

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

Przedmiot		Żywnienie człowieka					
Koordynator							
Prowadzący							
Tryb studiów		stacjonarne / niestacjonarne					
Profil		praktyczny					
Kategoria przedmiotu		obowiązkowy					
Forma zajęć		Wykład i 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	100 (semestr III) + 50 (semestr IV)	25 (semestr III)	25 (semestr III) + 25 (semestr IV)				50 + 25
ECTS	6	1	2				3
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	100 (semestr III) + 50 (semestr IV)	15 (semestr III)	20 (semestr III) + 25 (semestr IV)			5 + 5	60 + 20
ECTS	6	0,6	1,8			0,4	3,2
Wymagania wstępne		Przedmiot wymaga wiedzy z zakresu żywności i żywienia z poprzednich semestrów.					
Cel kształcenia		Przekazanie studentom wiedzy związanej z bilansem energetycznym organizmu i jego uwarunkowaniami, zawartością składników odżywczych w żywności, stopniem ich przyswajalności, przebiegiem procesów trawienia, wchłaniania i metabolizmu tych składników oraz zapotrzebowaniem na składniki odżywcze w zależności od płci, wieku, stanu fizjologicznego. Studenci poznają zasady prawidłowego żywienia oraz zasady tworzenia i planowania zbilansowanych jadłospisów. Przekazanie studentom wiedzy na temat składników obniżających jakość żywności oraz procesów technologicznych mających wpływ na wartość odżywczą produktów.					
Metody dydaktyczne		Wykład podawczy, praca w grupach, prezentacje, dyskusja, studia przypadków, metoda projektu					
Środki dydaktyczne		Prezentacja multimedialna, filmy edukacyjne					
Efekty uczenia się						Metody weryfikacji	
Wiedza		Zna i rozumie funkcjonowanie układu pokarmowego, szczególnie fizjologię trawienia i wchłaniania białka, tłuszczów i węglowodanów oraz witamin i składników mineralnych. Zna zasady racjonalnego żywienia człowieka. (K_W3), (W_W04), (K_W07)				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_W08), (K_W10)				Test sprawdzający wiedzę	
Umiejętności		Umie planować i organizować pracę indywidualną i w zespole w celu zrealizowania zadania projektowego oraz badań laboratoryjnych z zakresu technologii żywności, a także poprawnie formułować wnioski. (K_U01), (K_U07), (K_U08), (K_U14), (K_U15)				Sprawdzian z ćwiczeń	

Kompetencje społeczne	Jest gotów dalszego podnoszenia swoich kwalifikacji. (K_K03)	Sprawdzian z ćwiczeń			
	Jest gotów do jasnego i przejrzystego komponowania wniosków i opinii dotyczących pacjentów, klientów oraz grup społecznych. (K_K08)	Sprawdzian z ćwiczeń			
Treści programowe		Liczba godzin			
Wykłady		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		
Ćwiczenia					
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		
Formy i warunki zaliczenia					
Ocena łączna na podstawie zaliczenia pisemnego wykładów w formie testu, zaliczenia części praktycznej ćwiczeń i 2 sprawdzianów z materiału ćwiczeniowego.					
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	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"> - 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - przedmiotem, ma duże trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji, - opanował efekty uczenia się w stopniu dostatecznym, - prezentuje niewielkie zainteresowanie zagadnieniami dotyczącymi przedmiotu. 	<ul style="list-style-type: none"> - zrozumienie większości zagadnień z danego przedmiotu, - ma trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji, - opanował efekty uczenia się w stopniu zadowalającym; - wykazuje zainteresowanie zagadnieniami przedmiotu 	<ul style="list-style-type: none"> - programu, prawidłowo, choć w sposób nieusystematyzowany prezentuje zdobytą wiedzę i umiejętności, - dostrzega błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania 	<ul style="list-style-type: none"> - koryguje nieliczne błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania, - jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się 	<ul style="list-style-type: none"> - 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

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

Przedmiot		Towaroznawstwo żywności					
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	100	25	25				50
ECTS	4	1	1				2
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	100	15	20			5	60
ECTS	4	0,6	0,8			0,2	2,4
Wymagania wstępne		Wiadomości z zakresu chemii i biochemii żywności, mikrobiologii, żywienia człowieka, wyposażenia technicznego, higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności.					
Cel kształcenia		Zapoznanie studentów z wiedzą z zakresu towaroznawstwa surowców przemysłu spożywczego oraz produktów różnych branż przemysłu spożywczego					
Metody dydaktyczne		Wykład z prezentacją multimedialną, ćwiczenie w grupach, samodzielne zadania i dyskusja, metoda burzy mózgów.					
Środki dydaktyczne		Tablica, plansze, katalogi i fotografie gotowych potraw					
Efekty uczenia się						Metody weryfikacji	
Wiedza	Student potrafi zidentyfikować rodzaj produktu spożywczego znając skład zapisany na etykiecie produktu. Student zna rodzaje przypraw stosowanych w gastronomii i potrafi ocenić ich jakość. (K_W08)					Kolokwium zaliczeniowe	
	Zna i rozumie podstawowe pojęcia z zakresu towaroznawstwa surowców przemysłu spożywczego oraz produktów różnych branż przemysłu spożywczego w aspekcie współczesnych problemów przetwórstwa żywności i żywienia człowieka. (K_W01)					Kolokwium zaliczeniowe	
Umiejętności	Potrafi wykorzystywać wiedzę z zakresu towaroznawstwa surowców przemysłu spożywczego oraz produktów różnych branż przemysłu spożywczego i na jej podstawie wskazać potencjalne i krytyczne punkty kontrolne w wybranym procesie produkcyjnym celem rozwiązania problemu. (K_U01), (K_U02)					Kolokwium zaliczeniowe	
	Potrafi zastosować w praktyce prawne aspekty ochrony zdrowia w Polsce. (K_U12)					Kolokwium zaliczeniowe	
	Potrafi dobrać odpowiednie rodzaje opakowań do produktów żywnościowych. (K_U07)						
Kompetencje społeczne	Jest gotów do krytycznej analizy posiadanej wiedzy. (K_K01)					Kolokwium zaliczeniowe	
Treści programowe						Liczba godzin	
Wykłady						Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne

