

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

Przedmiot		Żywieniowe leczenie dojelitowe (S)					
Koordynator							
Prowadzący							
Tryb studiów		stacjonarne / niestacjonarne					
Profil		praktyczny					
Kategoria przedmiotu		obowiązkowy					
Forma zajęć							
Poziom studiów, semestr		studia pierwszego stopnia					
Miejsce realizacji przedmiotu		kampus uczelni					
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	75		30			10	35
ECTS	3		1,2			0,4	1,4
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	75		20			5	50
ECTS	3		0,8			0,2	2
Wymagania wstępne							
Cel kształcenia		Zapoznanie ze wskazaniami do żywienia pozajelitowego i dojelitowego oraz zasadami wyboru drogi sztucznego dostępu do podawania preparatów żywieniowych.					
Metody dydaktyczne		Prezentacja, dyskusja dydaktyczna, burza mózgów, praca w grupach, studium przypadku, projekt					
Środki dydaktyczne							
Efekty uczenia się						Metody weryfikacji	
Wiedza	Zna zasady postępowania dietetycznego w profilaktyce i leczeniu pacjentów niedożywionych. (K_W11)					Aktywność na zajęciach/ kolokwium	
	Zna przyczyny i konsekwencje niedożywienia i ryzyka jego wystąpienia. (K_W11)					Aktywność na zajęciach/ kolokwium	
Umiejętności	Potrafi zakwalifikować pacjenta do żywienia dojelitowego lub pozajelitowego oraz zaplanować odpowiednie dla pacjenta leczenie żywieniowe. (K_U14)					Aktywność na zajęciach/ kolokwium	
Kompetencje społeczne	Mając świadomość własnych ograniczeń nie unika zwracania się o poradę do innych specjalistów. (K_K01)					Aktywność na zajęciach/ kolokwium	
Treści programowe						Liczba godzin	
Wykłady						Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wprowadzenie do leczenia żywieniowego. Definicje i określenia.						30+10h konsultacje	20+5h konsultacje
Wskazania do leczenia żywieniowego. Ocena zapotrzebowania na składniki odżywcze. Ocena stanu odżywienia.							
Rodzaje i przyczyny niedożywienia. Konsekwencje niedożywienia. Zespół ponownego v odżywienia – refeeding syndrome.							
Żywienie dojelitowe i pozajelitowe w szpitalu. Dokumentacja leczenia żywieniowego. Zespół Leczenia Żywieniowego.							
Wskazania do żywienia dojelitowego. Rodzaje dostępu do przewodu pokarmowego i zasady jego zakładania.							
Rodzaje przemyślowych diet dojelitowych. Dobór diety dojelitowej. Powikłania żywienia dojelitowego.							
Razem						40	25

Formy i warunki zaliczenia

1. Uczestnictwo i ocena aktywności studenta w czasie zajęć.

2. Pozytywna ocena z kolokwium:

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

1. Standardy żywienia dojelitowego i pozajelitowego / autorzy: Stanisław Kłęk [i 36 pozostałych] ; redakcja: Polskie Towarzystwo Żywienia Pozajelitowego, Dojelitowego i Metabolizmu przy współpracy z: Polskim Towarzystwem Dietetyki, Krakowskie Wydawnictwo Scientifica, 2019.
2. Grzymisławski M.: Dietetyka kliniczna, PZWL, Warszawa 2019.
3. Leczenie żywieniowe w onkologii : współczesne podejście redakcja naukowa Stanisław Kłęk, Warszawa : PZWL Wydawnictwo Lekarskie, 2020.
4. Żywnienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży / pod red. Hanny Szajewskiej i Andrei Horvath, Kraków : Medycyna Praktyczna, 2017.

Literatura uzupełniająca

1. Podstawy leczenia żywieniowego / Mikołaj Spodaryk, Krakowskie Wydawnictwo Scientifica, 2019.
2. Kłęk S., Szczygieł B., Górecka A., i wsp.: Standardy żywienia dojelitowego i pozajelitowego, Wydawnictwo Scientifica, Kraków 2014.

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

Przedmiot		Żywienie w okresie okołochirurgicznym (S)					
Koordynator							
Prowadzący							
Tryb studiów		stacjonarne / niestacjonarne					
Profil		praktyczny					
Kategoria przedmiotu		obowiązkowy					
Forma zajęć		Ćwiczenia					
Poziom studiów, semestr		studia pierwszego stopnia					
Miejsce realizacji przedmiotu		kampus uczelni					
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	75		30			10	35
ECTS	3		1,2			0,4	1,4
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	75		20			5	50
ECTS	3		0,8			0,2	2
Wymagania wstępne		Zaliczony przedmiot kliniczny zarys chorób					
Cel kształcenia		Zapoznanie studenta z żywieniem osób przed i po zabiegach i operacjach.					
Metody dydaktyczne		ćwiczenia, projekt, praca w grupach, dyskusja					
Środki dydaktyczne							
Efekty uczenia się						Metody weryfikacji	
Wiedza	Zna zasady prawidłowego żywienia osób w okresie okołochirurgicznym. (K_W12)					Kolokwium zaliczeniowe/aktywność na zajęciach	
	Zna sposoby żywienia oraz jego korekty u osób z prawidłową i nieprawidłową masą ciała, w tym jak wpływa na organizm głódzenie proste, stresowe. (K_W11)					Kolokwium zaliczeniowe/aktywność na zajęciach	
Umiejętności	Potrafi zaplanować odpowiedni model żywienia jako element postępowania terapeutycznego. (K_U03)					Kolokwium zaliczeniowe/aktywność na zajęciach	
	Potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem. (K_U04)					Kolokwium zaliczeniowe/aktywność na zajęciach	
	Potrafi przewidzieć skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głódzenia. (K_U14)					Kolokwium zaliczeniowe/aktywność na zajęciach	
Kompetencje społeczne	Jest gotów radzić sobie ze wszelkimi problemami związanymi z żywieniem osób w okresie okołochirurgicznym. (K_K07)					Kolokwium zaliczeniowe/aktywność na zajęciach	
Treści programowe						Liczba godzin	
Wykłady						Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1. Dieta – Definicja. Podstawy. Rys historyczny. Zasadność. Ryzyko. Komponowanie diety.						30 + 10h konsultacje	20 + 5h konsultacje
2. Żywienie podstawowe - jak skomponować dietę podstawą, aby spełniała warunki żywienia racjonalnego. Dieta podstawowa u chorych w szpitalu.							
3. Dieta łatwo (lekkko) – strawna. Zasady komponowania diety łatwo strawnej. Dobór produktów							

