-	10	60
ECTS	4	0,4	0,8	-	-	0,4	2,4
Wymagania wstępne	Podstawowa wiedza w zakresie żywności i żywienia						
Cel kształcenia	Przyswojenie wiedzy o potrzebach żywieniowych człowieka chorego oraz właściwym postępowaniu dietetycznym w wybranych sytuacjach klinicznych. Uzyskanie wiedzy w zakresie podstaw konstruowania prawidłowo zbilansowanej diety dla różnych grup populacji chorych. Zdobywanie szczegółowych informacji i umiejętności z zakresu edukacji i racjonalizacji sposobu żywienia osób cierpiących na zaburzenia i choroby autoimmunologiczne, onkologiczne, endokrynologiczne i neurologiczne. Wdrożenie metod i narzędzi służących do oceny stanu odżywienia tych osób. Zastosowanie w praktyce metod służących do układania diet w wybranych jednostkach chorobowych.						
Metody dydaktyczne	Wykład: wykład z prezentacją multimedialną, wykład konwersatoryjny. Ćwiczenia: studium przypadku, debata, dyskusja akademicka, pogadanka. Konsultacje: rozmowa, dyskusja, analiza problemu.						
Środki dydaktyczne	Prezentacja multimedialna, materiały dydaktyczne opracowane przez prowadzącego, MS Teams.						
Efekty uczenia się						Metody weryfikacji	
Wiedza	Zna i rozumie aspekty dotyczące potrzeb żywieniowych człowieka chorego (K_W02, K_W05, K_W08)					Egzamin w formie testu zamkniętego, kolokwium pisemne.	
	Zna i rozumie postępowanie dietetyczne w wybranych sytuacjach klinicznych (K_W02, KW05, K_W08)					Egzamin w formie testu zamkniętego, kolokwium pisemne.	
Umiejętności	Potrafi konstruować prawidłowo zbilansowaną dietę dla różnych grup populacji chorych (K_U07)					Egzamin w formie testu zamkniętego, kolokwium pisemne.	
	Potrafi edukować w zakresie żywienia osób chorych (K_U10)					Egzamin w formie testu zamkniętego, kolokwium pisemne.	
	Potrafi wdrożyć metody i narzędzia służące ocenie stanu odżywiania osób chorych (K_U08)					Egzamin w formie testu zamkniętego, kolokwium pisemne.	
	Potrafi zastosować w praktyce metody służące układaniu diet w wybranych jednostkach chorobowych (K_U03, K_U06)					Egzamin w formie testu zamkniętego, kolokwium pisemne.	

