

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

<b>Przedmiot</b>	Żywienie człowieka						
<b>Koordynator</b>							
<b>Prowadzący</b>							
<b>Tryb studiów</b>	stacjonarne / niestacjonarne						
<b>Profil</b>	praktyczny						
<b>Kategoria przedmiotu</b>	obowiązkowy						
<b>Forma zajęć</b>	Wykład i ćwiczenia						
<b>Poziom studiów, semestr</b>	studia pierwszego stopnia						
<b>Miejsce realizacji przedmiotu</b>	kampus uczelni						
<b>Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne</b>							
	<b>suma</b>	<b>wykład</b>	<b>ćwiczenia</b>	<b>seminarium</b>	<b>praktyka zawodowa</b>	<b>konsultacje</b>	<b>samokształcenie</b>
<b>Godziny</b>	100 (semestr III) + 50 (semestr IV)	25 (semestr III)	25 (semestr III) + 25 (semestr IV)				50 + 25
<b>ECTS</b>	6	1	2				3
<b>Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne</b>							
	<b>suma</b>	<b>wykład</b>	<b>ćwiczenia</b>	<b>seminarium</b>	<b>praktyka zawodowa</b>	<b>konsultacje</b>	<b>samokształcenie</b>
<b>Godziny</b>	100 (semestr III) + 50 (semestr IV)	15 (semestr III)	20 (semestr III) + 25 (semestr IV)			5 + 5	60 + 20
<b>ECTS</b>	6	0,6	1,8			0,4	3,2
<b>Wymagania wstępne</b>	Przedmiot wymaga wiedzy z zakresu żywności i żywienia z poprzednich semestrów.						
<b>Cel kształcenia</b>	Zapoznanie studentów z rolą składników pokarmowych w organizmie, ich wykorzystaniem z pożywienia, rolą żywienia w zachowaniu zdrowia, w tym w profilaktyce chorób dietozależnych, normami i zaleceniami żywieniowymi, wartością odżywczą produktów i potraw oraz nabycie umiejętności wdrażania zasad racjonalnego żywienia do praktyki.						
<b>Metody dydaktyczne</b>	Wykład podawczy, praca w grupach, prezentacje, dyskusja, studia przypadków, metoda projektu						
<b>Środki dydaktyczne</b>	Prezentacja multimedialna, filmy edukacyjne						
<b>Efekty uczenia się</b>						<b>Metody weryfikacji</b>	
<b>Wiedza</b>	Zna funkcjonowanie układu pokarmowego, szczególnie fizjologię trawienia i wchłaniania białka, tłuszczów i węglowodanów oraz witamin i składników mineralnych. Zna zasady racjonalnego żywienia człowieka. (K_W03)					Test sprawdzający wiedzę	
	Zna organizację usług rynku żywienia zbiorowego oraz zasady marketingu produktów spożywczych. Potrafi oszacować wartość odżywczą produktu na podstawie informacji zawartej na etykiecie. (K_W10)					Test sprawdzający wiedzę	
	Zna i rozumie zasady planowania żywienia w poszczególnych okresach życia człowieka. (K_W12)					Test sprawdzający wiedzę	
<b>Umiejętności</b>	Potrafi stosować plany żywienia z podziałem na osoby zdrowe i chore. (K_U03)					Sprawdzian z ćwiczeń	
	Potrafi wyliczyć makro i mikro składniki odżywcze posługując się przy tym tabelami określającymi wartości odżywcze produktów, co umożliwia dobranie właściwej diety. (K_U12)					Sprawdzian z ćwiczeń	

<b>Kompetencje społeczne</b>	Jest gotów rozwiązywać bieżące problemy związane z żywieniem człowieka. (K_K07)	Sprawdzian z ćwiczeń			
	Jest gotów do formułowania wniosków oraz opinii dotyczących żywienia człowieka, które odnoszą się do pacjentów, klientów oraz grup społecznych. (K_K08)	Sprawdzian z ćwiczeń			
<b>Treści programowe</b>			<b>Liczba godzin</b>		
<b>Wykłady</b>			Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	
1. Skład organizmu człowieka, niezbędne składniki odżywcze i składniki pokarmowe. 2. Pojęcie wartości odżywczej, strawności, przyswajalności, biodostępności. Zapotrzebowanie na składniki odżywcze a normy żywienia i zalecenia żywieniowe. 3. Budowa i rola w organizmie układów: pokarmowego, krążenia i wydalniczego; trawienie i wchłanianie, rola układu nerwowego i hormonalnego w regulacji pobierania pokarmu. 4. Przemiana materii i energii u człowieka, bilans energetyczny, nadwaga i otyłość, wskaźniki i zapobieganie. 5. Rola i przemiany białka w organizmie, skutki niedoborów, wartość odżywcza białka, główne źródła w żywności, żywienie w celiaki. 6. Rola i przemiany kwasów tłuszczowych i cholesterolu w organizmie, skutki nadmiernego spożycia, główne źródła w żywności, spożycie na tle zaleceń żywieniowych. 7. Węglowodany w żywieniu człowieka: podział, występowanie w żywności, funkcje, najważniejsze przemiany, zapotrzebowanie, skutki niewłaściwego spożycia węglowodanów, żywienie w cukrzycy. 8. Błonnik pokarmowy, frakcje i ich rola w przewodzie pokarmowym i w profilaktyce chorób dietozależnych. 9. Witaminy rozpuszczalne w wodzie i w tłuszczach: rola i skutki niedoborów oraz nadmiarów witamin, wskaźniki stanu odżywienia, główne źródła w żywności. 10. Składniki mineralne w żywieniu: podział, funkcje, skutki niedoborów i nadmiarów, wskaźniki stanu odżywienia, występowanie w żywności, żywienie w osteoporozie. 11. Zasady żywienia różnych grup populacyjnych, podobieństwa i różnice.			25	15 + 5h konsultacje	
<b>Ćwiczenia</b>					
1. Wartość energetyczna pożywienia oraz pomiar podstawowej i całkowitej przemiany materii. 2. Charakterystyka wartości odżywczej produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. Wartość biologiczna białka z uwzględnieniem efektu uzupełniania aminokwasów. 3. Wpływ procesów technologicznych na wartość odżywczą na przykładzie przetwórstwa zbóż i mleka 4. Pomiary antropometryczne w ocenie stanu odżywienia. 5. Gospodarka wodno – elektrolitowa oraz równowaga kwasowo – zasadowa organizmu. 6. Zasady układania jadłospisów z uwzględnieniem diet alternatywnych.			25	20	
Razem			50	40	
<b>Formy i warunki zaliczenia</b>					
Ocena łączna na podstawie zaliczenia pisemnego wykładów w formie testu, zaliczenia części praktycznej ćwiczeń i 2 sprawdzianów z materiału ćwiczeniowego.					
<b>Kryteria oceny</b>					
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	Student - posiada niepełną podstawową wiedzę i umiejętności związane z	Student - posiada podstawową wiedzę i umiejętności pozwalające na	Student - osiągnął zakładane efekty uczenia się w zakresie zagadnień	Student - opanował wiedzę i umiejętności w zakresie treści programowych, dostrzega i	Student - dysponuje pełną wiedzą i umiejętnościami przewidzianymi w programie

<ul style="list-style-type: none"> <li>- przedmiotem, nie potrafi wykorzystać zdobytych podstawowych informacji i wykazać się wiedzą i umiejętnościami, a wymagane efekty uczenia się nie zostały osiągnięte,</li> <li>- nie prezentuje zaangażowania i zainteresowania przedmiotem.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- przedmiotem, ma duże trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji,</li> <li>- opanował efekty uczenia się w stopniu dostatecznym,</li> <li>- prezentuje niewielkie zainteresowanie zagadnieniami dotyczącymi przedmiotu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zrozumienie większości zagadnień z danego przedmiotu,</li> <li>- ma trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji,</li> <li>- opanował efekty uczenia się w stopniu zadowalającym;</li> <li>- wykazuje zainteresowanie zagadnieniami przedmiotu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- programu, prawidłowo, choć w sposób nieusystematyzowany prezentuje zdobytą wiedzę i umiejętności,</li> <li>- dostrzega błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- koryguje nieliczne błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania,</li> <li>- jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kształcenia, samodzielnie rozwiązuje problemy i formułuje wnioski,</li> <li>- potrafi prawidłowo argumentować i dowodzić swoich racji,</li> <li>- efekty uczenia się opanował na poziomie bardzo dobrym,</li> <li>- jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się</li> </ul>
---	---	---	--	---	--

**Literatura podstawowa**

Simon Langley-Evans (2014): Żywnienie. PZWL Warszawa

Jarosz M. (2017): Normy żywienia dla populacji Polski. IŻŻ Warszawa

Gawęcki J., Hryniewiecki L. (2010): Żywnienie człowieka – podstawy nauki o żywieniu., PWN Warszawa

**Literatura uzupełniająca**

Kunachowicz H. i wsp. (2012): Tabele składu i wartości odżywczej żywności. PZWL Warszawa

Hryniewiecki L., Bułhak – Jachymczyk B. (2008). Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. Warszawa: PWN