(zalecane, przeciwwskazane). Dla kogo? Czy są przeciwwskazania?		
4. Dieta bogatobiałkowa. Dla kogo? Zasady komponowania diety bogato białkowej. Zastosowanie.		
5. Dieta niskobiałkowa. Zasady komponowania diety niskobiałkowej. Dobór produktów (zalecane, przeciwwskazane) oraz technik kulinarnych w opracowaniu jadłospisów. Zastosowanie w chorobach.		
6. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów. Zasady komponowania diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów. Dobór produktów (zalecane, przeciwwskazane) oraz technik kulinarnych w opracowaniu jadłospisów. Zastosowanie w chorobach.		
7. Dieta ubogoenergetyczna Zasady komponowania diety ubogoenergetycznej. Dobór produktów (zalecane, przeciwwskazane) oraz technik kulinarnych w opracowaniu jadłospisów. Zastosowanie w chorobach.		
8. Leczenie żywieniowe: wskazania, przeciwwskazania, powikłania. Niedożywienie. Metody rozpoznawania.		
9. Żywnienie pacjentów przed i po zabiegach operacyjnych.		
10. Żywnienie do i pozajelitowe wskazania, przeciwwskazania, powikłania.		
11. Żywnienie w chorobach narządów ruchu. Żywnienie osób po urazach w zakresie układu kostnego.		
Razem	40	25

Formy i warunki zaliczenia

Kolokwium zaliczeniowe z treści zajęć (pytania testowa i pytania otwarte).

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

1. Grzymisławski M., Gawędzki J.: Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. PWN, 2011.

2. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2017
3. Grzymisławski M.:Dietetyka kliniczna. PZWL, Warszawa 2019.

Literatura uzupełniająca

1. Zachwieja Z.: Leki i pożywienie – interakcje. PZWL, 2008.

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

Przedmiot	Żywienie w chorobach metabolicznych, układu krążenia oraz zatruciach ostrych (S)						
Koordynator							
Prowadzący							
Tryb studiów	stacjonarne / niestacjonarne						
Profil	praktyczny						
Kategoria przedmiotu	obowiązkowy						
Forma zajęć	Ćwiczenia						
Poziom studiów, semestr	studia pierwszego stopnia						
Miejsce realizacji przedmiotu	kampus uczelni						
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	75		30			10	35
ECTS	3		1,2			0,4	1,4
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	75		20			5	50
ECTS	3		0,8			0,2	2
Wymagania wstępne	Wiedza z zakresu zrealizowanych przedmiotów: żywienie człowieka, kliniczny zarys chorób.						
Cel kształcenia	Zapoznanie studenta z zasadami żywienia w chorobach metabolicznych, ze szczególnym uwzględnieniem miażdżycy, choroby niedokrwiennej serca, nadciśnienia tętniczego, cukrzycy, dny moczanowej oraz otyłości olbrzymiej. Zapoznanie studenta ze sposobami rozpoznawania ryzyka chorób metabolicznych u pacjentów oraz wpływem profilaktyki na ich zapobieganie.						
Metody dydaktyczne	Prezentacja, dyskusja dydaktyczna, burza mózgów, praca w grupach, studium przypadku, projekt						
Środki dydaktyczne	Tabele wartości odżywczych						
Efekty uczenia się						Metody weryfikacji	
Wiedza	Posiada wiedzę z zakresu etiopatogenezy, obrazu klinicznego, diagnozowania i leczenia chorób metabolicznych. (K_W05)					Test	
Umiejętności	Potrafi identyfikować problemy żywieniowe osób z chorobami metabolicznymi. (K_U06)					Test + projekt	
	Potrafi przeprowadzić ocenę stanu odżywienia chorych, zaplanować właściwe leczenie dietetyczne oraz z wykorzystaniem specjalistycznego oprogramowania skonstruować jadłospis całodobowy zgodnie z zaleconym rodzajem diety. (K_U06) (K_U10) (K_U14)					Projekt	
Kompetencje społeczne	Mając świadomość własnych ograniczeń związanych z chorobami nie unika zwracania się o poradę do innych specjalistów. (K_K01)					Test + projekt	
Treści programowe						Liczba godzin	
Ćwiczenia						Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Zespół metaboliczny – definicja, kryteria rozpoznawania, związek z chorobami sercowo-naczyniowymi, leczenie dietetyczne.						30	20
Cukrzyca typu 1 – epidemiologia, diagnostyka, leczenie. Ćwiczenia obliczeniowe.							
Cukrzyca typu 2 – epidemiologia, czynniki, ryzyka, objawy, profilaktyka. Ćwiczenia w interpretowaniu przykładowych dzienników samokontroli poziomu glukozy pacjentów z rozpoznąną cukrzycą. Analiza przykładowych wyników badań biochemicznych.							
Zaburzenia metaboliczne w chorobach tarczycy – analiza i interpretacja przykładowych wyników badań, konstruowanie indywidualnych zaleceń żywieniowych.							