Kompetencje społeczne	Jest gotów poddać krytycznej analizie swój stan wiedzy na temat żywienia klinicznego i dąży do stałego rozwoju (K_K01)		Obserwacja na zajęciach.		
Treści programowe			Liczba godzin		
Wykłady			Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	
1. Wpływ hormonów podwzgórza, przysadki, tarczycy, przytarczyc, trzustki, nadnerczy i inkretyn na metabolizm węglowodanów, tłuszczów, białek i mikroelementów.			2	1	
2. Żywienie w chorobach podwzgórza i przysadki: moczówka prosta, niedoczynność przysadki.			2	1	
3. Żywienie w chorobach tarczycy: niedoczynność tarczycy, nadczynność tarczycy, choroba Hashimoto			2	1	
4. Żywienie w chorobach przytarczyc: nadczynność przytarczyc, niedoczynność przytarczyc, osteoporoza			2	1	
5. Żywienie w chorobach nadnerczy: niedoczynność kory nadnerczy, zespół Cushinga, zespół Conna, hipoadosteronizm, guz chromochłonny.			2	1	
6. Autoimmunizacja i choroby autoimmunologiczne podstawowe pojęcia			2	1	
7. Wprowadzenie do kliniki wybranych chorób autoimmunologicznych z uwzględnieniem problemów żywieniowych			2	1	
8. Problemy z doбором diety w chorobach autoimmunologicznych			2	1	
9. Zasady żywienia w wybranych chorobach autoimmunologicznych w oparciu o EBM			1	0,5	
10. Suplementy diety czy zalecać, a jeżeli tak to jakie?			1	0,5	
11. Wprowadzenie do onkologii. Epidemiologia nowotworów. Diagnostyka i metody leczenia. Charakterystyka najczęściej występujących nowotworów			1	0,5	
12. Żywienie w chorobie nowotworowej na różnych etapach leczenia (chemioterapia, radioterapia, leczenie około- i pooperacyjne). Zasady planowania terapii żywieniowej. Zaburzenia regulacji przyjmowania pokarmów			1	0,5	
Ćwiczenia					
1. Metody oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia. Niedożywienie i otyłość a przeżycia pacjentów onkologicznych.			5	3	
2. Wsparcie żywieniowe w powikłaniach leczenia onkologicznego (zaparcia, biegunki, nudności, wymioty, dysfagia, zaburzenia smaku i węchu, zmęczenie, mucositis i enteritis, upośledzenie neurokognitywne).			5	3	
3. Interakcje żywności z lekami stosowanymi w onkologii. Suplementy diety (fakty i mity). Medycyna naturalna (korzyści i zagrożenia dla pacjenta onkologicznego).			5	3	
4. Ocena stanu i sposobu żywienia z wykorzystaniem różnych metod (A-antropometryczne, B-biochemiczne, C- kliniczne, D-sposobu żywienia). Analiza żywieniowych czynników ryzyka związanych z terapią onkologiczną. Interakcje żywności z lekiem.			5	3	
5. Wprowadzenie do neurologii. Epidemiologia, diagnostyka i metody leczenia oraz charakterystyka najczęściej występujących chorób neurologicznych.			5	3	
6. Prewencja wybranych chorób neurologicznych.			3	3	
7. Żywienie jako metoda wspierająca proces terapeutyczny wybranych chorób neurologicznych			2	2	
Konsultacje					
Konsultacje dla osób chcących pogłębić wiedzę i umiejętności przekazywane na zajęciach.			0	10	
Razem			50	40	
Formy i warunki zaliczenia					
Wykład: egzamin w formie testu jednokrotnego wyboru. Ćwiczenia: kolokwium pisemne, obserwacja na zajęciach.					
Kryteria oceny					
Na ocenę 2 /niedostateczny/	Na ocenę 3 /dostateczny/	Na ocenę 3,5 /dostateczny +/	Na ocenę 4 /dobry/	Na ocenę 4,5 /dobry +/	Na ocenę 5 /bardzo dobry/
>50% uzyskanej punktacji za przewidziane	50% do >60% uzyskanej punktacji za	60% do >70% uzyskanej punktacji za przewidziane	70% do >80% uzyskanej punktacji za przewidziane	80% do >90% uzyskanej punktacji za przewidziane	90% do >100% uzyskanej punktacji za przewidziane

formy weryfikacji efektów uczenia się	przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	formy weryfikacji efektów uczenia się	formy weryfikacji efektów uczenia się	formy weryfikacji efektów uczenia się	formy weryfikacji efektów uczenia się
<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - nie opanował podstawowej wiedzy i umiejętności związanych z przedmiotem, - nie potrafi wykorzystać zdobytych podstawowych informacji i wykazać się wiedzą i umiejętnościami, a wymagane efekty uczenia się nie zostały osiągnięte, - nie prezentuje zaangażowania i zainteresowania przedmiotem. 	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - posiada niepełną podstawową wiedzę i umiejętności związane z przedmiotem, - ma duże trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji, - opanował efekty uczenia się w stopniu dostatecznym, - prezentuje niewielkie zainteresowanie zagadnieniami dotyczącymi przedmiotu. 	<p>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 zainteresowanie zagadnieniami przedmiotu 	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - osiągnął zakładane efekty uczenia się w zakresie zagadnień programu, - prawidłowo, choć w sposób nieusystematyzowany prezentuje zdobytą wiedzę i umiejętności, - dostrzega błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania 	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - opanował wiedzę i umiejętności w zakresie treści programowych, dostrzega i koryguje nieliczne błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania, - jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się 	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - dysponuje pełną wiedzą i umiejętnościami przewidzianymi w programie kształcenia, - 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, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się