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

<b>Przedmiot</b>	Systemy zarządzania jakością żywności						
<b>Koordinator</b>							
<b>Prowadzący</b>							
<b>Tryb studiów</b>	stacjonarne / niestacjonarne						
<b>Profil</b>	praktyczny						
<b>Kategoria przedmiotu</b>	obowiązkowy						
<b>Forma zajęć</b>	Ćwiczenia						
<b>Poziom studiów, semestr</b>	studia pierwszego stopnia						
<b>Miejsce realizacji przedmiotu</b>	kampus uczelni						
<b>Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne</b>							
	<b>suma</b>	<b>wykład</b>	<b>ćwiczenia</b>	<b>seminarium</b>	<b>praktyka zawodowa</b>	<b>konsultacje</b>	<b>samokształcenie</b>
<b>Godziny</b>	50		25				25
<b>ECTS</b>	2		1				1
<b>Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne</b>							
	<b>suma</b>	<b>wykład</b>	<b>ćwiczenia</b>	<b>seminarium</b>	<b>praktyka zawodowa</b>	<b>konsultacje</b>	<b>samokształcenie</b>
<b>Godziny</b>	50		20			5	25
<b>ECTS</b>	2		0,8			0,2	1
<b>Wymagania wstępne</b>	Wiedza o żywieniu człowieka z poprzednich semestrów.						
<b>Cel kształcenia</b>	Zapoznanie studenta z systemami zapewnienia jakości (GMP, GHP, HACCP). Zapoznanie studenta z systemami zapewnienia jakości grupy ISO i systemem TQM. Zapoznanie studenta z rodzajami weryfikacji i kontroli w zakładach gastronomicznych. Wyposażenie studenta w wiedzę dotyczącą zasad tworzenia dokumentacji odnośnie systemów GHP, GMP. Wyposażenie studenta w wiedzę dotyczącą zasad tworzenia Księgi HACCP.						
<b>Metody dydaktyczne</b>	Wykład informacyjny, ćwiczenia aktywizujące studentów, dyskusje dydaktyczne, studium przypadku						
<b>Środki dydaktyczne</b>	Prezentacje multimedialne, filmy, dokumentacja GHP, GMP, Księgi HACCP						
<b>Efekty uczenia się</b>						<b>Metody weryfikacji</b>	
<b>Wiedza</b>	Student zna obowiązujące akty prawne dotyczące wytycznych dla przemysłu spożywczego. Student zna źródła, w których może sprawdzić obowiązujące akty prawne. (K_W17)					Kolokwium zaliczeniowe	
	Student zna zakres dotyczący wymagań prawnych w zakresie dobrych praktyk higienicznych i produkcyjnych. (K_W17), (W_U19)					Kolokwium zaliczeniowe	
	Student zna system GMP, GHP oraz niezbędną dokumentację. (K_W13)					Kolokwium zaliczeniowe	
<b>Umiejętności</b>	Student potrafi sporządzić dokumentację odpowiednią dla systemów GHP i GMP oraz Księgę HACCP dla wybranego zakładu gastronomicznego. (K_U10)					Przygotowanie projektu zaliczeniowego	
	Potrafi stworzyć i opisać bilans materiałowy i energetyczny wskazanego procesu produkcji żywności, wykonać podstawowe obliczenia procesowe i technologiczne. (W_U13)						
	Potrafi w praktyce posługiwać się aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną w procesach przemysłowych. (W_U16)						
<b>Kompetencje społeczne</b>	Jest gotów do dalszego doskonalenia swojej wiedzy i umiejętności. (K_K03)					Aktywność na zajęciach	
	Potrafi rozwiązywać bieżące problemy wynikające z wykonywanego zawodu dietetyka z wykorzystaniem norm i aktów prawnych związanych z zapewnianiem odpowiedniej					Aktywność na zajęciach	

		jakości żywności. (K_K07)			
<b>Treści programowe</b>				<b>Liczba godzin</b>	
<b>Ćwiczenia</b>				Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Zapoznanie z aktami prawnymi krajowymi i unijnymi dotyczącymi przemysłu spożywczego. Scharakteryzowanie założeń dotyczących jakości i bezpieczeństwa żywności.				2	1,5
System GMP, GHP – wytyczne, sposób wprowadzania do zakładu gastronomicznego, sposoby kontroli				2	1,5
System HACCP – ustawy, założenia, zasady systemu, sposoby weryfikacji, dokumentacja				2	1,5
Systemy ISO stosowane w produkcji żywności, PN- EN ISO serii 9000, 22000				2	1,5
Norma PN-EN ISO 19011:2003 dotycząca audytowania systemów jakości. Rodzaje audytów, kontrola i inspekcje kontrolne.				2	1,5
Sporządzanie dokumentacji dotyczącej systemów GMP, GHP				2	1,5
Zapoznanie się z dokumentacją systemu HACCP				2	1,5
Sporządzanie Księgi HACCP wybranego zakładu gastronomicznego – projekt zaliczeniowy				5	5
Integracja systemów zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym i jakością żywności w łańcuchu żywnościowym – praktyczne przykłady				2	1
Metody przeprowadzania kontroli wewnętrznej; inspekcje wewnętrzne (audyty wewnętrzne). Dokumentacja dotycząca kontroli wewnętrznej - praktyczne przykłady.				2	1
Audytowanie systemów GMP, GHP, HACCP oraz systemów BRS, IFS.				2	1
<b>Konsultacje</b>					5
Razem				25	25
<b>Formy i warunki zaliczenia</b>					
Przedmiot kończy się zaliczeniem w formie pisemnej obejmującym treści z zajęć. W trakcie zajęć student przygotowuje projekt zaliczeniowe – księgę HACCP.					
<b>Kryteria oceny</b>					
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. Dzwolak W., Ziajka S., 2000: Dokumentowanie systemu HACCP w przemyśle spożywczym. Studio 108, Olsztyn
2. Kołożyn-Krajewska D., Sikora T., 1999: HACCP. Koncepcja i system zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. SITSpoż. NOT, Warszawa 204
3. Praca zbiorowa (red. J. Kijowski, T. Sikora), 2003: Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności. WNT, Warszawa
4. Wiśniewska M. 2004. Instruktaż prowadzenia Księgi GMP/GHP z dokumentacją. Gdańsk
5. Wiśniewska M. 2003. Wzorcowa Księga HACCP z dokumentacją. Gdańsk

**Literatura uzupełniająca**

1. Normy PN- EN ISO serii 9000, 22000
2. Norma PN-EN ISI 19011:2003
3. Aktualne Ustawy i Rozporządzenia zamieszczone w Dzienniku Ustaw, Monitorze Polskim.
4. Zadernowski M. R. 2004. Audyt wewnętrzny GHP, GMP, HACCP – poradnik praktyczny. Gdańsk
5. Berdowski J.B. 2005: Wpływ współczesnych systemów zarządzania jakością, a szczególnie HACCP, BRC i IFS na proces doskonalenia organizacji zajmujących się produkcją i obrotem żywności. Problemy Jakości, 9, 9-13

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

<b>Przedmiot</b>		Prawo w zawodzie dietetyka					
<b>Koordynator</b>							
<b>Prowadzący</b>							
<b>Tryb studiów</b>		stacjonarne / niestacjonarne					
<b>Profil</b>		praktyczny					
<b>Kategoria przedmiotu</b>		obowiązkowy					
<b>Forma zajęć</b>		Ćwiczenia					
<b>Poziom studiów, semestr</b>		studia pierwszego stopnia					
<b>Miejsce realizacji przedmiotu</b>		kampus uczelni					
<b>Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne</b>							
	<b>suma</b>	<b>wykład</b>	<b>ćwiczenia</b>	<b>seminarium</b>	<b>praktyka zawodowa</b>	<b>konsultacje</b>	<b>samokształcenie</b>
<b>Godziny</b>	50		25				25
<b>ECTS</b>	2		1				1
<b>Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne</b>							
	<b>suma</b>	<b>wykład</b>	<b>ćwiczenia</b>	<b>seminarium</b>	<b>praktyka zawodowa</b>	<b>konsultacje</b>	<b>samokształcenie</b>
<b>Godziny</b>	50		20			5	25
<b>ECTS</b>	2		0,8			0,2	1
<b>Wymagania wstępne</b>		-					
<b>Cel kształcenia</b>		Przekazanie wiedzy dotyczącej prawnych źródeł ochrony zdrowia w Polsce, obowiązków władz publicznych w zakresie ochrony zdrowia, reformy ochrony zdrowia (lata 1999-2003), aktualnej organizacji i funkcjonowania systemu ochrony zdrowia, jak również prawnej regulacji praw pacjenta oraz działalności Rzecznika Praw Pacjenta. Zapoznanie Studentów z regulacjami prawnymi dotyczącymi wykonywania zawodów lekarza, lekarza dentystry, pielęgniarki oraz położnej.					
<b>Metody dydaktyczne</b>		Metody podawcze i aktywizujące, praca w grupach, prezentacje, dyskusja, studia przypadków					
<b>Środki dydaktyczne</b>		Prezentacja multimedialna, podręczniki, akty prawne					
<b>Efekty uczenia się</b>						<b>Metody weryfikacji</b>	
<b>Wiedza</b>		Zna i rozumie podstawy prawa i ekonomii w zakresie ochrony zdrowia uwzględniając przy tym prawo w zawodzie dietetyka i w podstawowym zakresie wykorzystuje je w praktyce. (K_W17), (K_W19)				Kolokwium zaliczeniowe	
		Zna i rozumie struktury organizacyjne ochrony zdrowia w Polsce, w tym profilaktykę realizowaną w szpitalach publicznych. (K_W18)				Kolokwium zaliczeniowe	
<b>Umiejętności</b>		Potrafi wykonywać zadania właściwe dla stanowiska dietetyka w szpitalu lub innej placówce żywienia zbiorowego zgodnie z przepisami prawa, m.in. posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w tych placówkach, monitorować odżywianie chorych. (K_U10)				Kolokwium zaliczeniowe	
		Potrafi zastosować w praktyce prawne aspekty ochrony zdrowia w Polsce. (K_U12)				Kolokwium zaliczeniowe	
<b>Kompetencje społeczne</b>		Jest gotów do rozwiązywania problemów prawnych wynikających z wykonywanego zawodu dietetyka. (K_K07)				Kolokwium zaliczeniowe/ aktywność na zajęciach	
		Jest gotów do formułowania wniosków oraz opinii na podstawie źródeł prawa odnoszących się do pacjentów, klientów, grup społecznych. (K_K08)				Kolokwium zaliczeniowe/ aktywność na zajęciach	
<b>Treści programowe</b>						<b>Liczba godzin</b>	