1.Podstawowe definicje (towar, żywność, jakość, żywność wygodna, żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego, żywność funkcjonalna), 2.Cechy składowe jakości, 3.Klasyfikacja i wartość odżywcza wyrobów spożywczych, 4.Substancje dodatkowe i zanieczyszczenia żywności, 5.Opakowania i znakowanie produktów spożywczych, 6.Analiza i ocena sensoryczna produktów spożywczych, 7.Towaroznawstwo surowca i produktów mlecznych, mięsnych, tłuszczowych, owocowo-warzywnych, zbożowych.	25	15
---	----	----

Ćwiczenia

1. Ocena towaroznawcza i zastosowanie tłuszczów spożywczych w technologii żywności. Zmiany w trakcie przemian produkcyjnych. Toksyczność tłuszczów spożywczych. 2. Ocena towaroznawcza oraz zastosowanie warzyw i ziemniaków w technologii żywności. 3. Ocena towaroznawcza i zastosowanie mleka oraz jego przetworów w technologii żywności. Ogólna charakterystyka mleka, produkty mleczne odwodnione, zastosowanie mleka słodkiego. Sposoby otrzymywania napojów fermentowanych, śmietany, śmietanki oraz serów. 4. Ocena towaroznawcza i zastosowanie jaj w technologii żywności i produkcji substancji bioaktywnych. 5. Ocena towaroznawcza, produkcyjna i żywieniowa zbóż. Ocena towaroznawcza, wartość odżywcza, produkcja oraz zastosowanie kasz w technologii żywności. 6. Ocena towaroznawcza, sposoby produkcji, klasyfikacji oraz zastosowanie mąk w technologii żywności. Otrzymywanie i wykorzystanie makaronów i pieczywa w technologii. 7. Ocena towaroznawcza i zastosowanie mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny w produkcji gastronomicznej. Ubój oraz podział tusz zwierząt rzeźnych na elementy zasadnicze (wieprzowina, cielęcina, wołowina, baranina). Ocena i zastosowanie podrobów. Sposoby utrwalania i przetwarzania mięsa. Wartość odżywcza mięsa i przetworów mięsnych. 8. Ocena towaroznawcza i zastosowanie drobiu oraz dzikiego ptactwa w przetwórstwie i technologii żywności. Ubój i rozbiór na elementy zasadnicze. 9. Ogólna charakterystyka ryb. Ocena towaroznawcza i zastosowanie ryb w przetwórstwie i technologii żywności. 10. Ocena towaroznawcza i zastosowanie napojów zimnych bezalkoholowych – wody mineralne, napoje gazowane, soki owocowe i warzywne, koncentraty napojów, sporządzanie napojów zimnych. 11. Ocena towaroznawcza i zastosowanie napojów zimnych alkoholowych – spirytus, wódki czyste igatunkowe, wina i miody pitne, piwo. Zasady podawania napojów alkoholowych. Napoje z dodatkiem alkoholu.	25	20 + 5h konsultacje
Razem	50	40

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	Student - posiada niepełną podstawową wiedzę i umiejętności związane z przedmiotem, - ma duże trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji,	Student - posiada podstawową wiedzę i umiejętności pozwalające na zrozumienie większości zagadnień z danego przedmiotu, - ma trudności z	Student - osiągnął zakładane efekty uczenia się w zakresie zagadnień programu, - prawidłowo, choć w sposób nieusystematyzowany prezentuje zdobytą wiedzę i	Student - opanował wiedzę i umiejętności w zakresie treści programowych, dostrzega i koryguje nieeliczne błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania,	Student - dysponuje pełną wiedzą i umiejętnościami przewidzianymi w programie kształcenia, - samodzielnie rozwiązuje problemy i formułuje wnioski,

<p>wykazać się wiedzą i umiejętnościami, a wymagane efekty uczenia się nie zostały osiągnięte,</p> <ul style="list-style-type: none"> - nie prezentuje zaangażowania i zainteresowania przedmiotem. 	<ul style="list-style-type: none"> - opanował efekty uczenia się w stopniu dostatecznym, - prezentuje niewielkie zainteresowanie zagadnieniami dotyczącymi przedmiotu. 	<p>wykorzystaniem zdobytych informacji,</p> <ul style="list-style-type: none"> - opanował efekty uczenia się w stopniu zadowalającym; - wykazuje zainteresowanie zagadnieniami przedmiotu 	<p>umiejętności,</p> <ul style="list-style-type: none"> - dostrzega błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania 	<ul style="list-style-type: none"> - jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się 	<ul style="list-style-type: none"> - 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. Procner A. Technologia z towaroznawstwem cz.1,2,3. WSiP 2009
2. Konarzewska M. Technologia z towaroznawstwem cz.1,2,3 Rea 2009
3. Dołżyn-Krajewska D. Towaroznawstwo żywności. WSiP 2008

Literatura uzupełniająca

1. Gawęcki J., Mossor-Pietraszewska T.: Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu. PWN W-wa 2008
2. Dłużewska A. Technologia żywności. WSiP 2006
3. Kunachowicz H. i wsp. Tablice składu i wartości odżywczej żywności. PZWL 2005