Dna moczanowa – epidemiologia, czynniki ryzyka, objawy profilaktyka. Praktyczne sposoby ograniczania puryn w diecie pacjentów.					
Dietoterapia cukrzycy typu 2. Planowanie jadłospisu opartego o wymienniki węglowodanowe.					
Charakterystyka diety pacjentów z cukrzycą leczonych insuliną – studium przypadku					
Dieta w profilaktyce i leczeniu zespołu metabolicznego – planowanie jadłospisu redukcyjnego opartego o niski indeks glikemiczny.					
Przegląd diet stosowanych w zaburzeniach metabolicznych – wady i zalety diet niskowęglowodanowych oraz wysokotłuszczowych.					
Konsultacje					
Konsultacje projektu/przygotowanie do zaliczenia przedmiotu.		10	5		
Razem		40	25		
Formy i warunki zaliczenia					
Zaliczenie składa się z dwóch części:					
1. Przygotowanie projektu jadłospisu dla osób z chorobą metaboliczną					
2. Test zaliczeniowy z pytaniami wielokrotnego wyboru					
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					
1. Grzymisławski M: Dietetyka kliniczna. PZWL, Warszawa 2019.					
2. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2017.					
Literatura uzupełniająca					
1. Chojnacki J.(red.): Dietetyka i żywienie kliniczne. Edra Urban&Partner. Wrocław 2017.					
2. Poniewierka E.: Dietetyka Kliniczna. UM Wrocław 2016.					
3. Ostrowska L., Orywał K., Stefańska E.: Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce. PZWL. Warszawa 2018.					

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

Przedmiot	Żywienie ludzi starszych (S)						
Koordynator							
Prowadzący							
Tryb studiów	stacjonarne / niestacjonarne						
Profil	praktyczny						
Kategoria przedmiotu	obowiązkowy						
Forma zajęć	Ćwiczenia						
Poziom studiów, semestr	studia pierwszego stopnia						
Miejsce realizacji przedmiotu	kampus uczelni						
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	75		30			10	35
ECTS	3		1,2			0,4	1,4
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	75		20			5	50
ECTS	3		0,8			0,2	2
Wymagania wstępne	Wiedza z zakresu zrealizowanych przedmiotów: żywienie człowieka, kliniczny zarys chorób, farmakologia i farmakoterapia żywienia/ Interakcja leków z żywnością.						
Cel kształcenia	Celem przedmiotu jest kształtowanie umiejętności rozpoznawania potrzeb żywieniowych osób starszych oraz planowania i przeprowadzania edukacji żywieniowej oraz dopasowywania indywidualnej diety, doskonalenie kompetencji komunikacji interpersonalnej z pacjentami.						
Metody dydaktyczne	Ćwiczenia aktywizujące studentów, dyskusje dydaktyczne, studium przypadku						
Środki dydaktyczne	Tabele wartości odżywczej produktów i potraw						
Efekty uczenia się						Metody weryfikacji	
Wiedza	Zna zasady prawidłowego żywienia osób starszych oraz ma wiedzę w zakresie zmian składu ciała osób w wieku podeszłym. (K W12)					Kolokwium + projekt	
	Zna zasady żywienia osób starszych z różnymi jednostkami chorobowymi wymagającymi postępowania dietetycznego. (K W12)					Kolokwium + projekt	
Umiejętności	Potrafi określić wzajemny związek między przewlekłymi chorobami osób starszych a ich stanem odżywienia oraz zaplanować odpowiedni model żywienia jako element postępowania terapeutycznego. (K U06)					Kolokwium + projekt	
Kompetencje społeczne	Jest gotów, aby radzić sobie ze wszelkimi incydentami, które spotka na drodze podczas wykonywanego zawodu dietetyka. (K_K07)					Kolokwium + projekt	
Treści programowe						Liczba godzin	
Ćwiczenia						Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Ocena sposobu żywienia osób starszych – ocena ryzyka niedoborów pokarmowych.						30	20
Planowanie interwencji żywieniowych dla osób starszych z brakami w uzębieniu.							
Ewidencjonowanie podaży energii, składników odżywczych i płynów w dietach osób starszych. Ocena ilościowa i jakościowa całodziennych racji pokarmowych.							
Znaczenie kompletnych diet przemysłowych w leczeniu niedożywienia osób starszych.							
Planowanie terapii dietetycznej dla osób starszych z zaburzeniami w stanie odżywienia.							
Bilansowanie posiłków dla osób starszych z zaburzeniami połykania							

Znaczenie bioimpedancji elektrycznej w ocenie stanu odżywienia osób starszych.					
Konsultacje			10		5
			Razem	40	25
Formy i warunki zaliczenia					
Projekt jadłospisu dla osoby w wieku podeszłym. Kolokwium zaliczeniowe z treści 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					
1. Schlegel-Zawadzka M.: Żywnienie w opiece nad osobami w starszym wieku. Edra Urban&Partner. Wrocław 2018.					
2. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2017.					
Literatura uzupełniająca					
1. Grzymisławski M.: Dietetyka kliniczna. PZWL, Warszawa 2019.					
2. Jarosz M.: Żywnienie osób w wieku starszym. PZWL, Warszawa 2012.					