Wykłady						Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.Opieka zdrowotne i zdrowie w Polsce świetle obowiązujących regulacji prawnych. 2.Ekonomia i efektywność świadczeń zdrowotnych – aspekty prawne. 3.Świadczenia opieki zdrowotnej – finanse i regulacje. 4.Zagadnienia ekonomiki ochrony zdrowia – analiza uwarunkowań krajowych i europejskich. 5.Ekonomia opieki a ochrona zdrowia. Proces podejmowania decyzji o dystrybucji opieki zdrowotnej w świetle obowiązujących regulacji prawnych 6.Aspekty prawno-finansowe przepływów pieniężnych w realizacji świadczeń opieki zdrowotnej w różnych systemach finansowania. 7.Strategia, finanse i koszty funkcjonowania szpitala – analiza przyjętych rozwiązań prawnych. 8.Procedury ustalania cen na leki szpitalne. 9.„Modele polityki lekowej” – analiza porównawcza w odniesieniu do rozwiązań krajowych i europejskich (wybrane przykłady państw UE). 10.Czas pracy w zakładach opieki zdrowotnej – aspekty prawne. 11.Świadczeniodawcy medyczni w polskim systemie ubezpieczeń zdrowotnych. 12.Ubezpieczenia zdrowotne w gospodarce finansowej ZOZ. 13.Kontraktowanie świadczeń medycznych przez podmioty publiczne i prywatne. 14.Standardy usług medycznych w Polsce i w Unii Europejskiej – warunki prawne koszty i korzyści. 15.Zamówienia publiczne w sektorze ochrony zdrowia. Zmiany systemowe sektora ochrony zdrowia a rynek zamówień publicznych. 16.Marketing i zarządzanie w ochronie zdrowia – podstawy prawne, cele i instrumenty.						25	20
<b>Konsultacje</b>							5
Razem						25	25
Formy i warunki zaliczenia							
Kolokwium zaliczeniowe na ostatnich 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		
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. M. Borucka-Arctowa, J. Woleński, Wstęp do prawoznawstwa, Kraków 1998,
2. S. Wronkowska, Podstawowe pojęcia prawa i prawoznawstwa, Poznań 2005,
3. A. Banaszek, M. Podkowski, I. Sierpowska, Prawo administracyjne – część szczegółowa. Zarys wykładu, Poznań 2009,
4. E. Gniewek (red.), Elementy prawa cywilnego i handlowego, Wrocław 2002,
5. R. Kubiak, Prawo medyczne, wyd. C.H. Beck 2017

**Literatura uzupełniająca**

1. Ustawa z dnia 6 listopada 2008 roku o prawach pacjenta i Rzeczniku Praw Pacjenta, tekst jedn. - Dz.U. z 2017 roku, poz. 1318 (z późn. zm.),
2. Ustawa z dnia 5 grudnia 1996 roku o zawodach lekarza i lekarza dentysty, Dz.U. z 1997 roku, nr 28, poz. 152 z późn. zm.,
3. Ustawa z dnia 15 lipca 2011 roku o zawodach pielęgniarki i położnej, tekst jedn. - Dz.U. z z 2019 roku, poz. 576 (z późn. zm.).

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

<b>Przedmiot</b>	Pracownia dietetyki i żywienia						
<b>Koordinator</b>	mgr Elżbieta Banaś						
<b>Prowadzący</b>	mgr Elżbieta Banaś						
<b>Tryb studiów</b>	stacjonarne / niestacjonarne						
<b>Profil</b>	praktyczny						
<b>Kategoria przedmiotu</b>	obowiązkowy						
<b>Forma zajęć</b>	Ćwiczenia						
<b>Poziom studiów, semestr</b>	studia pierwszego stopnia						
<b>Miejsce realizacji przedmiotu</b>	kampus uczelni						
<b>Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne</b>							
	<b>suma</b>	<b>wykład</b>	<b>ćwiczenia</b>	<b>seminarium</b>	<b>praktyka zawodowa</b>	<b>konsultacje</b>	<b>samokształcenie</b>
<b>Godziny</b>	50		25				25
<b>ECTS</b>	2		1				1
<b>Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne</b>							
	<b>suma</b>	<b>wykład</b>	<b>ćwiczenia</b>	<b>seminarium</b>	<b>praktyka zawodowa</b>	<b>konsultacje</b>	<b>samokształcenie</b>
<b>Godziny</b>	50		20			5	25
<b>ECTS</b>	2		0,8			0,2	1
<b>Wymagania wstępne</b>	Przedmiot wymaga wiedzy z zakresu żywności i żywienia z poprzednich semestrów.						
<b>Cel kształcenia</b>	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.						
<b>Metody dydaktyczne</b>	ćwiczenia, prezentacje multimedialne, praca w grupach						
<b>Środki dydaktyczne</b>	pracownia umiejętności praktycznych - rzutnik multimedialny, narzędzia,						
<b>Efekty uczenia się</b>						<b>Metody weryfikacji</b>	
<b>Wiedza</b>	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 zaliczeniowy	
	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)					sprawdzian z zakresu planowania i wykonania potraw	
	Zna i rozumie zasady prowadzenia prozdrowotnego stylu życia, w tym przede wszystkim diety i potrafi wdrożyć je u osób z różnymi nieprawidłowościami, schorzeniami, czy chorobami. (K_W11)					Test zaliczeniowy	
	Zna i rozumie reguły planowania jadłospisów dostosowanych do wieku, stanu zdrowia i regionów kulturowych, na każdym etapie życia człowieka. (K_W12)					sprawdzian z zakresu planowania i wykonania potraw	
<b>Umiejętności</b>	Potrafi zaplanować i wdrożyć plan edukacji żywieniowej, na który składają się cele, dobór treści, form i metod oraz pomocy dydaktycznych, dostosowanych do potrzeb i możliwości percepcyjnych oraz stanu zdrowia odbiorców. (K_U03)					sprawdzian z zakresu planowania i wykonania potraw	

	Potrafi wykorzystać w praktyce posiadaną wiedzę na temat żywności i żywienia planując i wykonując potrawy. (K_U01)	sprawdzian z zakresu planowania i wykonania potraw
	Potrafi udzielić w sposób rzetelny konsultacji w zakresie diety oraz przygotować materiały edukacyjne dla określonych grup lub indywidualnego/pojedynczego pacjenta/klienta. (K_U05)	sprawdzian z zakresu planowania i wykonania potraw
	Potrafi zaplanować terapię dietetyczną na podstawie wiedzy o wzajemny związku między niezakaźnymi chorobami przewlekłymi, a sposobem żywienia i stanem odżywienia. (K_U06)	sprawdzian z zakresu planowania i wykonania potraw
	Potrafi wykonywać czynności należące do obowiązków dietetyka. (K_U10)	sprawdzian z zakresu planowania i wykonania potraw
	Potrafi sporządzać podstawowe potrawy/posiłki dietetyczne oraz umie zastosować technikę podawania diety dojelitowo. (K_U11)	sprawdzian z zakresu planowania i wykonania potraw
<b>Kompetencje społeczne</b>	Jest gotów rozwiązywać bieżące problemy związane z przygotowaniem potraw i posiłków przeznaczonych dla osób wymagających określonej diety. (K_K07)	sprawdzian z zakresu planowania i wykonania potraw
	Jest gotów wyciągać wnioski oraz formułować opinie dotyczących sposobu odżywiania osób zdrowych i chorych (K_U08).	sprawdzian z zakresu planowania i wykonania potraw

<b>Treści programowe</b>		<b>Liczba godzin</b>	
<b>Ćwiczenia</b>		<b>Studia stacjonarne</b>	<b>Studia niestacjonarne</b>
1.	Wiadomości wstępne.	0,5	0,5
2.	Sporządzanie przekąsek zimnych i gorących.	2,5	2
3.	Sporządzanie tradycyjnych zup i dodatków do zup.	2,5	2
4.	Sporządzanie podstawowych drugich dań obiadowych typowych dla kuchni regionalnych.	4	3,5
5.	Sporządzanie potraw z użyciem przypraw dla polepszenia walorów, smakowych, zapachowych i wizualnych.	4	3
6.	Przyjęcia bufetowe – organizacja i obsługa.	4	3
7.	Planowanie i wykonanie potraw na podstawowe posiłki dietetyczne, z wykorzystaniem diet dojelitowych.	2,5	2
8.	Wykorzystanie potraw wegetariańskich w żywieniu osób zdrowych i chorych.	2,5	2
9.	Przygotowanie potraw o niskim indeksie glikemicznym.	2,5	2
<b>Konsultacje</b>			
Konsultacje uzupełniające materiały zajęć.			5
Razem		25	25

<b>Formy i warunki zaliczenia</b>					
Zaliczenie na ocenę ćwiczeń - sprawdzian z zakresu planowania i wykonania potraw (w trakcie zajęć).					
Końcowy sprawdzian pisemny – test wyboru.					
<b>Kryteria oceny</b>					
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	Student - posiada niepełną podstawową wiedzę i umiejętności	Student - posiada podstawową wiedzę i umiejętności	Student - osiągnął zakładane efekty uczenia się w zakresie	Student - opanował wiedzę i umiejętności w zakresie treści programowych,	Student - dysponuje pełną wiedzą i umiejętnościami przewidzianymi