Literatura podstawowa

Marian Grzymisławski: Dietetyka kliniczna. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2022

Lobos Sobotka: Podstawy żywienia klinicznego. Wydawnictwo Scientifica, 2013

Payne Anne, Barker Helen: Dietetyka I żywienie kliniczne. Wydawnictwo Medyczne Urban & Partner, 2013

Literatura uzupełniająca

Pertkiewicz M, Korta Standardy żywienia pozajelitowego i żywienia dojelitowego. Wydawnictwo Medyczne PZWL, 2005

Mary Solomon, Autoimmune Disease Anti - Inflammatory Diet: Simple Steps To Lifetime Relief , CreateSpace Independent Publishing Platform,, 2015.

Amy Myers The Autoimmune Solution: Prevent and Reverse the Full Spectrum of Inflammatory Symptoms and Diseases , HarperOne, 2017.

Uczelnia Społeczno-Medyczna w Warszawie
Wydział Nauk Medycznych
sylabus na kierunku Dietetyka
rok akademicki 2022/2023

Przedmiot	Żywienie w chorobach neurologicznych						
Koordynator							
Prowadzący							
Tryb studiów	stacjonarne / niestacjonarne						
Profil	praktyczny						
Kategoria przedmiotu	do wyboru						
Forma zajęć	ćwiczenia, konsultacje						
Poziom studiów, semestr	studia drugiego stopnia						
Miejsce realizacji przedmiotu	kampus uczelni, sieć Internet						
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	50	-	25	-	-	-	25
ECTS	2	-	1	-	-	-	1
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	50	-	20	-	-	5	25
ECTS	2	-	0,8	-	-	0,2	1
Wymagania wstępne	Podstawowa wiedza z zakresu żywienia człowieka.						
Cel kształcenia	Podstawowym celem nauczania przedmiotu jest zapoznanie studenta z zasadami żywienia oraz wykształcenie umiejętności planowania żywienia w chorobach neurologicznych.						
Metody dydaktyczne	Wykład konwersatoryjny, analiza przypadków.						
Środki dydaktyczne	Materiały udostępniane przez prowadzącego.						
Efekty uczenia się						Metody weryfikacji	
Wiedza	Wykazuje znajomość zmian organicznych, czynnościowych i metabolicznych zachodzących w ustroju pod wpływem choroby i towarzyszących jej zaburzeń odżywiania. (K_W03)					Projekt grupowy, aktywność na zajęciach	
	Wykazuje znajomość i potrafi zdefiniować oraz rozpoznać problemy żywieniowe pacjenta oraz uwzględnić je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego. (K_W09)					Projekt grupowy, aktywność na zajęciach	
Umiejętności	Student wykazuje umiejętności w opracowaniu jasnych i zrozumiałych materiałów edukacyjnych dla pacjenta. (K_U10)					Projekt grupowy, aktywność na zajęciach	
	Student wykazuje umiejętności w planowaniu żywienia pacjentów wypisanych ze szpitala. (K_U06)					Projekt grupowy, aktywność na zajęciach	
	Student posiada umiejętności w przygotowaniu i nadzorowania przygotowywania potraw wchodzących w skład różnego rodzaju diet. Student posiada umiejętności dotyczące wykorzystania procesów produkcyjnych w celu wytworzenia żywności o wysokich walorach zdrowotnych. (K_U10)					Projekt grupowy, aktywność na zajęciach	
	Student posiada umiejętności odpowiedniego zaplanowania oraz dostosowania do wieku chorego postępowania dietetycznego w celu zapobiegania chorobom związanym z nieprawidłowym odżywianiem i brakiem aktywności fizycznej. (K_U06)					Projekt grupowy, aktywność na zajęciach	
Kompetencje społeczne	Student posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności. Wie kiedy skorzystać z porady innego specjalisty. (K_K03)					Projekt grupowy, aktywność na zajęciach	