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

Przedmiot	Metodologia badań naukowych						
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	50		25				25
ECTS	2		1				1
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	50		20			5	25
ECTS	2		0,8			0,2	1
Wymagania wstępne	-						
Cel kształcenia	Wyposażenie studentów w wiedzę i w umiejętności jej zastosowania, dotyczące metodologii badań naukowych w naukach z zakresu żywienia człowieka i dietetyki. Wyposażenie studentów w wiedzę i umiejętności korzystania z wybranych metod, technik i narzędzi w procesie badawczym. Wyposażenie studentów w wiedzę z zakresu indukcji i dedukcji, jako podstawowych metod wnioskowania. Wprowadzenie studentów w zasady redagowania prac dyplomowych o różnym charakterze, w tym sposoby poszukiwania tematycznej literatury.						
Metody dydaktyczne	Dyskusja, projekt, metody podawcze						
Środki dydaktyczne	Prezentacja multimedialna, edytory tekstu i arkusze kalkulacyjne						
Efekty uczenia się						Metody weryfikacji	
Wiedza	Zna i rozumie pojęcia z zakresu biologii, biochemii ogólnej i klinicznej, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, fizjologii oraz parazytologii w odniesieniu do metodologii badań. (K_W05)					Aktywność na zajęciach/projekt zaliczeniowy	
	Zna i rozumie pojęcia z zakresu prawa autorskiego. (K_W19)					Aktywność na zajęciach/projekt zaliczeniowy	
Umiejętności	Potrafi w sposób właściwy potrafi zinterpretować wyniki badań antropometrycznych z uwzględnieniem odpowiednich metod badawczych przeprowadzając przy tym analizę zagrożeń wraz ze wskazaniem potencjalnych punktów kontrolnych w procesach m.in. produkcyjnych. (W_U08), (W_U09)						
	Potrafi korzystać z programów komputerowych w celu opracowywania niezbędnych danych związanych z zawodem dietetyka. (K_U15)					Aktywność na zajęciach/projekt zaliczeniowy	
	Potrafi obsługiwać aparaturę kontrolno-pomiarową wykorzystywaną w procesach przemysłowych. (K_U16)						
	Potrafi stworzyć i opisać bilans materiałowy i energetyczny wskazanego procesu produkcji żywności, wykonać podstawowe obliczenia procesowe i technologiczne wykorzystując odpowiednie metody badań. (W_U13)						

Kompetencje społeczne	Wykazuje dążenie do stałego dokształcania się i podnoszenia swoich kwalifikacji w zakresie prowadzenia badań naukowych. (K_K03)	Aktywność na zajęciach/projekt zaliczeniowy			
	Jest gotów do respektowania zasad etyki, zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w zawodzie dietetyka. (K_K04), (K_06)				
Treści programowe		Liczba godzin			
Ćwiczenia		Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne		
Wprowadzenie do metodologii badań naukowych i ich znaczenia we wszelkich pomiarach dotyczących nauk z zakresu żywienia człowieka i dietetyki.		5	4		
Podstawowe pojęcia metodologiczne, ich treść i rozumienie. Zastosowanie wyników pomiarów i ich znaczenie w prawidłowym rozwoju i funkcjonowaniu organizmów ludzkich.		5	4		
Metody, techniki i narzędzia badawcze stosowane w dietetyce.		5	4		
Indukcja i dedukcja jako podstawowe metody wnioskowania w nauce.		5	4		
Zasady dokumentowania wyników, redagowania pracy dyplomowej i poszukiwanie materiałów źródłowych		5	4		
Konsultacje			5		
Razem		25	25		
Formy i warunki zaliczenia					
Przygotowanie przez studenta koncepcji badania naukowego ze wskazaniem metod, technik i narzędzi badawczych stosowanych w dietetyce.					
Kryteria oceny					
Na ocenę 2 /niedostateczny/	Na ocenę 3 /dostateczny/	Na ocenę 3,5 /dostateczny +/	Na ocenę 4 /dobry/	Na ocenę 4,5 /dobry +/	Na ocenę 5 /bardzo dobry/
>50% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	50% do >60% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	60% do >70% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	70% do >80% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	80% do >90% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	90% do >100% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się
Student - nie opanował podstawowej wiedzy i umiejętności związanych z przedmiotem, - nie potrafi wykorzystać zdobytych podstawowych informacji i wykazać się wiedzą i umiejętnościami, a wymagane efekty uczenia się nie zostały osiągnięte, - nie prezentuje zaangażowania i zainteresowania przedmiotem.	Student - posiada niepełną podstawową wiedzę i umiejętności związane z przedmiotem, - ma duże trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji, - opanował efekty uczenia się w stopniu dostatecznym, - prezentuje niewielkie zainteresowanie zagadnieniami dotyczącymi przedmiotu.	Student - posiada podstawową wiedzę i umiejętności pozwalające na zrozumienie większości zagadnień z danego przedmiotu, - ma trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji, - opanował efekty uczenia się w stopniu zadowalającym; - wykazuje zainteresowanie zagadnieniami przedmiotu	Student - osiągnął zakładane efekty uczenia się w zakresie zagadnień programu, - prawidłowo, choć w sposób nieusystematyzowany prezentuje zdobytą wiedzę i umiejętności, - dostrzega błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania	Student - opanował wiedzę i umiejętności w zakresie treści programowych, dostrzega i koryguje liczne błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania, - jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się	Student - dysponuje pełną wiedzą i umiejętnościami przewidzianymi w programie kształcenia, - samodzielnie rozwiązuje problemy i formułuje wnioski, - potrafi prawidłowo argumentować i dowodzić swoich racji, - efekty uczenia się opanował na poziomie bardzo dobrym, - jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa potrzebę stałego

Literatura podstawowa

1. N. Wolański, Metody kontroli i normy rozwoju dzieci i młodzieży. Wydaw. PZWL, Warszawa 1975.
2. Grzegorzczak, Mała propedeutyka filozofii naukowej. Instytut Wydawniczy PAX, Warszawa 1989.
3. S. Nowak, Metodologia badań społecznych. PWN, Warszawa 1985.
4. K. Konarzewski, Jak uprawiać badania pedagogiczne. Metodologia praktyczna. WSiP, Warszaw 2000.
5. K. Konecki, Studia metodologii badań jakościowych. Wydaw. Naukowe PAN, Warszawa 2000