<p>związanych z przedmiotem,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nie potrafi wykorzystać zdobytych podstawowych informacji i wykazać się wiedzą i umiejętnościami, a wymagane efekty uczenia się nie zostały osiągnięte,</li> <li>- nie prezentuje zaangażowania i zainteresowania przedmiotem.</li> </ul>	<p>związane z przedmiotem,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ma duże trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji,</li> <li>- opanował efekty uczenia się w stopniu dostatecznym,</li> <li>- prezentuje niewielkie zainteresowanie zagadnieniami dotyczącymi przedmiotu.</li> </ul>	<p>pozwalające na zrozumienie większości zagadnień z danego przedmiotu,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ma trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji,</li> <li>- opanował efekty uczenia się w stopniu zadowalającym;</li> <li>- wykazuje zainteresowanie zagadnieniami przedmiotu</li> </ul>	<p>zagadnień programu,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prawidłowo, choć w sposób nieusystematyzowany prezentuje zdobytą wiedzę i umiejętności,</li> <li>- dostrzega błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania</li> </ul>	<p>dostrzega i koryguje nieliczne błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się</li> </ul>	<p>w programie kształcenia,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- samodzielnie rozwiązuje problemy i formułuje wnioski,</li> <li>- potrafi prawidłowo argumentować i dowodzić swoich racji,</li> <li>- efekty uczenia się opanował na poziomie bardzo dobrym,</li> <li>- jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się</li> </ul>
---	---	--	---	---	---

#### **Literatura podstawowa**

1. Ciborowska H., Rudnicka A. „Dietetyka. Żywność zdrowego i chorego człowieka” Wyd. PZWL, W-wa 2008.
2. Gawęcki J. Żywność człowieka – podstawy nauki o żywieniu., PWN Warszawa 2021.
3. Pijanowski E., Dłużewski M. Ogólna technologia żywności, WNT; Warszawa 2004.
4. Grzymisławski M., Gawęcki J. Żywność człowieka zdrowego i chorego, PWN W-wa 2022.

#### **Literatura uzupełniająca**

Czasopisma:

1. Kwartalny Biuletyn Polskiego Towarzystwa Dietetyki.
2. Roczniki PZH.
3. Magazyn Żywność i Zdrowie.
4. Żywność Człowieka i Metabolizm.
5. Przegląd Gastronomiczny, Wyd. Sigma- NOT.

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

<b>Przedmiot</b>		Organizacja pracy w zawodzie dietetyka					
<b>Koordynator</b>							
<b>Prowadzący</b>							
<b>Tryb studiów</b>		stacjonarne / niestacjonarne					
<b>Profil</b>		praktyczny					
<b>Kategoria przedmiotu</b>		obowiązkowy					
<b>Forma zajęć</b>		Ćwiczenia					
<b>Poziom studiów, semestr</b>		studia pierwszego stopnia					
<b>Miejsce realizacji przedmiotu</b>		kampus uczelni					
<b>Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne</b>							
	<b>suma</b>	<b>wykład</b>	<b>ćwiczenia</b>	<b>seminarium</b>	<b>praktyka zawodowa</b>	<b>konsultacje</b>	<b>samokształcenie</b>
<b>Godziny</b>	50		25				25
<b>ECTS</b>	2		1				1
<b>Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne</b>							
	<b>suma</b>	<b>wykład</b>	<b>ćwiczenia</b>	<b>seminarium</b>	<b>praktyka zawodowa</b>	<b>konsultacje</b>	<b>samokształcenie</b>
<b>Godziny</b>	50		20			5	25
<b>ECTS</b>	2		0,8			0,2	1
<b>Wymagania wstępne</b>		Wiedza i umiejętności z przedmiotu Etyka w dietetyce.					
<b>Cel kształcenia</b>		Zapoznanie studentów z zawodem dietetyka, regulacjami prawnymi, organizacją stanowiska pracy. Wyposażenie studentów w wiedzę z zakresu zasad BHP, ochrony pracy, przepisów przeciwpożarowych, wymagań higieniczno-sanitarnych dla zakładów żywienia zbiorowego. Wyposażenie studentów w wiedzę i umiejętności oceny funkcjonalności działów żywienia oraz dokumentacji żywieniowej.					
<b>Metody dydaktyczne</b>		Wykład informacyjny, ćwiczenia aktywizujące studentów, dyskusje dydaktyczne, studium przypadku					
<b>Środki dydaktyczne</b>							
<b>Efekty uczenia się</b>						<b>Metody weryfikacji</b>	
<b>Wiedza</b>	Student zna zasady BHP dla zakładów żywienia i potrafi określić, jakie są wymagania z zakresu p. pożarowych. Potrafi korzystać z różnych źródeł informacji, współpracuje w grupie. (K_W09)					Kolokwium zaliczeniowe	
	Student posiada niezbędną wiedzę z zakresu organizacji pracy dietetyka a także w zakresie wykonywania sprawnie i w sposób zorganizowany zadań na stanowisku pracy dietetyka, pozwalającą na zachowanie zasad sanitarno-epidemiologicznych w zakładach żywienia zbiorowego, pozwalające ocenić funkcjonalność działów żywienia. (K_W10)					Kolokwium zaliczeniowe	
<b>Umiejętności</b>	Potrafi realizować zadania związane ze stanowiskiem dietetyka w placówkach żywienia zbiorowego.. (K_U10)					Kolokwium zaliczeniowe	
	Potrafi przygotowywać potrawy niezbędne w dietoterapii stosując odpowiedni dobór składników i uwzględniając adekwatne technik). (K_U11)					Kolokwium zaliczeniowe	
	Potrafi wyliczyć odpowiednią ilość mikro i makroskładników uwzględnionych w tabeli wartości odżywczej produktów. (K_U12)					Kolokwium zaliczeniowe	
<b>Kompetencje</b>	Jest gotów do krytycznej oceny swojej wiedzy. (K_K01)					Kolokwium zaliczeniowe	
<b>Treści programowe</b>						<b>Liczba godzin</b>	
<b>Ćwiczenia</b>						Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne

Podstawy organizacji pracy. Prawna ochrona pracy	25	20
Zasady BHP, przepisy przeciwpożarowe		
Organizacja stanowiska pracy dietetyka w różnych zakładach pracy		
Dobra Praktyka Produkcyjna i Dobra Praktyka Higieniczna (GMP, GHP)		
Podstawy Systemu HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)		
Projektowanie stanowiska pracy zgodnie z zasadami ergonomii.		
Zapoznanie z systemem RASFF (System Wczesnego Ostrzegania w Zakresie Żywności i Środków Żywnienia Zwierząt; Rapid Alert System for Food and Feed)		
<b>Konsultacje</b>		5
<b>Razem</b>	25	25

### Formy i warunki zaliczenia

Kolokwium zaliczeniowe na ostatnich zajęciach – pytania zamknięte (testowe) 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"> <li>- nie opanował podstawowej wiedzy i umiejętności związanych z przedmiotem,</li> <li>- nie potrafi wykorzystać zdobytych podstawowych informacji i wykazać się wiedzą i umiejętnościami, a wymagane efekty uczenia się nie zostały osiągnięte,</li> <li>- nie prezentuje zaangażowania i zainteresowania przedmiotem.</li> </ul>	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- posiada niepełną podstawową wiedzę i umiejętności związane z przedmiotem,</li> <li>- ma duże trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji,</li> <li>- opanował efekty uczenia się w stopniu dostatecznym,</li> <li>- prezentuje niewielkie zainteresowanie zagadnieniami dotyczącymi przedmiotu.</li> </ul>	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- posiada podstawową wiedzę i umiejętności pozwalające na zrozumienie większości zagadnień z danego przedmiotu,</li> <li>- ma trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji,</li> <li>- opanował efekty uczenia się w stopniu zadowalającym;</li> <li>- wykazuje zainteresowanie zagadnieniami przedmiotu</li> </ul>	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- osiągnął zakładane efekty uczenia się w zakresie zagadnień programu,</li> <li>- prawidłowo, choć w sposób nieusystematyzowany prezentuje zdobytą wiedzę i umiejętności,</li> <li>- dostrzega błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania</li> </ul>	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opanował wiedzę i umiejętności w zakresie treści programowych, dostrzega i koryguje nieliczne błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania,</li> <li>- jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się</li> </ul>	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dysponuje pełną wiedzą i umiejętnościami przewidzianymi w programie kształcenia,</li> <li>- samodzielnie rozwiązuje problemy i formułuje wnioski,</li> <li>- potrafi prawidłowo argumentować i dowodzić swoich racji,</li> <li>- efekty uczenia się opanował na poziomie bardzo dobrym,</li> <li>- jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się</li> </ul>

### Literatura podstawowa

1. Organizacja, bezpieczeństwo i higiena pracy, W. Żabiński, Wydawnictwo Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa 2012.
2. BHP, Tom I, II, D. Korecka (red.), CIOP-PLB, Warszawa 2008.
3. BHP, D. Korecka, (red.), CIOP-PIB, Warszawa 1999.

### Literatura uzupełniająca

1. Higiena zawodowa dla szkół gastronomicznych, W. Żabiński, Państwowe Wydawnictwo Szkolnictwa Zawodowego, Warszawa 2011.
2. Higiena, profilaktyka i organizacja pracy w zawodach medycznych, Marcinkowski J.T., Wyd. PLZW, Warszawa 2003

3. Jastrzębski W., Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych, WSiP, Warszawa 1999.
4. Jargon R., Organizacja i technika usług gastronomicznych, WSiP, Warszawa 1992.