	Student posiada kompetencje w pracy zespołowej, umie współpracować z przedstawicielami innych zawodów medycznych i pracownikami administracji ochrony zdrowia w celu prowadzenia edukacji żywieniowej i profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych w społeczeństwie. (K K05)		Projekt grupowy, aktywność na zajęciach		
Treści programowe			Liczba godzin		
Ćwiczenia			Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	
1. Choroba Alzheimera – charakterystyka, objawy, zalecenia żywieniowe.			2,5	2	
2. Choroba Parkinsona – charakterystyka, objawy, zalecenia żywieniowe.			2,5	2	
3. Udar mózgu – charakterystyka, objawy, zalecenia żywieniowe			2,5	2	
4. Padaczka – definicja, klasyfikacja, przyczyny, leczenie żywieniowe padaczki lekoopornej.			2,5	2	
5. Stwardnienie rozsiane – definicja, objawy, zalecenia żywieniowe			2,5	2	
6. Opracowanie jadłospisu dla osoby z chorobą Alzheimera (dieta łatwostrawna o zmienionej konsystencji/papkowata).			2,5	2	
7. Opracowanie diety z redystrybucją białka.			2,5	2	
8. Opracowanie zasad żywienia dla osoby po przebytych przemijającym niedokrwieniu mózgu – TIA.			2,5	2	
9. Opracowanie diety dla dziecka chorego na padaczkę lekooporną.			2,5	2	
10. Opracowanie diety dla osoby chorej na stwardnienie rozsiane.			2,5	2	
Konsultacje					
Konsultacje dla osób chcących pogłębić wiedzę i umiejętności przekazywane na zajęciach.			0	5	
Razem			25	25	
Formy i warunki zaliczenia					
Zaliczenie przedmiotu realizowane jest w formie projektu grupowego. Każda z grup jest zobowiązana do przygotowania diety dla pacjentów z trzema różnymi stanami chorobowymi. Ponadto pod uwagę brana jest aktywność na zajęciach.					
Kryteria oceny					
Na ocenę 2 /niedostateczny/	Na ocenę 3 /dostateczny/	Na ocenę 3,5 /dostateczny +/	Na ocenę 4 /dobry/	Na ocenę 4,5 /dobry +/	Na ocenę 5 /bardzo dobry/
>50% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	50% do >60% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	60% do >70% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	70% do >80% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	80% do >90% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	90% do >100% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się
<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - nie opanował podstawowej wiedzy i umiejętności związanych z przedmiotem, - nie potrafi wykorzystać zdobytych podstawowych informacji i wykazać się wiedzą i umiejętnościami, a wymagane efekty uczenia się nie zostały osiągnięte, - nie prezentuje zaangażowania i zainteresowania przedmiotem. 	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - posiada niepełną podstawową wiedzę i umiejętności związane z przedmiotem, - ma duże trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji, - opanował efekty uczenia się w stopniu dostatecznym, - prezentuje niewielkie zainteresowanie zagadnieniami dotyczącymi przedmiotu. 	<p>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 zainteresowanie zagadnieniami przedmiotu 	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - osiągnął zakładane efekty uczenia się w zakresie zagadnień programu, - prawidłowo, choć w sposób nieusystematyzowany prezentuje zdobytą wiedzę i umiejętności, - dostrzega błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania 	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - opanował wiedzę i umiejętności w zakresie treści programowych, dostrzega i koryguje nieliczne błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania, - jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się 	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - dysponuje pełną wiedzą i umiejętnościami przewidzianymi w programie kształcenia, - 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, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się
--	--	--	--	--	----------------------------------------------------------------------------

Literatura podstawowa

Lucyna Ostrowska, Dietetyka w psychiatrii i neurologii. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2022.