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

Przedmiot		Żywienie kobiet ciężarnych i karmiących					
Koordinator							
Prowadzący							
Tryb studiów		stacjonarne / niestacjonarne					
Profil		praktyczny					
Kategoria przedmiotu		obowiązkowy					
Forma zajęć		Ćwiczenia					
Poziom studiów, semestr		studia pierwszego stopnia					
Miejsce realizacji przedmiotu		kampus uczelni					
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	75		30			10	35
ECTS	3		1,2			0,4	1,4
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	75		20			5	50
ECTS	3		0,8			0,2	2
Wymagania wstępne		Wiedza z zakresu zrealizowanych przedmiotów: żywienie człowieka, dietetyka pediatriczna.					
Cel kształcenia		Przekazanie wiedzy dotyczącej zagadnień żywienia kobiet w ciąży i w okresie karmienia i jego wpływ na zdrowie matki i dziecka, a także profilaktyki chorób metabolicznych i miażdżycy.					
Metody dydaktyczne		Ćwiczenia aktywizujące studentów, dyskusje dydaktyczne, studium przypadku					
Środki dydaktyczne		Prezentacja multimedialna					
Efekty uczenia się						Metody weryfikacji	
Wiedza	Zna zasady prawidłowego żywienia kobiet w ciąży i w okresie karmienia zarówno zdrowych jak i chorych. Zna wpływ żywienia na zdrowie matki i dziecka. (K_W12)					Test zaliczeniowy i projekt	
	Zna zasady suplementacji diety kobiet w ciąży, okresie laktacji i niemowląt zdrowych. (K_W07)					Test zaliczeniowy i projekt	
	Zna etiologię, patogenezę, objawy i przebieg chorób towarzyszących ciąży. (K_W03) (K_W06)					Test zaliczeniowy i projekt	
Umiejętności	Potrafi przygotować dietę właściwą dla kobiety ciężarnej i karmiącej zarówno zdrowej jak i chorej. (K_U03)					Test zaliczeniowy i projekt	
	Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze na podstawie odpowiednio dobranych układów odniesienia. (K_U12)					Test zaliczeniowy i projekt	
	Potrafi określić rodzaj produktów, potraw i technik kulinarnych dozwolonych i przeciwwskazanych w różnych jednostkach chorobowych w czasie ciąży, laktacji i w diecie niemowląt. (K_U11) (K_U14)					Test zaliczeniowy i projekt	
Kompetencje społeczne	Potrafi rozwiązywać problemy wynikające z wykonywanego zawodu dietetyka. (K_K07)					Test zaliczeniowy i projekt	
Treści programowe						Liczba godzin	
Wykłady						Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1. Odżywianie kobiet ciężarnych - ogólne zmiany w metabolizmie kobiety ciężarnej, zapotrzebowanie energetyczne w czasie ciąży.						30+10h konsultacje	20+5h konsultacje
2. Składniki mineralne i suplementacja witaminami - ich wpływ na przebieg ciąży i rozwój							

<p>plodu.</p> <p>3. Żywienie kobiet w ciąży wysokiego ryzyka – profilaktyka wad wrodzonych płodu.</p> <p>4. Wpływ środowiska, odżywiania, przyjmowanie używek (palenie papierosów, spożywanie alkoholu na przebieg ciąży i wyniki położnicze).</p> <p>5. Odżywianie kobiet karmiących, suplementacja żywienia – promowanie karmienia piersią.</p> <p>6. Odżywianie kobiet ciężarnych - główne składniki pokarmowe, wpływ odżywiania na przebieg ciąży i wyniki położnicze.</p> <p>7. Odżywianie kobiet podczas karmienia piersią.</p> <p>8. Planowanie ciąży, żywienie kobiet ciężarnych i suplementacja żywienia –przepisy kulinarne.</p> <p>9. Zmiany fizjologiczne w organizmie kobiety w czasie ciąży i porożu a metabolizm leków.</p> <p>10. Stosowanie preparatów wielowitaminowych w czasie ciąży – ich skład i dzienne zapotrzebowanie na mikroelementy.</p> <p>11. Ciąża powikłana cukrzycą - planowanie ciąży, dieta cukrzycowa, odżywianie kobiet z ciążą powikłaną cukrzycą - metabolizm. Profil bezpieczeństwa dla matki i płodu doustnych leków hipoglikemizujących.</p> <p>12. Planowanie ciąży i odżywianie u kobiety przewlekle chorej - choroby tarczycy, choroby autoimmunologiczne, choroby sercowo - naczyniowe.</p> <p>13. Stosowanie leków podczas ciąży i karmienia - metabolizm leków, etapy rozwoju płodu a bezpieczeństwo stosowania leków.</p> <p>14. Zalety prawidłowego odżywiania się w okresie oczekiwania na ciążę i w okresie ciąży.</p> <p>15. Ocena nawyków żywieniowych – kontrolowanie przyrostu masy ciała.</p> <p>16. Sytuacje wyjątkowe - odżywianie i planowanie ciąży w chorobach przewlekłych.</p> <p>17. Antybiotykoterapia i inne leki.</p> <p>18. Użytki i nawyki – a wyniki położnicze.</p>		
---	--	--

Razem

40

25

Formy i warunki zaliczenia

Zaliczenie (egzamin) pisemny – test.

Ćwiczenie - projekt – przygotowanie diety dla kobiety ciężarnej lub karmiącej w określonym stanie zdrowia (wskazany przez prowadzącego)

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 liczne 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					
1. Szostak-Węgierek D., Cichocka A., Żywnienie kobiet w ciąży. Wydawnictwo Lekarskie PZWL. Warszawa 2005					
2. J. Hasik, J. Gawęcki: Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Nauk. PWN. Warszawa 2007					
Literatura uzupełniająca					
1. Sobotka L. (red.): Podstawy żywienia klinicznego. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2008					
2. Bręborowicz G. H. (red.), Ciąża wysokiego ryzyka. Ośrodek Wydawnictw Naukowych. Poznań 2000					
3. Ziemiański Ś., Normy żywienia człowieka. Fizjologiczne Podstawy. Wydawnictwo Lekarskie PZWL. Warszawa 2001					