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

<b>Przedmiot</b>		Ocena żywienia					
<b>Koordynator</b>							
<b>Prowadzący</b>							
<b>Tryb studiów</b>		stacjonarne / niestacjonarne					
<b>Profil</b>		praktyczny					
<b>Kategoria przedmiotu</b>		obowiązkowy					
<b>Forma zajęć</b>		Ćwiczenia					
<b>Poziom studiów, semestr</b>		studia pierwszego stopnia					
<b>Miejsce realizacji przedmiotu</b>		kampus uczelni					
<b>Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne</b>							
	<b>suma</b>	<b>wykład</b>	<b>ćwiczenia</b>	<b>seminarium</b>	<b>praktyka zawodowa</b>	<b>konsultacje</b>	<b>samokształcenie</b>
<b>Godziny</b>	50		25				25
<b>ECTS</b>	2		1				1
<b>Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne</b>							
	<b>suma</b>	<b>wykład</b>	<b>ćwiczenia</b>	<b>seminarium</b>	<b>praktyka zawodowa</b>	<b>konsultacje</b>	<b>samokształcenie</b>
<b>Godziny</b>	50		20			5	25
<b>ECTS</b>	2		0,8			0,2	1
<b>Wymagania wstępne</b>		Materiał z zakresu żywności i żywienia z poprzednich semestrów.					
<b>Cel kształcenia</b>		Przedmiot obejmuje przekazanie i doskonalenie wiedzy koniecznej dla przeprowadzenia samodzielnej oceny stanu odżywiania i sposobu żywienia na poziomie jednostki i populacji.					
<b>Metody dydaktyczne</b>		Metody podawcze i aktywizujące, praca w grupach, prezentacje, dyskusja, studia przypadków					
<b>Środki dydaktyczne</b>		Prezentacja, tablice					
<b>Efekty uczenia się</b>						<b>Metody weryfikacji</b>	
<b>Wiedza</b>	Zna i rozumie zasady prowadzenia zdrowego stylu życia, w tym przede wszystkim diety i potrafi wdrożyć je u osób z zaburzeniami odżywiania. (K_W11)					Kolokwium zaliczeniowe	
	Zna i rozumie zasady planowania żywienia w poszczególnych okresach życia człowieka (K_W12)					Kolokwium zaliczeniowe	
<b>Umiejętności</b>	Ma umiejętność oceny stanu odżywiania pacjenta na podstawie przeprowadzonego wywiadu żywieniowego. (K_U6)					Kolokwium zaliczeniowe	
	Umie scharakteryzować i rozpoznać rodzaj niedożywienia i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe. (K_U14)					Kolokwium zaliczeniowe	
<b>Kompetencje społeczne</b>	Potrafi realizować podstawowe zadania związane z pracą dietetyka. (K_K07)					Kolokwium zaliczeniowe	
<b>Treści programowe</b>						<b>Liczba godzin</b>	
<b>Wykłady</b>						<b>Studia stacjonarne</b>	<b>Studia niestacjonarne</b>
<p>Część teoretyczna:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Żywnienie a rozwój osobniczy. Zasady prawidłowego żywienia osób dorosłych. Zagrożenia zdrowotne wynikające z niewłaściwego odżywiania.</li> <li>Charakterystyka metod oceny stanu odżywiania na poziomie jednostki i populacji.</li> <li>Modele zaleceń żywieniowych. Wskaźnik jakości żywieniowej. Alternatywne sposoby odżywiania.</li> <li>Żywnienie dzieci, młodzieży i osób w wieku podeszłym. Rola włókna pokarmowego w żywieniu.</li> <li>Odrębność żywienia w warunkach wzmożonego wysiłku fizycznego. Bilans energetyczny a aktywność fizyczna. Wpływ aktywności fizycznej na metabolizm składników odżywczych.</li> <li>Zasady planowania i oceny jadłospisów. Suplementy diety. Charakterystyka metod oceny sposobu żywienia.</li> </ol>						8	5



7.Charakterystyka chorób z nieprawidłowego żywienia. Typ otyłość a konsekwencje zdrowotne. Jednostki chorobowe będące wynikiem niedożywienia ilościowego i jakościowego.							
8.Metody różnicowania tłuszczowej i beztłuszczowej masy ciała.							
Część praktyczna: 1.Ocena stanu odżywienia dzieci i młodzieży – zasady i interpretacja. 2.Proces komponowania i oceny jadłospisów. Zasady doboru kwestionariusza oceniającego jadłospis. 3.Normy żywienia– interpretacja, zasady doboru poziomu norm żywienia. Ilościowa ocena sposobu żywienia. 4.Metody jakościowej oceny sposobu żywienia – zastosowanie na poziomie indywidualnym i populacyjnym 5.Bilans energetyczny u osób z otyłością prostą. Monitorowanie procesu odchudzania. 6.Ważenie hydrostatyczne jako metoda referencyjna dla oceny tłuszczowej i beztłuszczowej masy ciała. Charakterystyka pozostałych metod różnicowania składu ciała. 7.Nowoczesne metody oceny zawartości tkanki tłuszczowej, wody ustrojowej i masy mięśniowej- ćwiczenia praktyczne 8.Diagnostyka niedoborów i nadmiarów żywieniowych - metody biochemiczne i antropometryczne 9.Dystrybucja tkanki tłuszczowej jako wskaźnik zagrożenia chorobami metabolicznymi - tkanka tłuszczowa podskórna a tkanka tłuszczowa wisceralna 10.Pomiar tkanki tłuszczowej podskórnej z zastosowaniem faldomierza, odczytywanie pomiarów na siatkach centylowych – zajęcia praktyczne 11.Układanie z zastosowaniem technik komputerowych i ocena jadłospisów przygotowywanych dla dzieci zdrowych przebywających w placówkach żywienia zbiorowego (kolonie, obozy, wycieczki). 12.Układanie z zastosowaniem technik komputerowych i ocena jadłospisów przygotowywanych dla osób po 60 roku życia przebywających w placówkach żywienia zbiorowego. 13.Specyfika układania jadłospisów długoterminowych dla osób charakteryzujących się wysoką aktywnością fizyczną.						17	15
<b>Konsultacje</b>							
Konsultacje uzupełniające materiał z zajęć.							5
Razem							
<b>Formy i warunki zaliczenia</b>							
Kolokwium zaliczeniowe na ostatnich zajęciach.							
<b>Kryteria oceny</b>							
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; - wykazuje	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		

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

**Literatura podstawowa**

1. Gawęcki J., Żywnienie człowieka. Tom 1. Podstawy nauki o żywieniu, PWN, Warszawa 2012
2. Gawęcki J., Żywnienie człowieka. Tom 2. Żywnienie człowieka zdrowego i chorego, PWN, Warszawa 2012

**Literatura uzupełniająca**

1. Kunachowicz H, Nadolna I, Przygoda B, Iwanow K.: Tabele składu i wartości odżywczej żywności. PZWL, Warszawa 2005SSGW, Warszawa 2007
2. Woynarowska B.: Edukacja zdrowotna, Warszawa 2008

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

<b>Przedmiot</b>	Kliniczny zarys chorób						
<b>Koordynator</b>							
<b>Prowadzący</b>							
<b>Tryb studiów</b>	stacjonarne / niestacjonarne						
<b>Profil</b>	praktyczny						
<b>Kategoria przedmiotu</b>	obowiązkowy						
<b>Forma zajęć</b>	Ćwiczenia						
<b>Poziom studiów, semestr</b>	studia pierwszego stopnia						
<b>Miejsce realizacji przedmiotu</b>	kampus uczelni						
<b>Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne</b>							
	<b>suma</b>	<b>wykład</b>	<b>ćwiczenia</b>	<b>seminarium</b>	<b>praktyka zawodowa</b>	<b>konsultacje</b>	<b>samokształcenie</b>
<b>Godziny</b>	50		25				25
<b>ECTS</b>	2		1				1
<b>Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne</b>							
	<b>suma</b>	<b>wykład</b>	<b>ćwiczenia</b>	<b>seminarium</b>	<b>praktyka zawodowa</b>	<b>konsultacje</b>	<b>samokształcenie</b>
<b>Godziny</b>	50		20			5	25
<b>ECTS</b>	2		0,8			0,2	1
<b>Wymagania wstępne</b>	Znajomość podstaw: anatomii i fizjologii człowieka. Wiedza i umiejętności z zajęć z poprzednich semestrów.						
<b>Cel kształcenia</b>	Zapoznanie studenta z kluczowymi pojęciami z zakresu medycyny. Zapoznanie studenta z metodami diagnostyki i terapii chorób wewnętrznych. Zapoznanie z etiopatogenezą, obrazem klinicznym w schorzeniach: układu krążenia i krwi, układu oddechowego, układu pokarmowego, układu moczowego, układu kostno-stawowego, układu nerwowego oraz obrazem klinicznym w schorzeniach: alergicznych i zaburzeniach immunologicznych, układu dokrewnego, zakaźnych i pasożytniczych. Zapoznanie z patologiami wieku starszego. Zapoznanie z etiopatogenezą, obrazem klinicznym i terapią w chorobach nowotworowych. Zapoznanie z wpływem odżywienia organizmu na stan i przebieg chorobowy.						
<b>Metody dydaktyczne</b>	Wykład informacyjny, ćwiczenia aktywizujące studentów, dyskusje dydaktyczne, studium przypadku						
<b>Środki dydaktyczne</b>	Prezentacje multimedialne, filmy, plansze, tablice dydaktyczne						
<b>Efekty uczenia się</b>						<b>Metody weryfikacji</b>	
<b>Wiedza</b>	Ma wiedzę, rozumie i potrafi zróżnicować podstawowe pojęcia z zakresu medycyny klinicznej. (K_W15)					Sprawdziany cząstkowe/aktywność na zajęciach/kolokwium zaliczeniowe	
	Wymienia i wyjaśnia podstawowe zasady diagnozowania, monitorowania i leczenia schorzeń internistycznych. (K_W14)					Sprawdziany cząstkowe/aktywność na zajęciach/kolokwium zaliczeniowe	
	Posiada znajomość symptomatologii z zakresu schorzeń: układu krążenia i krwi, układu oddechowego, układu pokarmowego, układu moczowego, układu kostno-stawowego, układu nerwowego, układu dokrewnego oraz w schorzeniach: alergicznych i zaburzeniach immunologicznych, nowotworowych, zakaźnych i pasożytniczych. (K_W04), (K_W05), (K_W15)					Sprawdziany cząstkowe/aktywność na zajęciach/kolokwium zaliczeniowe	
	Wymienia i charakteryzuje czynniki ryzyka zagrożeń zdrowotnych oraz interpretuje objawy zagrożenia życia w chorobach uwarunkowanych genetycznie. (K_W06)					Sprawdziany cząstkowe/aktywność na zajęciach/kolokwium zaliczeniowe	
<b>Umiejętności</b>	Opisuje wpływ choroby na stan odżywienia i wpływ żywienia na wyniki leczenia chorób. (K_U06)					Sprawdziany cząstkowe/aktywność na zajęciach/kolokwium zaliczeniowe	