Literatura uzupełniająca

1. S. Palka, Metodologia. Badania. Praktyka pedagogiczna. Wydaw. Psychologiczna, Gdańsk 2006.
2. T. Pilch, Zasady badań pedagogicznych. Wydaw. Akademickie ŻAK, Warszawa 1988.
3. M. Łobocki, wprowadzenie do metodologii badań pedagogicznych. Oficyna Wydaw. IMPULS, Kraków 1999
4. Cz. Nowaczyk, Podstawy metod statystycznych dla pedagogów. Agencja Wydawnicza AVIS, Bolków 1995

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

Przedmiot	Komunikacja interpersonalna						
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	50		25				25
ECTS	2		1				1
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	50		20			5	25
ECTS	2		0,8			0,2	1
Wymagania wstępne	-						
Cel kształcenia	Celem zajęć jest przygotowanie studentów do efektywnego komunikowania się w wielokulturowych zespołach. Tematyka poruszana na zajęciach pozwala zapoznać studentów z charakterystyką procesu komunikacji interpersonalnej, kluczowymi czynnikami i umiejętnościami wyznaczającymi efektywność tego procesu.						
Metody dydaktyczne	metoda podawcze i aktywizujące, dyskusja, burza mózgów, studium przypadku, praca w grupach, gry komunikacyjne						
Środki dydaktyczne	Ćwiczenia komunikacji werbalnej i niewerbalnej, gry komunikacyjne						
Efekty uczenia się						Metody weryfikacji	
Wiedza	Zna różne style komunikacji oraz potrafi zidentyfikować bariery w komunikowaniu się z różnymi osobami w tym z pacjentami. (K_W16)					Aktywność na zajęciach	
Umiejętności	Potrafi stosować techniki komunikacji interpersonalnej w codziennym życiu. (K_U05)					Aktywność na zajęciach	
	Potrafi komunikować się w pracy z zespołem terapeutycznym w celu zapewnienia bezpiecznej i kompleksowej opieki pacjentowi. (K_U04)						
Kompetencje społeczne	Jest gotów do otwartego uczestniczenia w życiu społecznym. (K_K02)					Aktywność na zajęciach	
	Jest gotów do wyrażania opinii oraz przekazywania swojej wiedzy pacjentom oraz klientom. (K_K08)					Aktywność na zajęciach	
Treści programowe						Liczba godzin	
Ćwiczenia						Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1. Introducing basic notions and diverse analytical perspectives: concepts of cultural, intercultural, communication, negotiation, mediation, therapeutic communication and mediation, interpersonal, intrapersonal, facilitation, conflict, group cohesion, auto presentation 2. Cultural styles and cultural variability: Universalism vs. Particularism; Individualism vs. Collectivism; Neutral vs. Emotional; Achievement vs. Ascription						25	20+5h konsultacje

<p>3. Intercultural communication & principles of psychotherapy: Rogerian person-centered approach, verbal & nonverbal channels of communication, coherency/congruency, transparency, empathy/attunement/emotional synchrony vs. dyssemia, antipathy & sociopathy, "warmth", unconditional positive regards, suspension of judgment, active listening, attitudinal qualities vs. breakdowns in interpersonal & intergroup communication.</p> <p>4 Can I be a facilitative person in a group? Resolving intercultural tensions - international workshops. Transactional analysis as an example of specific communicational frame of reference.</p> <p>5. The process of communication skills training: identifying communication skills, sensitization, practice, feedback, evaluation. Communication in the multicultural group. Comparing group communication across cultures: leadership, conformity and discussion process. Cultural contexts and group process. Effective leadership, teams and coalitions in intercultural context. 6. Emotional intelligence: Interpersonal & intrapersonal & emotional intelligence: selfawareness, managing emotions, recognizing emotions in others, handling relationships, alexithymia & affective disorders. Social intelligence & social skills: dealing with diversity, intolerance, prejudice, stereotypes, stigma, racism, ageism, sexism.</p> <p>7. Personality profiles as relevant component of communication & mediation. Personality disorders as extreme styles of character: narcissistic, anti-social, histrionic, border-line, schizoid, paranoid, schizotypal, dependent, avoidant, obsessive-compulsive, passive-aggressive, depressive.</p>		
Razem	25	25

Formy i warunki zaliczenia

Zaliczenie przedmiotu będzie polegało na aktywnym udziale w zajęciach, w szczególności w scenkach i grach komunikacyjnych, które będą realizowane w ramach pracy w grupach.

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. Barkai J., 2006, What's Cross-Cultural Mediator to do? A Low-Context Solution for a High-Context Problem, Cardozo Journal of Conflict Resolution, Yeshiva University; Sikorski W. Niewerbalna komunikacja interpersonalna: doskonalenie przez trening. Wyd. Difin 2018.
2. Hofstede, Geert. Culture's Consequences: Comparing Values, Behaviors, Institutions and Organizations Across Nations, 2001, SAGE Publications, Inc

Literatura uzupełniająca

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

Przedmiot		Komunikacja interpersonalna					
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	50		25				25
ECTS	2		1				1
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	50		20			5	25
ECTS	2		0,8			0,2	1
Wymagania wstępne		-					
Cel kształcenia		Celem zajęć jest przygotowanie studentów do efektywnego komunikowania się. Tematyka poruszana na zajęciach pozwala zapoznać studentów z charakterystyką procesu komunikacji interpersonalnej, kluczowymi czynnikami i umiejętnościami wyznaczającymi efektywność tego procesu. W wyniku zaliczenia przedmiotu studenci powinni posiadać wiedzę pozwalającą im na skuteczne koordynowanie komunikacji z innymi ludźmi w różnego rodzaju relacjach społecznych.					
Metody dydaktyczne		metoda podawcze i aktywizujące, dyskusja, burza mózgów, studium przypadku, praca w grupach, gry komunikacyjne					
Środki dydaktyczne		Ćwiczenia komunikacji werbalnej i niewerbalnej, gry komunikacyjne					
Efekty uczenia się						Metody weryfikacji	
Wiedza		Zna różne style komunikacji oraz potrafi zidentyfikować bariery w komunikowaniu się z różnymi osobami w tym z pacjentami. (K_W16)				Aktywność na zajęciach	
Umiejętności		Potrafi stosować techniki komunikacji interpersonalnej w codziennym życiu. (K_U05)				Aktywność na zajęciach	
		Potrafi komunikować się w pracy z zespołem terapeutycznym w celu zapewnienia bezpiecznej i kompleksowej opieki pacjentowi. (K_U04)					
Kompetencje społeczne		Jest gotów do otwartego uczestniczenia w życiu społecznym. (K_K02)				Aktywność na zajęciach	
		Jest gotów do wyrażania opinii oraz przekazywania swojej wiedzy pacjentom oraz klientom. (K_K08)				Aktywność na zajęciach	
Treści programowe						Liczba godzin	
Ćwiczenia						Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Komunikacja interpersonalna - pojęcie i znaczenie, schemat procesu komunikacji. Podstawowe elementy procesu komunikacji - ich definicje. Cechy nadawcy, odbiorcy, komunikatu.						25	20+5h konsultacje