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

Przedmiot		Praktyczne aspekty fizjologii w odżywianiu i regulacji metabolizmu (S)					
Koordynator							
Prowadzący							
Tryb studiów		stacjonarne / niestacjonarne					
Profil		praktyczny					
Kategoria przedmiotu		obowiązkowy					
Forma zajęć		Ćwiczenia					
Poziom studiów, semestr		studia pierwszego stopnia					
Miejsce realizacji przedmiotu		kampus uczelni					
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	75		30			10	35
ECTS	3		1,2			0,4	1,4
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	75		20			5	50
ECTS	3		0,8			0,2	2
Wymagania wstępne		Wiadomości z przedmiotów z poprzednich semestrów, w szczególności z fizjologii człowieka i żywienia człowieka.					
Cel kształcenia		Zaznajomienie studentów z zagadnieniami fizjologii oddechowego, układu wydalniczego oraz wewnątrzwydalniczego. Zaznajomienie w szerszym zakresie z fizjologią układu pokarmowego i podstawową przemianą materii w stanie zdrowia organizmu.					
Metody dydaktyczne		Ćwiczenia, praca w grupach, prezentacje, dyskusja, studia przypadków					
Środki dydaktyczne		Prezentacja multimedialna, filmy edukacyjne					
Efekty uczenia się						Metody weryfikacji	
Wiedza	Wykazuje znajomość fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem funkcjonowania układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania z uwzględnieniem procesów regulacji metabolizmu. (K_W03)					Kolokwium zaliczeniowe/aktywność na zajęciach	
	Rozumie wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym, a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym. (K_W04).					Kolokwium zaliczeniowe/aktywność na zajęciach	
Umiejętności	Potrafi zidentyfikować korelację między przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia oraz zaimplementować odpowiedni plan żywienia jako element postępowania terapeutycznego. (K_U06)					Kolokwium zaliczeniowe/aktywność na zajęciach	
Kompetencje społeczne	Jest gotów do dalszego poszerzania wiedzy i podnoszenia kwalifikacji zawodowych. (K_K03)					Kolokwium zaliczeniowe/aktywność na zajęciach	
Treści programowe						Liczba godzin	
Ćwiczenia						Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
<ol style="list-style-type: none"> Wprowadzenie do fizjologii ogólnej, neurofizjologii i fizjologii układu krążenia. Szczegółowe omówienie zagadnień z zakresu fizjologii układu oddechowego, wydalniczego, trawieniowego i endokrynologii. Fizjologia układu oddechowego. Budowa układu wydalniczego i charakterystyka przepływu nerkowego. Filtracja kłębuszkowa. Układ R-A-A i jego rola fizjologiczna. Resorpcja wody, Na, substancji wysoko-progowych. Wydzielanie kanalikowe. 						30+10h konsultacje	20+5h konsultacje

6. Resorpcja i regeneracja zasad oraz podstawy równowagi kwasowo-zasadowej organizmu. Podstawy równowagi wodnej organizmu.		
7. Fizjologia przewodu pokarmowego i układu wewnątrzwydzielniczego.		
8. Połykanie, motoryka przełyku i regulacja aktywności motorycznej LES.		
9. Podstawy motoryki żołądka i jelit i jej regulacja.		
10. Skład śliny, Aktywność wydzielnicza ślinianek i jej regulacja. Aktywność wydzielnicza żołądka i jej regulacja.		
11. Enzymatyczny i nie-enzymatyczny skład soku trzustkowego		
12. Aktywność wydzielnicza trzustki i jej regulacja.		
13. Skład i wydzielanie żółci.		
14. Trawienie i wchłanianie cukrów, tłuszczów i białek w przewodzie pokarmowym.		
15. Budowa układu wewnątrzwydzielniczego, podział hormonów i ustalanie diety pokrywającej dobowe zapotrzebowanie kaloryczne, mechanizmy ich działania.		
16. Regulacja uwalniania hormonów.		
17. Hormony podwzgórza.		
18. Hormony przysadki.		
19. Zakres działania glikokortykoidów.		
20. Zakres działania hormonów tarczycy.		
21. Podstawy gospodarki wapniowo-fosforanowej.		
22. Zakres działania hormonów płciowych i cykl owulacyjny.		
Razem	40	25

Formy i warunki zaliczenia

Ocena przygotowania studenta do zajęć i jego aktywności podczas każdego zajęcia – forma dyskusji w trakcie zajęć, ocena samodzielnie rozwiązywanych zadań ćwiczeniowych podczas realizacji planu dydaktycznego..

Po zakończeniu zajęć sprawdzian w formie pisemnej – odpowiedzi na zadane problemy z zakresu całego materiału obejmującego ćwiczenia.

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

Literatura podstawowa

1. FIZJOLOGIA CZŁOWIEKA. Zintegrowane podejście. D.U. Silverthorn, red. wyd. pol. B. Ponikowska, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, 2018
2. Gawęcki J., Hryniewiecki L., Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Naukowe PWN. Warszawa 2010
3. Stanisław Konturek, Fizjologia układu trawiennego, Wydawnictwo PZWL, Warszawa

Literatura uzupełniająca

1. W. Ganong - Podstawy fizjologii lekarskiej, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa, 2007
2. W. Traczyk, A. Trzebski – Fizjologia człowieka z elementami fizjologii stosowanej i klinicznej, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa, 2008

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

Przedmiot	Pracownia żywienia w zakresie dietetyki klinicznej (S)						
Koordynator							
Prowadzący							
Tryb studiów	stacjonarne / niestacjonarne						
Profil	praktyczny						
Kategoria przedmiotu	obowiązkowy						
Forma zajęć	Ćwiczenia						
Poziom studiów, semestr	studia pierwszego stopnia						
Miejsce realizacji przedmiotu	kampus uczelni						
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	75		30			10	35
ECTS	3		1,2			0,4	1,4
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	75		20			5	50
ECTS	3		0,8			0,2	2
Wymagania wstępne	Przedmiot wymaga wiedzy z zakresu żywności i żywienia z poprzednich semestrów.						
Cel kształcenia	Zapoznanie studenta z przygotowaniem posiłków dla osób chorych						
Metody dydaktyczne	ćwiczenia, prezentacje multimedialne, praca w grupach						
Środki dydaktyczne	pracownia umiejętności praktycznych - rzutnik multimedialny, narzędzia,						
Efekty uczenia się						Metody weryfikacji	
Wiedza	Student posiada wiedzę z zakresu organizacji i układu funkcjonalnego pracowni żywienia i dietetyki, a w szczególności organizacji pracy na poszczególnych stanowiskach, przepisów bhp, regulaminu pracowni. (K_W09)					Test + sprawdzian praktyczny	
	Student posiada wiedzę z zakresu obróbki wstępnej i cieplnej potraw. Zna zasadę działania i umie obsłużyć maszyny, urządzenia i narzędzia do obróbki wstępnej, rozdrabniania oraz obróbki cieplnej. Umie posługiwać się recepturami gastronomicznymi, obliczać ilość surowców i sporządzać surówki. Zna organizację pracy w kuchni gorącej, potrafi sporządzać wybrane potrawy, dokonać ich oceny organoleptycznej i pobrać próbki potraw. (K_W08)					Test + sprawdzian praktyczny	
Umiejętności	Potrafi wdrażać plan edukacji żywieniowej w zakresie dietetyki klinicznej. (K_U03)					Test + sprawdzian praktyczny	
	Potrafi wykonywać zadania właściwe dla stanowiska dietetyka w szpitalu. (K_U10)					Test + sprawdzian praktyczny	
Kompetencje społeczne	Jest gotów do rozwiązywania wszelkich występujących problemów w pracy zawodowej. (K_K08)					Test + sprawdzian praktyczny	
Treści programowe						Liczba godzin	
Ćwiczenia						Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1. Dieta – Definicja. Podstawy. Rys historyczny. Zasadność. Ryzyko. Komponowanie diety.						30	20
2. Żywienie podstawowe - jak skomponować dietę podstawą, aby spełniała warunki żywienia racjonalnego. Dieta podstawowa u chorych w szpitalu.							
3. Dieta łatwo (lekką) – strawna. Zasady komponowania diety łatwo strawnej. Dobór produktów							