Ciborowska H., Rudnicka A. „Dietetyka. Żywnie zdrowego i chorego człowieka” Wydawnictwo Lekarskie, PZWL, 2008

Turner C., Bahra A., Cikurel K. “Crash Course – neurologia” Wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2008

Sharp M. „Żywnie w migrenowych bólach głowy” Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2005

Literatura uzupełniająca

Zubiel M. „Dieta ketogenna jako metoda leczenia padaczek opornych na farmakoterapię” Klinika Pediatryczna.

Hauser S.T. „Harrison – Neurologia w medycynie klinicznej Tom 1” Wyd. Czelej, Lublin 2008

Polskie Towarzystwo Żywnienia Pozajelitowego i Dojelitowego „Standardy żywnienia pozajelitowego i dojelitowego” . Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2005

Uczelnia Społeczno-Medyczna w Warszawie
Wydział Nauk Medycznych
sylabus na kierunku Dietetyka
rok akademicki 2022/2023

Przedmiot	Żywnienie w chorobach nerek
Koordynator	
Prowadzący	
Tryb studiów	stacjonarne / niestacjonarne
Profil	praktyczny
Kategoria przedmiotu	do wyboru
Forma zajęć	ćwiczenia, konsultacje
Poziom studiów, semestr	studia drugiego stopnia
Miejsce realizacji przedmiotu	kampus uczelni, sieć Internet

Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne

	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	50	-	25	-	-	-	25
ECTS	2	-	1	-	-	-	1

Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne

	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	50	-	20	-	-	5	25
ECTS	2	-	0,8	-	-	0,2	1

Wymagania wstępne	Podstawowa wiedza z zakresu żywienia człowieka.
Cel kształcenia	Celem przedmiotu jest przekazanie wiedzy na temat najczęściej występujących zaburzeń nefrologicznych oraz przedstawienie zasad żywienia w wybranych jednostkach chorobowych.
Metody dydaktyczne	Praca w grupach, debata, dyskusja akademicka, studium przypadku.
Środki dydaktyczne	Materiały dydaktyczne opracowane przez prowadzącego.

	Efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedza	Zna i rozumie zmiany organiczne, czynnościowe i metaboliczne zachodzące w ustroju pod wpływem choroby i towarzyszących jej zaburzeń odżywiania (K_W05)	Kolokwium pisemne, obserwacja studenta podczas zajęć
	Zna i rozumie metody analizy jakości poszczególnych grup produktów spożywczych (K_W01, K_W02)	Kolokwium pisemne, obserwacja studenta podczas zajęć
	Zna, rozumie i wdraża w codziennej praktyce badania sposobu żywienia pojedynczych osób i grup i wykorzystuje je w planowaniu i korygowaniu żywienia (K_W11)	Kolokwium pisemne, obserwacja studenta podczas zajęć
Umiejętności	Potrafi zaplanować i poprowadzić edukację żywieniową indywidualną i grupową. (K_U10)	Kolokwium pisemne, obserwacja studenta podczas zajęć
	Potrafi opracować jasne i zrozumiałe materiały edukacyjne dla pacjenta. (K_U10)	Kolokwium pisemne, obserwacja studenta podczas zajęć
	Planuje żywienie w domu pacjentów wypisanych ze szpitala. (K_U07)	Kolokwium pisemne, obserwacja studenta podczas zajęć
Kompetencje społeczne	Potrafi kierować zespołem realizującym zadania w zakresie edukacji żywieniowej, oraz profilaktyki i leczenia chorób żywieniowo-zależnych. (K_K05)	Kolokwium pisemne, obserwacja studenta podczas zajęć
	Przestrzega tajemnicy zawodowej. Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego. (K_K08)	Kolokwium pisemne, obserwacja studenta podczas zajęć
	Treści programowe	Liczba godzin