<p>Czynniki wyznaczające przebieg procesu komunikacji.</p> <p>Modele komunikacji interpersonalnej.</p> <p>Komunikacja werbalna - style komunikacji.</p> <p>Komunikacja niewerbalna - analiza wskaźników, interpretowanie mowy ciała.</p> <p>Motywacja podejmowania komunikacji interpersonalnej.</p> <p>Autoprezentacja w procesie komunikacji interpersonalnej.</p> <p>Aktywność w komunikacji - techniki pobudzania aktywności komunikacyjnej.</p> <p>Osobowościowe i emocjonalne wyznaczniki procesu komunikacji interpersonalnej. Techniki rozładowywania emocji.</p> <p>Atrakcyjność interpersonalna w procesie komunikacji.</p> <p>Bariery w procesie komunikacji interpersonalnej. Sposoby ich przełamywania.</p> <p>Podstawowe błędy w komunikacji.</p> <p>Konflikty - ich rodzaje, źródła, dynamika, strategie rozwiązywania.</p> <p>Skuteczność procesu komunikacji interpersonalnej.</p> <p>Techniki usprawniania komunikacji.</p>		
---	--	--

Razem

25

25

Formy i warunki zaliczenia

Zaliczenie przedmiotu będzie polegało na aktywnym udziale w zajęciach, w szczególności w scenkach i grach komunikacyjnych, które będą realizowane w ramach pracy w grupach.

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 	<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 	<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; 	<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

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

Literatura podstawowa

1. Mosty zamiast murów: podręcznik komunikacji interpersonalnej, red. nauk. John Stewart, Wydawnictwo Naukowe PWN, 2020.
2. Sikorski W. Niewerbalna komunikacja interpersonalna: doskonalenie przez trening. Wyd. Difin 2018.
3. Kwiatkowska A., Krajewska-Kulak E, Panek W. Komunikowanie interpersonalne w pielęgniarstwie. PZWL 2016.
4. Woynarowska B. Edukacja zdrowotna. PWN 2017.
5. Baney J., Komunikacja interpersonalna, Wolters Kluwer, W-wa, 2009
6. Morreale S.P., Spitzberg B.H., Barge J.K. Komunikacja między ludźmi, PWN, 2008

Literatura uzupełniająca

1. Zubrzycka-Nowak M., Rybczyńska K. Coaching zdrowia – twoje życie w twoich rękach. Gdańskie wydawnictwo psychologiczne. Gdańsk 2013.
2. McKay M., Davis M., Fanning P., Sztuka skutecznego porozumiewania się, Gdańskie Wydawnictwo Psychologiczne, Gdańsk 2005.
3. Adler R. B., Rosenfeld L. B., Proctor II R. F., Relacje interpersonalne. Proces porozumiewania się, REBIS, Poznań 2006.
4. Baney J., Komunikacja interpersonalna, Warszawa: Wolters Kluwer Polska: IPS International Publishing Service, 2009.
5. Goleman D. Inteligencja emocjonalna. Media rodzina. Poznań 2007.
6. Morreale S. P, Spitzberg B. H., Barge J. K., Red: Urszula Jakubowska, Komunikacja między ludźmi. Motywacja, wiedza i umiejętności, 2008, Seria: Komunikowanie.
7. Hulewska A. Asertywność: w ćwiczeniach. Edgard, Warszawa 2014.
8. Cialdini R., Wywieranie wpływu na ludzi, GWP, 2010

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

Przedmiot		Interakcja leków z żywnością					
Koordynator							
Prowadzący							
Tryb studiów		stacjonarne / niestacjonarne					
Profil		praktyczny					
Kategoria przedmiotu		obowiązkowy					
Forma zajęć		Wykład i 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	100	25	25				50
ECTS	4	1	1				2
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	100	15	20			5	60
ECTS	4	0,6	0,8			0,2	2,4
Wymagania wstępne		Wiedza z zakresu anatomii i fizjologii człowieka uzyskana na zajęciach w poprzednich semestrach.					
Cel kształcenia		Zapoznanie studenta z podstawami farmakologii oraz mechanizmami działania leków w zakresie niezbędnym dietetykowi. Wyposażenie studentów w wiedzę dotyczącą zasad terapii żywieniowej w różnych stanach patologicznych, interakcji leków z żywnością.					
Metody dydaktyczne		Wykład informacyjny, ćwiczenia aktywizujące studentów, dyskusje dydaktyczne, studium przypadku					
Środki dydaktyczne		Prezentacje multimedialne, filmy, plansze, tablice dydaktyczne					
Efekty uczenia się						Metody weryfikacji	
Wiedza		Student zna podstawy farmakologii, rozumie mechanizmy działania leków oraz ich interakcje z żywnością. (K_W14)				Test pisemny	
Umiejętności		Student potrafi zaproponować zalecenia dietetyczne w przypadku stosowania określonego rodzaju leków. (K_U3) (K_U05)				Test pisemny/ aktywność na zajęciach	
Kompetencje społeczne		Realizuje zdania w sposób zapewniający bezpieczeństwo. (K_K06)				Test pisemny/ aktywność na zajęciach	
Treści programowe						Liczba godzin	
Wykłady						Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wybrane zagadnienia z farmakologii ogólnej, farmakologii klinicznej i farmakokinetyki. Czynniki wpływające na działanie leków – wiek, płeć, masa ciała, genotyp, ciąża, okres laktacji, choroby, rytmy biologiczne, czynniki środowiska, stan odżywienia.						4	3
Narkotyczne i nienarkotyczne leki przeciwbólowe						3	2
Cukrzyca – metody leczenia, zapobieganie i terapia metabolicznych stanów naglących						3	2
Anoreksja, bulimia – metody leczenia						3	2
Leczenie żywieniowe w Polsce – następstwa kliniczne i ekonomiczne niedożywienia związanego z chorobą, refundacja leczenia żywieniowego, komitet/zespoły/pracownie leczenia żywieniowego w szpitalu – organizacja, cele, żywienie do- i pozajelitowe w domu, zadania dietetyka						3	2
Leczenie otyłości; Leczenie chorób metabolicznych						3	2
Leczenie niedożywienia. Żywienie do- i pozajelitowe, mieszaniny odżywcze.						3	1