	Różnicuje etiopatogenezę i charakteryzuje objawy kliniczne oraz zasady diagnostyki i terapii schorzeń wieku podeszłego. Wymienia i charakteryzuje czynniki ryzyka oraz objawy <u>zagrożające</u> życiu osoby starszej. (K_U14)	Sprawdziany częstkowe/aktywność na zajęciach/kolokwium zaliczeniowe			
	Potrafi zapewnić kompleksową opiekę nad pacjentem będąc częścią zespołu terapeutycznego w celu zapewnienia kompleksowej opieki nad pacjentem, w tym potrafi zinterpretować wyniki przeprowadzonych badań laboratoryjnych. (W_U04), (W_U08)				
<b>Kompetencje społeczne</b>	Wykazuje dążenie do stałego doksztalcania się i podnoszenia swoich kwalifikacji w zakresie chorób człowieka. (K_K03)	Sprawdziany częstkowe/aktywność na zajęciach/kolokwium zaliczeniowe			
<b>Treści programowe</b>		<b>Liczba godzin</b>			
<b>Ćwiczenia</b>		Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne		
Podstawowe pojęcia z zakresu medycyny klinicznej. Diagnostyka i zasady leczenia chorób wewnętrznych. Objawy zagrożenia życia w chorobach wewnętrznych.		2,5	2		
Symptomatologia ogólna chorób układu krążenia i krwi, czynniki ryzyka chorób układu sercowo-naczyniowego. Wpływ stosowanej farmakoterapii na stan odżywienia. Zaburzenia gospodarki lipidowej.		2,5	2		
Symptomatologia ogólna chorób układu oddechowego i pokarmowego, czynniki ryzyka chorób układu oddechowego i pokarmowego.		2,5	2		
Symptomatologia ogólna chorób układu moczowego. Zaburzenia gospodarki wodnoelektrolitowej i kwasowo-zasadowej. Czynniki ryzyka chorób układu moczowego.		2,5	2		
Symptomatologia ogólna chorób układu nerwowego. Diagnostyka schorzeń układu nerwowego. Typowe zespoły uszkodzeń neurologicznych. Czynniki ryzyka chorób układu nerwowego.		2,5	2		
Symptomatologia ogólna i diagnostyka chorób układu dokrewnego i chorób metabolicznych. Czynniki ryzyka chorób układu dokrewnego i chorób metabolicznych		2,5	2		
Symptomatologia ogólna i diagnostyka chorób zakaźnych i pasożytniczych. Czynniki ryzyka zakażenia, zarażenia. Rola układu odpornościowego w zakażeniach i odporności poszczepiennej		2,5	2		
Nowotwory – ogólna charakterystyka, symptomatologia i diagnostyka		2,5	2		
Technika zbierania wywiadu z uwzględnieniem zakresu przebytych chorób, warunków socjalnych, wykonywanej pracy, sytuacji rodzinnej, stosowanych używek i nawyków żywieniowych. Podstawowe pomiary służące do oceny stanu zdrowia i stanu odżywienia		2,5	2		
Odrębności etiopatogenezy, przebiegu, terapii i problemy diagnostyczne chorób w wieku podeszłym. Problem wielochorobowości i polipragmacji. Wielkie zespoły geriatryczne.- zespoły sychopatologiczne, upośledzenia lokomocji, upadki, upośledzenia wzroku i słuchu, nietrzymanie zwieraczy, zaburzenia odżywiania i zaburzenia gospodarki wodno – elektrolitowej. Znaczenie zaleceń dietetycznych w geriatрії		2,5	2		
<b>Konsultacje</b>			5		
Razem		25	25		
<b>Formy i warunki zaliczenia</b>					
Testy, sprawdziany częstkowe sprawdzające opanowanie materiału z zajęć. Aktywność podczas zajęć. Kolokwium zaliczeniowe z całości materiału.					
<b>Kryteria oceny</b>					
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	Student - posiada niepełną podstawową wiedzę i umiejętności związane z	Student - posiada podstawową wiedzę i umiejętności pozwalające na	Student - osiągnął zakładane efekty uczenia się w zakresie zagadnień	Student - opanował wiedzę i umiejętności w zakresie treści programowych, dostrzega i	Student - dysponuje pełną wiedzą i umiejętnościami przewidzianymi w programie

<ul style="list-style-type: none"> <li>- przedmiotem, nie potrafi wykorzystać zdobytych podstawowych informacji i wykazać się wiedzą i umiejętnościami, a wymagane efekty uczenia się nie zostały osiągnięte,</li> <li>- nie prezentuje zaangażowania i zainteresowania przedmiotem.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- przedmiotem, ma duże trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji,</li> <li>- opanował efekty uczenia się w stopniu dostatecznym,</li> <li>- prezentuje niewielkie zainteresowanie zagadnieniami dotyczącymi przedmiotu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zrozumienie większości zagadnień z danego przedmiotu,</li> <li>- ma trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji,</li> <li>- opanował efekty uczenia się w stopniu zadowalającym;</li> <li>- wykazuje zainteresowanie zagadnieniami przedmiotu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- programu, prawidłowo, choć w sposób nieusystematyzowany prezentuje zdobytą wiedzę i umiejętności,</li> <li>- dostrzega błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- koryguje nieliczne błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania,</li> <li>- jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- kształcenia, samodzielnie rozwiązuje problemy i formułuje wnioski,</li> <li>- potrafi prawidłowo argumentować i dowodzić swoich racji,</li> <li>- efekty uczenia się opanował na poziomie bardzo dobrym,</li> <li>- jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się</li> </ul>
---	---	---	--	---	--

#### **Literatura podstawowa**

1. Szczeklik A., Gajewski P. (red.): Interna Szczeklika - Podręcznik chorób wewnętrznych 2018. Wyd. Medycyna Praktyczna 2018

#### **Literatura uzupełniająca**

1. Tatoń J, Czech A.: Diagnostyka internistyczna. Podręcznik dla lekarzy i studentów. Wyd. PZWL 2002
2. Fal M.(red): Alergia, choroby alergiczne, astma. Medycyna Praktyczna. Kraków 2011
3. Bartuzi Z. (red): Alergia na pokarmy. Meditom. Łódź 2006
4. Daniluk J., Jurkowska G. (red.): Zarys chorób wewnętrznych dla studentów pielęgniarstwa. Wyd. Czelej, Lublin 2005
5. Michael L. Snaith (red.), Anna Filipowicz-Sosnowska (tłum.): ABC reumatologii Wyd. PZWL 2007
6. Dziubek Z.(red.): Choroby zakaźne i pasożytnicze. Wyd. PZWL 2010
7. Ch. Fox, M. Lombard, S. Konturek, A. Gabryelewicz, M. Gonciarz, E. Lam: Gastroenterologia. Seria Crash Course. Wydawnictwo Medyczne Urban & Partner 2007
8. Książek A.(red.). Rutkowski B. (red.): Nefrologia. Wyd. Czelej 2004
9. Małecka Panas E.(red.), Słomka M.(red.): Przewlekłe nieswoiste choroby zapalne jelit. Wyd. MedPharm 2012