Ćwiczenia		Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne		
1. Omówienie epidemiologii chorób w nefrologii. Przypomnienie zasad i wskazań żywieniowych w prewencji zaburzeń nefrologicznych z uwzględnieniem poszczególnych składników odżywczych.		10	8		
2. Profilaktyka i leczenie żywieniowe w kamicy nerkowej.		5	4		
3. Profilaktyka i leczenie żywieniowe w przypadku kłębuszkowego, odmiedniczkowego i śródmiąższowego zapalenia nerek.		5	4		
4. Profilaktyka i leczenie żywieniowe w ostrej i przewlekłej niewydolności nerek oraz mocznicy.		5	4		
Suma		25	20		
Konsultacje					
Konsultacje dla osób chcących pogłębić wiedzę i umiejętności przekazywane na zajęciach.		0	5		
Suma		0	5		
Razem		25	25		
Formy i warunki zaliczenia					
Pisemne kolokwium zaliczeniowe złożone z trzech pytań otwartych. Obserwacja studenta podczas zajęć.					
Kryteria oceny					
Na ocenę 2 /niedostateczny/	Na ocenę 3 /dostateczny/	Na ocenę 3,5 /dostateczny +/	Na ocenę 4 /dobry/	Na ocenę 4,5 /dobry +/	Na ocenę 5 /bardzo dobry/
>50% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	50% do >60% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	60% do >70% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	70% do >80% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	80% do >90% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	90% do >100% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się
<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - nie opanował podstawowej wiedzy i umiejętności związanych z przedmiotem, - nie potrafi wykorzystać zdobytych podstawowych informacji i wykazać się wiedzą i umiejętnościami, a wymagane efekty uczenia się nie zostały osiągnięte, - nie prezentuje zaangażowania i zainteresowania przedmiotem. 	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - posiada niepełną podstawową wiedzę i umiejętności związane z przedmiotem, - ma duże trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji, - opanował efekty uczenia się w stopniu dostatecznym, - prezentuje niewielkie zainteresowanie zagadnieniami dotyczącymi przedmiotu. 	<p>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 zainteresowanie zagadnieniami przedmiotu 	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - osiągnął zakładane efekty uczenia się w zakresie zagadnień programu, - prawidłowo, choć w sposób nieusystematyzowany prezentuje zdobytą wiedzę i umiejętności, - dostrzega błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania 	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - opanował wiedzę i umiejętności w zakresie treści programowych, dostrzega i koryguje nieliczne błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania, - jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się 	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - dysponuje pełną wiedzą i umiejętnościami przewidzianymi w programie kształcenia, - 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, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się
Literatura podstawowa					
Zofia Wieczorek- Chelmińska, Żywnienie w chorobach nerek. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2022.					
Barbara Pyszczuk, Dieta w chorobach nerek przed dializą. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2022					
Literatura uzupełniająca					
Felicity Darko, Chronic Kidney Disease: A Practical Guide to Detection and Management, American Medical Publishers, 2021					

Uczelnia Społeczno-Medyczna w Warszawie
Wydział Nauk Medycznych
sylabus na kierunku Dietetyka
rok akademicki 2022/2023