Interakcje leków. Interakcje leków z pożywieniem		3	1		
Ćwiczenia					
Leki autonomicznego układu nerwowego. Leki hormonalne. Środki antykoncepcyjne		4	3		
Leki wpływające na ośrodkowy układ nerwowy (psychotropowe, nasenne i uspokajające, stosowane w chorobach neurodegeneracyjnych).		3	3		
Farmakoterapia chorób układu krążenia. Polekowe zaburzenia lipidowe		3	3		
Leki stosowane w chorobach układu pokarmowego. Leki moczopędne. Leki układu oddechowego.		3	3		
Leki wpływające na ośrodkowy układ nerwowy (psychotropowe, nasenne i uspokajające, stosowane w chorobach neurodegeneracyjnych). Farmakoterapia depresji. Terapia nefarmakologiczna zaburzeń snu.		3	2		
Chemioterapia nowotworów; Podstawy leczenia żywieniowego w onkologii		3	2		
Farmakoterapia bólu. Interakcje i niepożądane działania leków przeciwbólowych; drabina Analgetyczna. Uzależnienie lekowe. Farmakoterapia uzależnienia od nikotyny, alkoholu, opiatów.		3	2		
Odrębności farmakoterapii u dzieci i osób w wieku podeszłym. Terapia stanów nagłych i postępowanie farmakologiczne w ostrych zatruciach lekami.		3	2		
Konsultacje					
Uzupełnienie materiału z zajęć.			5		
Razem					
Formy i warunki zaliczenia					
Kolokwium zaliczeniowe – test pisemny					
Warunkiem dopuszczenia do kolokwium jest zaliczenie ćwiczeń					
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 nieusystematyczny wzrost wiedzy i umiejętności, - dostrzega błędy popelniane przy rozwiązywaniu określonego zadania	Student - opanował wiedzę i umiejętności w zakresie treści programowych, dostrzega i koryguje niektóre błędy popelniane przy rozwiązywaniu określonego zadania, - jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się	Student - dysponuje pełną wiedzą i umiejętnościami przewidzianymi w programie kształcenia, - samodzielnie rozwiązuje problemy i formułuje wnioski, - potrafi prawidłowo argumentować i dowodzić swoich racji, - efekty uczenia się opanował na poziomie bardzo dobrym, - jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się
Literatura podstawowa					
1. Rajtar-Cynke G.; Farmakologia. - Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa : 2015.					

2. Obuchowicz E., Małecki A., Kmieciak-Kołada K., Okopień B.: Farmakologia dla studentów i absolwentów kierunków medycznych, Wydawnictwo Śląsk, Katowice 2011,

Literatura uzupełniająca

1. Orzechowska-Juzwenko K.: Farmakologia kliniczna. Znaczenie w praktyce medycznej. Górnicki Wydawnictwo Medyczne, Wrocław, 2006.
2. Mutschler E., Geisslinger G., Kroemer H.K., Ruth P., Schaefer-Korting M.: Kompendium Farmakologii i Toksykologii Mutschlera. Wyd. II polskie pod red. W. Buczko, MedPharm Polska, 2013.
3. Szczygieł B.: Niedożywienie związane z chorobą – występowanie i rozpoznawanie. PZWL, 2011.
4. Grzymisławski M., Gawędzki J.: Żywność człowieka zdrowego i chorego. PWN, 2011.
5. Kostowski W., Herman Z.S.: Farmakologia. Podstawy farmakoterapii. PZWL, Warszawa, 2010.
6. Janiec W.: Kompendium Farmakologii. PZWL, 2012.
7. Friese K., Mörike K., Neumann G., Windorfer A. red. wyd. I pol. T. Fuchs: Leki w ciąży i laktacji. MedPharm Polska, 2009.
8. Krawczyński M.: Farmakoterapia dzieci i młodzieży. PZWL, 2009.
9. Mutschler E., Geisslinger G., Kroemer H.K., Ruth P., Schaefer-Korting M.: Farmakologia i Toksykologia Mutschlera. MedPharm Polska, Wrocław, 2010
10. 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		Farmakologia i farmakoterapia żywienia					
Koordynator							
Prowadzący							
Tryb studiów		stacjonarne / niestacjonarne					
Profil		praktyczny					
Kategoria przedmiotu		obowiązkowy					
Forma zajęć		Wykład i 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	100	25	25				50
ECTS	4	1	1				2
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	100	15	20			5	60
ECTS	4	0,6	0,8			0,2	2,4
Wymagania wstępne		Wiedza z zakresu anatomii i fizjologii człowieka uzyskana na zajęciach w poprzednich semestrach.					
Cel kształcenia		Zapoznanie studenta z podstawami farmakologii oraz mechanizmami działania leków w zakresie niezbędnym dietetykowi.					
Metody dydaktyczne		Wykład informacyjny, ćwiczenia aktywizujące studentów, dyskusje dydaktyczne, studium przypadku					
Środki dydaktyczne		Prezentacje multimedialne, filmy, plansze, tablice dydaktyczne					
Efekty uczenia się						Metody weryfikacji	
Wiedza		Student zna podstawy farmakologii, rozumie mechanizmy działania leków oraz ich interakcje z żywnością. (K_W14)				Test pisemny	
Umiejętności		Student potrafi zaproponować zalecenia dietetyczne w przypadku stosowania określonego rodzaju leków. (K_U3) (K_U05)				Test pisemny/ aktywność na zajęciach	
Kompetencje społeczne		Realizuje zdania w sposób zapewniający bezpieczeństwo. (K_K06)				Test pisemny/ aktywność na zajęciach	
Treści programowe						Liczba godzin	
Wykłady						Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wybrane zagadnienia z farmakologii ogólnej, farmakologii klinicznej i farmakokinetyki. Czynniki wpływające na działanie leków – wiek, płeć, masa ciała, genotyp, ciąża, okres laktacji, choroby, rytm biologiczne, czynniki środowiska, stan odżywienia.						4	3
Suplementy diety – korzyści i zagrożenia stosowania, interakcje z lekami.						3	2
Leki pochodzenia naturalnego – wskazania i zagrożenia ich stosowania (leki roślinne, witaminy i pierwiastki śladowe). Suplementacja witamin u dzieci i osób starszych – korzyści i zagrożenia.						3	2
Uzależnienie lekowe. Farmakoterapia uzależnienia od nikotyny, alkoholu, opiatów.						3	2
Leczenie żywieniowe w Polsce – następstwa kliniczne i ekonomiczne niedożywienia związanego z chorobą, refundacja leczenia żywieniowego, komitet/zespoły/pracownie leczenia żywieniowego w szpitalu – organizacja, cele, żywienie do- i pozajelitowe w domu, zadania dietetyka						3	2
Farmakoterapia chorób układu krążenia. Krytyczna ocena preparatów pochodzenia roślinnego stosowanych w zaburzeniach lipidowych. Oleje rybne jako element diety wspomagający leczenie hiperlipidemii. Polekowe zaburzenia lipidowe.						3	2