(zalecane, przeciwwskazane). Dla kogo? Czy są przeciwwskazania?		
4. Dieta bogatobiałkowa. Dla kogo? Zasady komponowania diety bogato białkowej. Zastosowanie.		
5. Dieta niskobiałkowa. Zasady komponowania diety niskobiałkowej. Dobór produktów (zalecane, przeciwwskazane) oraz technik kulinarnych w opracowaniu jadłospisów. Zastosowanie w chorobach.		
6. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów. Zasady komponowania diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów. Dobór produktów (zalecane, przeciwwskazane) oraz technik kulinarnych w opracowaniu jadłospisów. Zastosowanie w chorobach.		
7. Dieta ubogoenergetyczna. Zasady komponowania diety ubogoenergetycznej. Dobór produktów (zalecane, przeciwwskazane) oraz technik kulinarnych w opracowaniu jadłospisów. Zastosowanie w chorobach.		
8. Leczenie żywieniowe: wskazania, przeciwwskazania, powikłania. Niedożywienie. Metody rozpoznawania.		
9. Żywnienie pacjentów przed i po zabiegach operacyjnych.		
10. Żywnienie osób z chorobami neurologicznymi. Udar mózgu. Rola żywienia w chorobie Alzheimera.		
11. Żywnienie w stanach niedoborowych. Badania diagnostyczne pozwalające na ocenę niedoborów pokarmowych.		
12. Żywnienie w chorobach endokrynologicznych.		
13. Żywnienie do i pozajelitowe wskazania, przeciwwskazania, powikłania.		
14. Żywnienie w chorobach narządów ruchu. Żywnienie osób po urazach w zakresie układu kostnego.		
15. Żywnienie a schorzenia dermatologiczne.		
16. Żywnienie osób w stanach wzmożonego katabolizmu.		
17. Żywnienie osób w wieku podeszłym w zdrowiu i chorobie.		
18. Profilaktyka żywieniowa i żywnienie w chorobach stomatologicznych.		
19. Znaczenie żywienia dzieci w profilaktyce chorób dieto zależnych.		

Konsultacje

Konsultacje dla osób chcących pogłębić wiedzę z przedmiotu.	10	5
Razem	40	25

Formy i warunki zaliczenia

Zaliczenie na ocenę ćwiczeń - sprawdzian z zakresu planowania i wykonania potraw (w trakcie zajęć).
Końcowy sprawdzian pisemny – test wyboru.

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,	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	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	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	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	Student - dysponuje pełną wiedzą i umiejętnościami przewidzianymi w programie kształcenia, - samodzielnie rozwiązuje problemy i formułuje wnioski, - potrafi prawidłowo argumentować i dowodzić swoich racji,

- nie prezentuje zaangażowania i zainteresowania przedmiotem.	niewielkie zainteresowanie zagadnieniami dotyczącymi przedmiotu.	stopniu zadowolającym; - wykazuje zainteresowanie zagadnieniami przedmiotu	zadania	potrzebę stałego doskonalenia się	- efekty uczenia się opanował na poziomie bardzo dobrym, - jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się
---	--	---	---------	-----------------------------------	--

Literatura podstawowa

1. Ciborowska H., Rudnicka A. „Dietetyka. Żywność zdrowego i chorego człowieka” Wyd. PZWL, W-wa 2008.
2. Gawęcki J., Hryniewiecki L. (2010): Żywność człowieka – podstawy nauki o żywieniu., PWN Warszawa
3. Pijanowski E., Dłużewski M. Ogólna technologia żywności, WNT; Warszawa 2004.
4. Grzymisławski M., Gawęcki J. Żywność człowieka zdrowego i chorego, PWN W-wa 2011

Literatura uzupełniająca

1. Mikołajczak J., Wyka J., Biernat J., Co warto wiedzieć o diecie łatwo strawnej? Wyd. MedPharm Polska, Wrocław 2007
2. Mikołajczak J., Wyka J., Biernat J., Co warto wiedzieć o diecie w cukrzycy? Wyd. MedPharm Polska, Wrocław 2008
3. Tatoń J., Czech A., Bernas M., Otyłość zespół metaboliczny, PZWL 2007
4. Sobotka L. (red.), Podstawy żywienia klinicznego, PZWL 2007