Przedmiot	Żywienie w alergiach i nietolerancjach pokarmowych						
Koordynator							
Prowadzący							
Tryb studiów	stacjonarne / niestacjonarne						
Profil	praktyczny						
Kategoria przedmiotu	do wyboru						
Forma zajęć	ćwiczenia, konsultacje						
Poziom studiów, semestr	studia drugiego stopnia						
Miejsce realizacji przedmiotu	kampus uczelni, sieć Internet						
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	50	-	25	-	-	-	25
ECTS	2	-	1	-	-	-	1
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	50	-	20	-	-	5	25
ECTS	2	-	0,8	-	-	0,2	1
Wymagania wstępne	Podstawowa wiedza z zakresu żywności i żywienia						
Cel kształcenia	W wyniku realizacji treści przedmiotu student pogłębia wiedzę i umiejętności z zakresu: zasad żywienia w alergiach i nietolerancjach pokarmowych						
Metody dydaktyczne	Studium przypadku, wykład konwersatoryjny, dyskusja.						
Środki dydaktyczne	Prezentacja multimedialna, materiały dydaktyczne opracowane przez nauczyciela prowadzącego.						
Efekty uczenia się					Metody weryfikacji		
Wiedza	Zna i rozumie w pogłębionym stopniu istotę zmian organicznych, czynnościowych i metabolicznych zachodzących w ustroju pod wpływem choroby i towarzyszących jej zaburzeń odżywiania (K_W03)				Przygotowanie i zaprezentowanie prezentacji multimedialnej na wskazany temat, obserwacja na zajęciach		
	Zna i rozumie immunologię kliniczną oraz wzajemne związki występujące pomiędzy stanem odżywiania i stanem odporności ustroju (K_W04)				Przygotowanie i zaprezentowanie prezentacji multimedialnej na wskazany temat, obserwacja na zajęciach		
	Zna i rozumie zasady fizjologii żywienia oraz biochemii klinicznej i potrafi je wykorzystać w planowaniu żywienia (K_W03)				Przygotowanie i zaprezentowanie prezentacji multimedialnej na wskazany temat, obserwacja na zajęciach		
	Zna i rozumie zagadnienia dotyczące epidemiologii żywieniowej, potrafi analizować i wyjaśnić związki pomiędzy żywieniem a wskaźnikami stanu zdrowia, czynnikami ryzyka rozwoju choroby i występowaniem chorób (K_W06)				Przygotowanie i zaprezentowanie prezentacji multimedialnej na wskazany temat, obserwacja na zajęciach		
	Zna i wdraża w codziennej praktyce badania sposobu żywienia pojedynczych osób i grup i wykorzystuje je w planowaniu i korygowaniu żywienia (K_W11, K_W14)				Przygotowanie i zaprezentowanie prezentacji multimedialnej na wskazany temat, obserwacja na zajęciach		
Umiejętności	Potrafi zaplanować i poprowadzić edukację żywieniową indywidualną i grupową (K_U10)				Przygotowanie i zaprezentowanie prezentacji multimedialnej na wskazany temat, obserwacja na zajęciach		