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

<b>Przedmiot</b>	Introduction to Law and Legal Systems						
<b>Koordynator</b>							
<b>Prowadzący</b>							
<b>Tryb studiów</b>	stacjonarne / niestacjonarne						
<b>Profil</b>	praktyczny						
<b>Kategoria przedmiotu</b>	obowiązkowy						
<b>Forma zajęć</b>	Ćwiczenia						
<b>Poziom studiów, semestr</b>	studia pierwszego stopnia						
<b>Miejsce realizacji przedmiotu</b>	kampus uczelni						
<b>Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne</b>							
	<b>suma</b>	<b>wykład</b>	<b>ćwiczenia</b>	<b>seminarium</b>	<b>praktyka zawodowa</b>	<b>konsultacje</b>	<b>samokształcenie</b>
<b>Godziny</b>	50		25				25
<b>ECTS</b>	2		1				1
<b>Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne</b>							
	<b>suma</b>	<b>wykład</b>	<b>ćwiczenia</b>	<b>seminarium</b>	<b>praktyka zawodowa</b>	<b>konsultacje</b>	<b>samokształcenie</b>
<b>Godziny</b>	50		20			5	25
<b>ECTS</b>	2		0,8			0,2	1
<b>Wymagania wstępne</b>	-						
<b>Cel kształcenia</b>	Przekazanie wiedzy dotyczącej prawnych źródeł ochrony zdrowia w Polsce, obowiązków władz publicznych w zakresie ochrony zdrowia, reformy ochrony zdrowia (lata 1999-2003), aktualnej organizacji i funkcjonowania systemu ochrony zdrowia, jak również prawnej regulacji praw pacjenta oraz działalności Rzecznika Praw Pacjenta. Zapoznanie Studentów z regulacjami prawnymi dotyczącymi wykonywania zawodów lekarza, lekarza dentystry, pielęgniarki oraz położnej.						
<b>Metody dydaktyczne</b>	Metody podawcze i aktywizujące, praca w grupach, prezentacje, dyskusja, studia przypadków						
<b>Środki dydaktyczne</b>	Prezentacja multimedialna, podręczniki, akty prawne						
<b>Efekty uczenia się</b>						<b>Metody weryfikacji</b>	
<b>Wiedza</b>	Zna i rozumie podstawy prawa i ekonomii w zakresie ochrony zdrowia uwzględniając przy tym prawo w zawodzie dietetyka i w podstawowym zakresie wykorzystuje je w praktyce. (K_W17), (K_W19)					Kolokwium zaliczeniowe	
	Zna i rozumie struktury organizacyjne ochrony zdrowia w Polsce, w tym profilaktykę realizowaną w szpitalach publicznych. (K_W18)					Kolokwium zaliczeniowe	
<b>Umiejętności</b>	Potrafi wykonywać zadania właściwe dla stanowiska dietetyka w szpitalu lub innej placówce żywienia zbiorowego zgodnie z przepisami prawa, m.in. posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w tych placówkach, monitorować odżywianie chorych. (K_U10)					Kolokwium zaliczeniowe	
	Potrafi zastosować w praktyce prawne aspekty ochrony zdrowia w Polsce. (K_U12)						
<b>Kompetencje społeczne</b>	Jest gotów do rozwiązywania problemów prawnych wynikających z wykonywanego zawodu dietetyka. (K_K07)					Kolokwium zaliczeniowe/aktywność na zajęciach	
	Jest gotów do formułowania wniosków oraz opinii na podstawie źródeł prawa odnoszących się do pacjentów, klientów, grup społecznych. (K_K08)					Kolokwium zaliczeniowe/aktywność na zajęciach	
<b>Treści programowe</b>						<b>Liczba godzin</b>	

Wykłady						Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.Opieka zdrowotne i zdrowie w Polsce świetle obowiązujących regulacji prawnych. 2.Ekonomia i efektywność świadczeń zdrowotnych – aspekty prawne. 3.Świadczenia opieki zdrowotnej – finanse i regulacje. 4.Zagadnienia ekonomiki ochrony zdrowia – analiza uwarunkowań krajowych i europejskich. 5.Ekonomia opieki a ochrona zdrowia. Proces podejmowania decyzji o dystrybucji opieki zdrowotnej w świetle obowiązujących regulacji prawnych 6.Aspekty prawno-finansowe przepływów pieniężnych w realizacji świadczeń opieki zdrowotnej w różnych systemach finansowania. 7.Strategia, finanse i koszty funkcjonowania szpitala – analiza przyjętych rozwiązań prawnych. 8.Procedury ustalania cen na leki szpitalne. 9.„Modele polityki lekowej” – analiza porównawcza w odniesieniu do rozwiązań krajowych i europejskich (wybrane przykłady państw UE). 10.Czas pracy w zakładach opieki zdrowotnej – aspekty prawne. 11.Świadczeniodawcy medyczni w polskim systemie ubezpieczeń zdrowotnych. 12.Ubezpieczenia zdrowotne w gospodarce finansowej ZOZ. 13.Kontraktowanie świadczeń medycznych przez podmioty publiczne i prywatne. 14.Standardy usług medycznych w Polsce i w Unii Europejskiej – warunki prawne koszty i korzyści. 15.Zamówienia publiczne w sektorze ochrony zdrowia. Zmiany systemowe sektora ochrony zdrowia a rynek zamówień publicznych. 16.Marketing i zarządzanie w ochronie zdrowia – podstawy prawne, cele i instrumenty.						25	20
<b>Konsultacje</b>							5
Razem						25	25
Formy i warunki zaliczenia							
Kolokwium zaliczeniowe na ostatnich 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		
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**

I. Kraśnicka, Introduction to the American Legal System, Temida 2 2008

**Literatura uzupełniająca**

1. Ustawa z dnia 6 listopada 2008 roku o prawach pacjenta i Rzeczniku Praw Pacjenta, tekst jedn. - Dz.U. z 2017 roku, poz. 1318 (z późn. zm.),
2. Ustawa z dnia 5 grudnia 1996 roku o zawodach lekarza i lekarza dentystry, Dz.U. z 1997 roku, nr 28, poz. 152 z późn. zm.,
3. Ustawa z dnia 15 lipca 2011 roku o zawodach pielęgniarki i położnej, tekst jedn. - Dz.U. z z 2019 roku, poz. 576 (z późn. zm.).



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

<b>Przedmiot</b>		Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności					
<b>Koordinator</b>							
<b>Prowadzący</b>							
<b>Tryb studiów</b>		stacjonarne / niestacjonarne					
<b>Profil</b>		praktyczny					
<b>Kategoria przedmiotu</b>		obowiązkowy					
<b>Forma zajęć</b>		Wykład i ćwiczenia					
<b>Poziom studiów, semestr</b>		studia pierwszego stopnia					
<b>Miejsce realizacji przedmiotu</b>		kampus uczelni					
<b>Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne</b>							
	<b>suma</b>	<b>wykład</b>	<b>ćwiczenia</b>	<b>seminarium</b>	<b>praktyka zawodowa</b>	<b>konsultacje</b>	<b>samokształcenie</b>
<b>Godziny</b>	100	25	25				50
<b>ECTS</b>	4	1	1				2
<b>Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne</b>							
	<b>suma</b>	<b>wykład</b>	<b>ćwiczenia</b>	<b>seminarium</b>	<b>praktyka zawodowa</b>	<b>konsultacje</b>	<b>samokształcenie</b>
<b>Godziny</b>	100	15	20			5	60
<b>ECTS</b>	4	0,6	0,8			0,2	2,4
<b>Wymagania wstępne</b>		Przedmiot wymaga wiedzy z zakresu żywności i żywienia z poprzednich semestrów.					
<b>Cel kształcenia</b>		Zapoznanie studenta z podstawową wiedzą w zakresie toksykologii, zagrożeń z nią związanych oraz kwestiami bezpieczeństwa żywności.					
<b>Metody dydaktyczne</b>		Wykład podawczy, praca w grupach, prezentacje, dyskusja, studia przypadków, metoda projektu					
<b>Środki dydaktyczne</b>		Prezentacja multimedialna					
<b>Efekty uczenia się</b>						<b>Metody weryfikacji</b>	
<b>Wiedza</b>	Student zna pojęcia z zakresu toksykologii. Zna cele, zasady i zagrożenia związane ze stosowaniem substancji dodatkowych. Zna problematykę występowania substancji obcych i toksycznych w żywności oraz zapobiegania zanieczyszczeniu żywności i zatruciom żywieniowym. (K_W05)					Egzamin pisemny/ projekt	
	Rozumie jak ważny jest bezpieczny produkt dla konsumenta, dlatego też zna zasady stosowane w przetwórstwie żywności i wynikające z tego ujemne konsekwencje w przypadku chemicznego czy biologicznego skażenia żywności. (K_W02)					Egzamin pisemny/ projekt	
<b>Umiejętności</b>	Student potrafi ocenić możliwości zanieczyszczenia żywności i zaproponować sposoby zapobieżenia zanieczyszczeniu. (K_U09)					Egzamin pisemny/ projekt	
	Potrafi rozwiązywać problemy z zakresu żywności i żywienia z uwzględnieniem higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności oraz przedstawić wyniki i dokonać ich analizy. (K_U01)					Egzamin pisemny/ projekt	
	Potrafi wskazać zagrożenia wynikające z procesu produkcyjnego, dokonać analizy w celu rozwiązania określonego problemu związanego z żywnością i żywieniem. (K_U02)					Egzamin pisemny/ projekt	
<b>Kompetencje społeczne</b>	Wykazuje dążenie do stałego dokształcania się i podnoszenia swoich kwalifikacji w zakresie toksykologii i bezpieczeństwa żywności. (K_K03)					Egzamin pisemny/ projekt	
<b>Treści programowe</b>						<b>Liczba godzin</b>	
<b>Wykłady</b>						Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne