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

Przedmiot		Podstawy patofizjologii klinicznej (S)					
Koordynator							
Prowadzący							
Tryb studiów		stacjonarne / niestacjonarne					
Profil		praktyczny					
Kategoria przedmiotu		obowiązkowy					
Forma zajęć		Ćwiczenia					
Poziom studiów, semestr		studia pierwszego stopnia					
Miejsce realizacji przedmiotu		kampus uczelni					
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	75		30			10	35
ECTS	3		1,2			0,4	1,4
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	75		20			5	50
ECTS	3		0,8			0,2	2
Wymagania wstępne		Wiedza z zakresu zrealizowanych przedmiotów: żywienie człowieka, kliniczny zarys chorób, farmakologia i farmakoterapia żywienia/ Interakcja leków z żywnością.					
Cel kształcenia		Celem przedmiotu jest przekazanie wiedzy w zakresie wzajemnych relacji pomiędzy żywnością i żywieniem a zdrowiem i rozwojem chorób człowieka z uwzględnieniem związków patofizjologicznych.					
Metody dydaktyczne		Ćwiczenia aktywizujące studentów, dyskusje dydaktyczne, studium przypadku					
Środki dydaktyczne		Prezentacja multimedialna					
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_W05) (K_W15)				Sprawdzian pisemny/aktywność na zajęciach	
		Zna podstawy patofizjologii klinicznej i wpływ procesów patologicznych a zwłaszcza zapalenia na metabolizm, trawienie i wchłanianie składników odżywczych. (K_W05)				Sprawdzian pisemny/aktywność na zajęciach	
Umiejętności		Potrafi zaplanować i realizować kompleksowe postępowanie obejmujące żywienie, aktywność fizyczną i styl życia dla osób z nadwagą lub otyłością. (K_U01) (K_U10)				Sprawdzian pisemny/aktywność na zajęciach	
Kompetencje społeczne		Jest gotów zasięgać opinii i rady innych specjalistów. (K_K01)				Sprawdzian pisemny/aktywność na zajęciach	
Treści programowe						Liczba godzin	
Ćwiczenia						Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1. Patofizjologia układu endokrynnego i regulacji przemiany materii. Patofizjologia chorób podwzgórza, przysadki, nadnerczy, tarczycy, przytarczyc. Zaburzenia gospodarki węglowodanowej. Cukrzyca typu I, II, LADA i MODY.						30 + 10h konsultacje	20 + 5h konsultacje
2. Patofizjologia procesu miażdżycowego w tętnicach. Formowanie blaszki miażdżycowej. Blaszka stabilna i niestabilna, cechy morfologiczne i kliniczne, powikłania. Czynniki ryzyka choroby niedokrwiennej serca. Patofizjologia ostrych zespołów wieńcowych. Przebieg i powikłania zawału							

<p>mięśnia sercowego. Współczesna diagnostyka zawału mięśnia serca – podstawy patofizjologiczne. Nadciśnienie tętnicze patofizjologia i leczenie.</p> <p>3. Mechanizmy leżące u podłoża niewydolności serca. Patohemodynamika prawokomorowej i lewokomorowej niewydolności serca. Czynniki prognostyczne w niewydolności serca. Patofizjologia ostrej niewydolności serca. Typy kliniczne ostrej niewydolności serca. Wstrząs kardiogeny. Obrzęk płuc. Zatorowość płucna jako kliniczna manifestacja żylnych choroby zakrzepowo-zatorowej.</p> <p>4. Choroby krwi i układu krwiotwórczego: niedokrwistość, trombofilia, nowotwory układu krwiotwórczego, skazy krwotoczne.</p> <p>5. Patofizjologia chorób układu oddechowego. Ostra i przewlekła niewydolność oddechowa. Charakterystyka chorób obturacyjnych. Astma oskrzelowa. Przewlekła obturacyjna choroba płuc.</p> <p>6. Patofizjologia chorób nerek. Białkomocz. Kłębuszkowe i odmiedniczkowe zapalenie nerek. Ostra i przewlekła niewydolność nerek, zespoły nefrytyczne i nerczycowe, ostre uszkodzenie nerek.</p> <p>7. Patofizjologia chorób układu nerwowego: zespoły parkinsonowskie, choroba Alzheimera, stwardnienie rozsiane. Udar mózgu niedokrwienny i krwotoczny. Miastenia. Padaczka.</p> <p>8. Patofizjologia i symptomatologia chorób układu pokarmowego. Choroby czynnościowe i organiczne układu pokarmowego. Choroby przełyku (achalazja, choroba refleksowa przełyku), żołądka i dwunastnicy (gastropareza, choroba wrzodowa żołądka i dwunastnicy), jelita cienkiego i grubego.</p> <p>9. Patofizjologia chorób wątroby: niewydolność wątroby, wirusowe zapalenia wątroby, marskość wątroby. Kamica żółciowa. Przewlekłe i ostre zapalenie trzustki</p>		
Razem	40	25

Formy i warunki zaliczenia

Sprawdzian pisemny na ostatnich zajęciach (pytania zamknięte i otwarte)

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 	<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

		przedmiotu			zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się
Literatura podstawowa					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Sławomir Maśliński, Jan Ryżewski. "Patofizjologia tom 1-2". PZWL 2012. 2. Anna Badowska Kozakiewicz. „Patofizjologia człowieka”. PZWL 2013. 					
Literatura uzupełniająca					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Barbara Zahorska-Markiewicz. "Patofizjologia kliniczna. Podręcznik dla studentów medycyny". Elsevier Urban & Partner 2009. 					