	Potrafi opracować jasne i zrozumiałe materiały edukacyjne dla pacjenta oraz instrukcje dla personelu realizującego opiekę żywieniową (K_U10)	Przygotowanie i zaprezentowanie prezentacji multimedialnej na wskazany temat, obserwacja na zajęciach			
	Potrafi prowadzić dokumentację podejmowanych czynności zawodowych, chroni poufność i bezpieczeństwo prowadzonej dokumentacji podczas przechowywania, upowszechniania i niszczenia (K_U04)	Przygotowanie i zaprezentowanie prezentacji multimedialnej na wskazany temat, obserwacja na zajęciach			
Kompetencje społeczne	Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności. Wie kiedy skorzystać z porady innego specjalisty. (K_K01)	Przygotowanie i zaprezentowanie prezentacji multimedialnej na wskazany temat, obserwacja na zajęciach			
	Jest gotów kierować zespołem i współpracować z przedstawicielami innych zawodów medycznych i pracownikami administracji ochrony zdrowia w celu prowadzenia edukacji żywieniowej i profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych w społeczności lokalnej. (K_K05)	Przygotowanie i zaprezentowanie prezentacji multimedialnej na wskazany temat, obserwacja na zajęciach			
Treści programowe		Liczba godzin			
Ćwiczenia		Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne		
1. Pokrzywka u dzieci.		2	1,5		
2. Charakterystyka alergenów pokarmowych.		2	1,5		
3. Niepożądane reakcje na pokarmy – klasyfikacja reakcji niepożądanych.		2	1,5		
4. Anafilaksja u dzieci.		2	1,5		
5. Alergia pokarmowa u dzieci.		2	1,5		
6. Obraz kliniczny alergii i nadwrażliwości pokarmowej.		2	1,5		
7. Diagnostyka alergii pokarmowej.		2	1,5		
8. Profilaktyka alergii pokarmowej u dzieci.		2	1,5		
9. Diety eliminacyjne w żywieniu dzieci i młodzieży – Kiedy? Jakie? Na jak długo?		2	1		
10. Zasady żywienia niemowlęcia z alergią i nietolerancją pokarmową (rodzaje mieszanek hipoalergiczných)		1	0,5		
11. Diagnostyka alergii pokarmowej z prezentacją współczesnych technik badawczych dostępnych w klinice		1	0,5		
12. Zespół alergii jamy ustnej		1	0,5		
13. Manifestacja alergii pokarmowej w układzie oddechowym		1	0,5		
14. Wytyczne postępowania w alergii na białko mleka krowiego		1	0,5		
15. Eozynofilowe zapalenie przetyku – wytyczne diagnostyki i leczenia		1	0,5		
16. Prezentacja wybranych przypadków klinicznych		1	0,5		
Suma		25	20		
Konsultacje					
Konsultacje dla osób chcących pogłębić wiedzę i umiejętności przekazywane na zajęciach.		0	5		
Razem					
Formy i warunki zaliczenia					
W ramach zaliczenia przedmiotu studenci mają przygotować i zaprezentować prezentację multimedialną na temat wskazany przez prowadzącego. Prezentacja multimedialna przygotowywana jest w grupach. Ponadto częścią składową oceny studenta będzie obserwacja jego postawy w trakcie zajęć (aktywność na zajęciach, zaangażowanie).					
Kryteria oceny					
Na ocenę 2 /niedostateczny/	Na ocenę 3 /dostateczny/	Na ocenę 3,5 /dostateczny +/	Na ocenę 4 /dobry/	Na ocenę 4,5 /dobry +/	Na ocenę 5 /bardzo dobry/
>50% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	50% do >60% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	60% do >70% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	70% do >80% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	80% do >90% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	90% do >100% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się

<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - nie opanował podstawowej wiedzy i umiejętności związanych z przedmiotem, - nie potrafi wykorzystać zdobytych podstawowych informacji i wykazać się wiedzą i umiejętnościami, a wymagane efekty uczenia się nie zostały osiągnięte, - nie prezentuje zaangażowania i zainteresowania przedmiotem. 	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - posiada niepełną podstawową wiedzę i umiejętności związane z przedmiotem, - ma duże trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji, - opanował efekty uczenia się w stopniu dostatecznym, - prezentuje niewielkie zainteresowanie zagadnieniami dotyczącymi przedmiotu. 	<p>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 zainteresowanie zagadnieniami przedmiotu 	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - osiągnął zakładane efekty uczenia się w zakresie zagadnień programu, - prawidłowo, choć w sposób nieusystematyzowany prezentuje zdobytą wiedzę i umiejętności, - dostrzega błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania 	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - opanował wiedzę i umiejętności w zakresie treści programowych, dostrzega i koryguje nieliczne błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania, - jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się 	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - dysponuje pełną wiedzą i umiejętnościami przewidzianymi w programie kształcenia, - 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, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Literatura podstawowa

Kaczmarek M, Korotkiewicz-Kaczmarek E: Alergia i nietolerancja pokarmowa - mleko i inne pokarmy Help-Med s.c. Kraków 2013, wyd.1

Literatura uzupełniająca

Małaczyńska T: Leczenie dietetyczne dzieci z alergią na białka mleka krowiego. Standardy Medyczne 2013, 6