<p>1.Podstawowe pojęcia i definicje.  2.Ogólne wiadomości o truciznach i zatruciach.  3.Podstawy i zasady postępowania diagnostycznego i leczniczego w ostrych zatruciach.  4.Losy substancji obcych w organizmie z uwzględnieniem dróg i mechanizmów wchłaniania, barier, rozmieszczenia, przemian, odkładania i wydalania.  5.Substancje obce w żywności (z grupy substancji celowo dodanych: barwniki, konserwanty, aromaty, regulujące kwasowość, stabilizujące, emulgujące, zagęszczające, klarujące, wzmagające smak i zapach itp.).  6.Zanieczyszczenia chemiczne i fizyczne związane z produkcją i obrotem:  - związki stosowane przy uprawach roślin (nawozy, pestycydy itp.),  - w hodowli zwierząt (antybiotyki, leki hormonalne, uspokajające itp.),  - zanieczyszczenia techniczne pochodzące z opakowań i urządzeń.  7.Zanieczyszczenia środowiskowe:  - z emisji zakładów przemysłowych i środków transportu  - metale i pierwiastki szkodliwe,  - związki organiczne (WWA, dioksyny, furany, PCB, akryloamid itd.),  - radioligandy.  8.Ocena bezpieczeństwa produktów.  9.Definicja ADI, PMTDI, PTWI, dawek tolerancji.  10.Metody konserwowania żywności: fizyczne, chemiczne, biologiczne.  11.Zanieczyszczenia biologiczne żywności:</p>		25	15		
<b>Ćwiczenia</b>					
<p>1.Zagrożenie produkcji żywności ze strony chemicznych pozostałości pochodzących ze środowiska oraz ich toksyczność.  2.Chemiczne związki celowo dodawane w procesie produkcji żywności oraz ich potencjalne zagrożenie toksykologiczne.  3.Wpływ procesu produkcji na zawartość substancji przeciwżywnościowych w żywności oraz obecność innych związków naturalnych, w tym toksycznych.  4.Obecność metali szkodliwych w surowcach i żywności zagrożenie toksykologiczne.  5.Chemiczne pozostałości w surowcach i w żywności i ich wpływ na proces produkcji żywności i wybrane reakcje enzymatyczne.  6.Ocena higieniczna tworzyw sztucznych i innych materiałów mających zastosowanie w produkcji żywności oraz toksyczne oddziaływanie ich składników.</p>		25	20		
<b>Konsultacje</b>					
Konsultacje przygotowujące do zaliczenia przedmiotu			5		
Razem		20	40		
<b>Formy i warunki zaliczenia</b>					
Egzamin z wiedzy: zaliczenie pisemne. Sprawdzenie umiejętności: wykonanie prezentacji w czasie ćwiczeń – ocena możliwości zanieczyszczenia żywności w sytuacji przedstawionej przez prowadzącego wraz ze wskazaniem możliwości zapobieżenia zanieczyszczeniu.					
<b>Kryteria oceny</b>					
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	Student - posiada niepełną podstawową wiedzę i umiejętności związane z przedmiotem, - ma duże trudności z wykorzystaniem zdobytych	Student - posiada podstawową wiedzę i umiejętności pozwalające na zrozumienie większości zagadnień z danego przedmiotu,	Student - osiągnął zakładane efekty uczenia się w zakresie zagadnień programu, - prawidłowo, choć w sposób nieusystematyczny prezentuje	Student - opanował wiedzę i umiejętności w zakresie treści programowych, dostrzega i koryguje nieliczne błędy popelniane przy rozwiązywaniu określonego	Student - dysponuje pełną wiedzą i umiejętnościami przewidzianymi w programie kształcenia, - samodzielnie rozwiązuje problemy i formułuje

<p>informacji i wykazać się wiedzą i umiejętnościami, a wymagane efekty uczenia się nie zostały osiągnięte,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nie prezentuje zaangażowania i zainteresowania przedmiotem.</li> </ul>	<p>informacji,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opanował efekty uczenia się w stopniu dostatecznym,</li> <li>- prezentuje niewielkie zainteresowanie zagadnieniami dotyczącymi przedmiotu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ma trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji,</li> <li>- opanował efekty uczenia się w stopniu zadowalającym;</li> <li>- wykazuje zainteresowanie zagadnieniami przedmiotu</li> </ul>	<p>zdobytą wiedzę i umiejętności,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dostrzega błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania</li> </ul>	<p>zadania,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się</li> </ul>	<p>wnioski,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- potrafi prawidłowo argumentować i dowodzić swoich racji,</li> <li>- efekty uczenia się opanował na poziomie bardzo dobrym,</li> <li>- jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się</li> </ul>
---	---	--	---	--	--

#### **Literatura podstawowa**

1. Orzeł D., Biernat J. (red.): Wybrane zagadnienia z toksykologii żywności. Wyd. UPW, 2012
2. Seńczuk W.: Toksykologia współczesna, PWN, 2012
3. Manahan S.E., Toksykologia środowiska. PWN 2006
4. Brzozowska A. (red.), Toksykologia żywności. Przewodnik do ćwiczeń. Wyd. SGGW Warszawa 2004

#### **Literatura uzupełniająca**

1. Kolożyn - Krajewska D. (red.), Higiena produkcji żywności. Wyd. SGGW Warszawa 2003
2. Świdorski F. (red.), Żywność wygodna i żywność funkcjonalna., WNT Warszawa 2003
3. Brandys J. (red), Toksykologia - wybrane zagadnienia. Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego Kraków 1999
4. Gawęcki J., Mossor - Pietraszewska T., Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu. PWN Warszawa 2006

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

<b>Przedmiot</b>	Chemia żywności						
<b>Koordynator</b>	dr Franciszek Pluciński						
<b>Prowadzący</b>	dr Franciszek Pluciński						
<b>Tryb studiów</b>	stacjonarne / niestacjonarne						
<b>Profil</b>	praktyczny						
<b>Kategoria przedmiotu</b>	obowiązkowy						
<b>Forma zajęć</b>	Ćwiczenia						
<b>Poziom studiów, semestr</b>	studia pierwszego stopnia						
<b>Miejsce realizacji przedmiotu</b>	kampus uczelni						
<b>Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne</b>							
	<b>suma</b>	<b>wykład</b>	<b>ćwiczenia</b>	<b>seminarium</b>	<b>praktyka zawodowa</b>	<b>konsultacje</b>	<b>samokształcenie</b>
<b>Godziny</b>	50		25				25
<b>ECTS</b>	2		1				1
<b>Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne</b>							
	<b>suma</b>	<b>wykład</b>	<b>ćwiczenia</b>	<b>seminarium</b>	<b>praktyka zawodowa</b>	<b>konsultacje</b>	<b>samokształcenie</b>
<b>Godziny</b>	50		20			5	25
<b>ECTS</b>	2		0,8			0,2	1
<b>Wymagania wstępne</b>	Materiał z chemii, żywności i żywienia z poprzednich semestrów.						
<b>Cel kształcenia</b>	Zaznajomienie studentów z podstawowymi zagadnieniami chemii żywności, w tym właściwości i przemiany składników żywności. Zakres obejmuje również dodatki do żywności m.in. konserwanty, substancje słodzące, barwniki i antyoksydanty.						
<b>Metody dydaktyczne</b>	Metody konwencjonalne i problemowe z wykorzystaniem środków audiowizualnych, analiza przypadku, prezentacja, pokaz.						
<b>Środki dydaktyczne</b>	Prezentacja modeli związków chemicznych wykorzystywanych w chemii żywności.						
<b>Efekty uczenia się</b>						<b>Metody weryfikacji</b>	
<b>Wiedza</b>	Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu chemii żywności. (K_W05)					Kolokwium	
	Zna skład chemiczny żywności, budowę i zastosowanie dodatków do żywności (takie jak: barwniki, substancje zapachowe, konserwanty), przemiany składników żywności oraz ich znaczenie dla wartości odżywczej. (K_W05) (K_W07)					Kolokwium	
<b>Umiejętności</b>	Potrafi wykorzystać wiedzę z zakresu chemii żywności wskazując poprawny skład chemiczny żywności, będący niezbędnym elementem diety, wraz ze wskazaniem zagrożeń wynikających z obecności w diecie niektórych jej składników. (K_U01)					Kolokwium	
	Potrafi zinterpretować wyniki badań laboratoryjnych produktów żywnościowych. (K_U08)					Kolokwium	
<b>Kompetencje społeczne</b>	Jest gotów do korzystania z wiedzy i opinii innych specjalistów. (K_K01)					Aktywność na zajęciach	
	Jest gotów do dalszego poszerzania swojej wiedzy oraz podnoszenia swoich kompetencji zawodowych (K_K03)					Aktywność na zajęciach	

	Jest gotów do rozwiązywania problemów zawodowych dietetyka (K_K07)		Aktywność na zajęciach		
<b>Treści programowe</b>			<b>Liczba godzin</b>		
<b>Ćwiczenia</b>			Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	
1. Zakres i znaczenie chemii żywności, 2. Skład chemiczny żywności, 3. Sacharydy w żywności - budowa i właściwości, 4. Barwniki, substancje zapachowe, inne naturalne składniki żywności, dodatki do żywności, 5. Główny składnik żywności - woda, 6. Składniki mineralne, 7. Lipidy, tłuszcze jadalne, 8. Białka - budowa i charakterystyka, 9. Witaminy, 10. Wartość biologiczna składników żywności, 11. Skażenie żywności oraz mutagenne i antymutagenne składniki żywności, 12. Oznaczanie zawartości i oszacowanie jakości tłuszczu, 13. Oznaczenie wartości kalorycznej związków obecnych w produktach żywnościowych, 14. Ocena zdolności przeciwutleniających antyoksydantów dodawanych do produktów żywnościowych.			25	20 + 5h konsultacje	
Razem			25	25	
<b>Formy i warunki zaliczenia</b>					
Zdanie kolokwium na zakończenie przedmiotu oraz wykonanie wszystkich przewidzianych harmonogramem ćwiczeń.					
<b>Kryteria oceny</b>					
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. Z. E. Sikorski, Chemia żywności. T. 1-3, Wydawnictwo WNT, Warszawa, 2014.
2. Ćwiczenia laboratoryjne z chemii żywności, Praca zbiorowa, Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 2009.

**Literatura uzupełniająca**

1. M. Śmiechowska, P. Przybyłowski, Chemia żywności z elementami biochemii, Akademia Morska, Gdynia, 2010.
2. D. Hames, N. Hooper, Biochemia, krótkie wykłady, PWN, 2010.
3. R.K. Murray, Biochemia Harpera, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa, 2012.
4. W. Kędziora, Badanie i ocena jakości produktów spożywczych, Praca zbiorowa, Uniwersytet Ekonomiczny, Kraków, 2012.