Cukrzyca – metody leczenia, zapobieganie i terapia metabolicznych stanów naglących. Zespół metaboliczny. Leczenie otyłości.	3	1			
Anoreksja, bulimia, ortoreksja – metody leczenia.	3	1			
Ćwiczenia					
Interakcje leków. Interakcje leków z żywieniem.	4	3			
Wpływ farmakoterapii i żywienia na wyniki badań diagnostycznych.	3	3			
Farmakoterapia bólu. Interakcje i niepożądane działania leków przeciwbólowych, zwłaszcza dostępnych bez recepty	3	3			
Leczenie niedożywienia, w tym niedożywienia szpitalnego. Żywnienie do- i pozajelitowe – wskazania i przeciwwskazania, mieszanki odżywcze, powikłania – zapobieganie, rozpoznawanie, postępowanie.	3	3			
Leki wpływające na ośrodkowy układ nerwowy (psychotropowe, nasenne i uspokajające, stosowane w chorobach neurodegeneracyjnych). Farmakoterapia depresji. Terapia nefarmakologiczna zaburzeń snu.	3	2			
Leki stosowane w chorobach układu pokarmowego. Farmakoterapia choroby wrzodowej. Leki przeciwwymiotne. Leki przeczyszczające. Leki przeciwbiegunkowe. Leki stosowane w terapii chorób wątroby i dróg żółciowych.	3	2			
Chemioterapia zakażeń – leki stosowane w terapii zakażeń bakteryjnych, wirusowych, pasożytniczych. Leki przeciwgruźlicze. Leki przeciwgrzybicze.	3	2			
Leki immunosupresyjne – wskazania do stosowania, interakcje z żywieniem.	3	2			
Konsultacje					
Uzupełnienie materiału z zajęć.		5			
Razem					
Formy i warunki zaliczenia					
Kolokwium zaliczeniowe – test pisemny					
Warunkiem dopuszczenia do kolokwium jest zaliczenie ćwiczeń					
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. Włodarek D.: Dietoterapia. Wyd. Lek. PZWL, Warszawa 2014
2. Payne A.: Dietetyka i żywienie kliniczne. Edra Urban & Partner, Wrocław 2013
3. Peckenpaugh N., Gajewska D.(red. Wyd. Pol.): Podstawy żywienia i dietoterapia. Wydawnictwo Medyczne Urban & Partner, Wrocław 2011

Literatura uzupełniająca

1. Zalecenia kliniczne dotyczące postępowania u chorych na cukrzycę 2019 Stanowisko Polskiego Towarzystwa Diabetologicznego
2. Standardy postępowania dietetycznego w kardiologii. Stanowisko Polskiego Towarzystwa Dietetyki 2016
3. Sobotka L. (red.): Podstawy żywienia klinicznego. Wyd. Lek. PZWL, Warszawa 2004
4. Cozma – Petrut A. i in., Diet in irritable bowel syndrome: What to recommend, not what to forbid to patients!, „World Journal of Gastroenterology” 2017, t. 23, nr. 21