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

Przedmiot		Organizacja żywienia zbiorowego (S)					
Koordynator							
Prowadzący							
Tryb studiów		stacjonarne / niestacjonarne					
Profil		praktyczny					
Kategoria przedmiotu		obowiązkowy					
Forma zajęć		Ćwiczenia					
Poziom studiów, semestr		studia pierwszego stopnia					
Miejsce realizacji przedmiotu		kampus uczelni					
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	75		30			10	35
ECTS	3		1,2			0,4	1,4
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	75		20			5	50
ECTS	3		0,8			0,2	2
Wymagania wstępne		Znajomość zagadnień z zakresu żywienia człowieka i technologii żywienia.					
Cel kształcenia		Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z elementami organizacji żywienia zbiorowego oraz planowania produkcji w zakładach żywienia zbiorowego.					
Metody dydaktyczne		Metody podawcze i aktywizujące studenta, w tym dyskusje, ćwiczenia i studia przypadków					
Środki dydaktyczne		Prezentacja multimedialna					
Efekty uczenia się						Metody weryfikacji	
Wiedza		Zna organizacje 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_W07)				Test	
Umiejętności		Student stosuje zasady planowania i układania jadłospisów w zakładach żywienia zbiorowego. (K_U08)				Test	
Kompetencje społeczne		Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii (K_K06)				Test	
Treści programowe						Liczba godzin	
Ćwiczenia						Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Żywienie zbiorowe- podstawowe pojęcia. Podział ludności na grupy. Zasady racjonalnego odżywiania						2	2
Formy żywienia zbiorowego. Podział i charakterystyka zakładów żywienia zbiorowego.						4	3
Charakterystyka i rozwiązania funkcjonalne działów zakładów żywienia zbiorowego.						4	3
Organizacja stanowisk pracy w gastronomii. Zasady planowania żywienia w zakładach gastronomicznych typu zamkniętego. Plan produkcji w zakładach żywienia zbiorowego.						4	3
Polskie i europejskie prawo żywnościowe.						4	3
Rola i znaczenie systemu HACCP w żywności zbiorowej .						4	2
Zasady układania jadłospisów dla przedstawicieli różnych grup wiekowych. Zasady planowania, układania i oceny jadłospisów w placówkach żywienia zbiorowego.						4	2
Rola dietetyka w zakładzie żywienia zbiorowego						4	2
Konsultacje						10	5

		Razem	40	25	
Formy i warunki zaliczenia					
Na zakończenie zajęć odbędzie się test wielokrotnego wyboru.					
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 liczne 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>1. Turlejska H, Pelzner U, Szponar L, Konecka-Matyjek E. Zasady racjonalnego żywienia. Zalecane racje pokarmowe dla wybranych grup ludności w zakładach żywienia zbiorowego. ODDK, Gdańsk 2006.</p> <p>2. Konarzewska M.: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Część 1, Wydawnictwo WSiP, Warszawa 2014</p> <p>3. Konarzewska M.: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Część 2 Wydawnictwo WSiP, Warszawa 2014</p>					
Literatura uzupełniająca					
<p>1. Turlejska H, Pelzner U, Konecka-Matyjek E, Wiśniewska K. Przewodnik do wdrażania zasad GMP/GHP i systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego. FAPA, Warszawa 2003.</p>					

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

Przedmiot		Alergie pokarmowe (S)					
Koordynator							
Prowadzący							
Tryb studiów		stacjonarne / niestacjonarne					
Profil		praktyczny					
Kategoria przedmiotu		obowiązkowy					
Forma zajęć		Ćwiczenia					
Poziom studiów, semestr		studia pierwszego stopnia					
Miejsce realizacji przedmiotu		kampus uczelni					
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	75		30			10	35
ECTS	3		1,2			0,4	1,4
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	75		20			5	50
ECTS	3		0,8			0,2	2
Wymagania wstępne		Wiedza w zakresie zrealizowanych przedmiotów: żywienie człowieka, kliniczny zarys schorzeń.					
Cel kształcenia		Zaznajomienie studentów z zagadnieniami alergii pokarmowych i nadwrażliwości pokarmowych.					
Metody dydaktyczne		Metoda projektu, dyskusja dydaktyczna, studium przypadku					
Środki dydaktyczne		Przykłady jadłospisów stosowanych w alergiach i nadwrażliwościach pokarmowych					
Efekty uczenia się						Metody weryfikacji	
Wiedza		Zna zagadnienia teoretyczne z zakresu żywienia osób dorosłych i dzieci z alergiami i nadwrażliwościami pokarmowymi, założeń postępowania żywieniowego w przypadku celiakii, fenyloketonurii, galaktozemii oraz podstawowych interwencji stosowanych u osób z zaburzeniami czynnościowymi przewodu pokarmowego (K_W05)				Test zaliczeniowy i projekt	
Umiejętności		Posiada umiejętność projektowania jadłospisów eliminacyjnych dla osób dorosłych i dzieci z wybranymi jednostkami chorobowymi. (K_U03)				Test zaliczeniowy i projekt	
Kompetencje społeczne		Wykazuje dążenie do stałego doksztalcania się i podnoszenia swoich kwalifikacji w zakresie alergii i nadwrażliwości pokarmowych. (K_K03)				Test zaliczeniowy i projekt	
Treści programowe						Liczba godzin	
Ćwiczenia						Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Podstawowe informacje o alergiach i nadwrażliwościach pokarmowych.						8	6
Postępowanie żywieniowe w przypadku celiakii.						4	2
Postępowanie żywieniowe w przypadku Fenyloketonurii.						4	2
Postępowanie żywieniowe w przypadku galaktozemii.						4	2
Postępowanie w przypadku zaburzeń czynności przewodu pokarmowego.						4	2
Przygotowanie jadłospisu dla osób dorosłych i dzieci z wybranymi jednostkami chorobowymi.						6	6
Konsultacje							
Konsultacje przygotowanych przez studentów jadłospisów.						10	5
Razem						40	25
Formy i warunki zaliczenia							

Na zaliczenie przedmiotu wymagane będzie przygotowanie projektu jadłospisu dla osoby z wybraną alergią pokarmową oraz uzyskanie co najmniej 50% poprawnych odpowiedzi na teście zaliczeniowym na koniec 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
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

1. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2017
2. Bajowala S., Alergie i nietolerancje pokarmowe, Vital, Białystok 2021
3. Bartuzi Z. (red): Alergia na pokarmy. Meditom. Łódź 2006

Literatura uzupełniająca

1. Gawęcki J., Mossor-Pietraszewska T.: Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu. PWN W-wa 2008
2. Kunachowicz H. i in. : Zasady żywienia człowieka. WSiP W-wa 2007
3. Czerwińska D., Gulińska E.,: Podstawy żywienia człowieka. WSiP 2008
4. Biernat J.: Żywnienie, żywność, a zdrowie. Wyd. ASTRUM W-w 2001