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

Przedmiot		Ekologia i ochrona przyrody					
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	50		25				25
ECTS	2		1				1
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	50		20			5	25
ECTS	2		0,8			0,2	1
Wymagania wstępne							
Cel kształcenia		Funkcjonowanie ekosystemów, rozpoznawanie zagrożeń i ich wpływ na środowisko, podejmowania działań na rzecz ochrony środowiska przyrodniczego w kontekście produkcji żywności.					
Metody dydaktyczne		Wykłady multimedialne. Ćwiczenia – praca w grupach, rozwiązywanie problemów, dyskusja.					
Środki dydaktyczne		Prezentacja multimedialna,					
Efekty uczenia się					Metody weryfikacji		
Wiedza	Zna podstawowe procesy zachodzące w ekosystemie. (K_W05)				kolokwium		
	Wie na czym polegają działania na rzecz ochrony środowiska przyrodniczego w kontekście produkcji żywności (ograniczanie emisji gazów i pyłów, oczyszczanie ścieków. (K_W13)				kolokwium		
Umiejętności	Umie rozpoznawać zagrożenia dla środowiska przyrodniczego na każdym etapie produkcji żywności. (K_U02), (K_U09)				kolokwium		
Kompetencje społeczne	Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za stan środowiska. (K_K04)				kolokwium		
Treści programowe					Liczba godzin		
Wykłady					Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	
<ol style="list-style-type: none"> Ekosystem i jego struktura. Energia i materia w ekosystemie. Krążenie materii w przyrodzie /woda, azot węgiel/. Spalanie paliw. Mechanizm powstawania tlenków siarki, dwutlenku i tlenku węgla, tlenków azotu i ich oddziaływanie na środowisko. Wpływ emisji substancji szkodliwych i antropogennych na stan środowiska. Metody ograniczania emisji substancji szkodliwych. Gospodarka ściekowa. Jakość i ilość powstających ścieków. Metody oczyszczania ścieków. Urządzenia oczyszczalni oraz ich działanie. Ekologiczne podstawy ochrony zdrowia, Utylizacja odpadów, recykling. Obowiązki zakładów przemysłu spożywczego w aspekcie korzystania z poszczególnych elementów i zasobów środowiska, w świetle obowiązujących przepisów prawa. Znaczenie i cele stosowania systemów zarządzania środowiskowego (ISO 14001, EMAS) 					25	20	

Konsultacje					5
			Razem	25	25
Formy i warunki zaliczenia					
Kolokwium zaliczeniowe, pisemne.					
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					
<ol style="list-style-type: none"> 1. MacKenzie, A. S. Ball, S. R. Virdee, 2000: Ekologia – krótkie wykłady”, PWN, Warszawa. 2. H. Zimny, 1997: Wybrane zagadnienia z ekologii. Wyd. SGGW, Warszawa. 3. Praca zb. pod red. A. Kurnatowskiej, 2002. Ekologia. Jej związki z różnymi dziedzinami wiedzy. PWN, Warszawa-Lódź. 4. Graczyk A. M. Graczyk, 2011: Wprowadzenie mechanizmów rynkowych w ochronie środowiska. Polskie Wyd. Ekonomiczne, Warszawa. 					
Literatura uzupełniająca					
<ol style="list-style-type: none"> 1. E. Liszowska-Mieszkowska, 2007: Systemy zarządzania środowiskowego - rozwój i funkcjonowanie w Polsce. Ochrona Środowiska i zasobów naturalnych, 30, 5-24. 2. Neryng A., Wojdalski J., Budny J., Krasowski E., 1990: Energia i Woda w Przemysle Spożywczym, WNT, Warszawa. 3. Chełmski W., 2001: Woda, Zasoby, Degradacja, Ochrona. PWN, Warszawa. 					

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

Przedmiot		Dietetyka pediatryczna					
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	50		25				25
ECTS	2		1				1
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	50		20			5	25
ECTS	2		0,8			0,2	1
Wymagania wstępne		Wiedza w zakresie zrealizowanych przedmiotów: żywienie człowieka, kliniczny zarys schorzeń.					
Cel kształcenia		Celem kształcenia jest zdobycie wiedzy z zakresu żywienia dzieci i młodzieży w zdrowiu i różnych stanach chorobowych.					
Metody dydaktyczne		Prezentacja multimedialna, dyskusja dydaktyczna, studium przypadku, burza mózgów, ćwiczenia					
Środki dydaktyczne		Rzutnik multimedialny, filmy edukacyjne, plansze edukacyjne, analizator składu ciała.					
Efekty uczenia się						Metody weryfikacji	
Wiedza	Zna zasady planowania żywienia dostosowanego do okresu niemowlęcego i dziecięcego życia człowieka. (K_W12)					Kolokwium zaliczeniowe	
	Zna zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i laktacji. (K_W12)					Kolokwium zaliczeniowe	
Umiejętności	Potrafi wykorzystywać wiedzę z zakresu dietetyki i pediatrii do rozwiązywania problemów związanych z żywnością i z żywieniem. (W_U01)					Kolokwium zaliczeniowe	
	Potrafi rozpoznać u dzieci powiązania pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywiania wskazując odpowiedni model żywienia. Potrafi w prawidłowy sposób zinterpretować wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia. (W_U06), (W_U08)					Kolokwium zaliczeniowe	
	Umie dokonać wyboru lub zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w profilaktyce chorób żywieniowo-zależnych dzieci oraz w ich leczeniu. (K_U14)					Kolokwium zaliczeniowe/ aktywność na zajęciach	
Kompetencje społeczne	Jest gotów dalszego poszerzania swojej wiedzy i podnoszenia umiejętności. (K_K03)					Aktywność na zajęciach	
Treści programowe						Liczba godzin	
Wykłady						Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.Okresy rozwojowe dziecka. Odrębności anatomiczne i fizjologiczne przewodu pokarmowego u dzieci w różnych grupach wiekowych. 2.Zapotrzebowanie kaloryczne oraz na składniki odżywcze dla dzieci w zależności od wieku. Rola białek, tłuszczów, węglowodanów, witamin, składników mineralnych, probiotyków, prebiotyków, błonnika w procesach metabolicznych. 3.Rola kwasów omega-3 w rozwoju dzieci.						25	20

<p>4.Sposób żywienia i stan odżywienia kobiet w ciąży a rozwój dziecka. 5.Karmienie naturalne. Zalety pokarmu kobiecego. Przeciwwskazania do karmienia piersią. 6.Karmienie sztuczne niemowląt – aktualne zalecenia. Żywnienie dzieci w wieku 1-3 i dzieci starszych. 7.Metody oceny stanu odżywienia dzieci. Pomiary antropometryczne. Siatki centylowe. 8.Nadwaga i otyłość – postępowanie dietetyczne. 9.Stany niedożywienia i wyniszczenia. Anoreksja. 10.Diety eliminacyjne. Żywnienie dojelitowe i pozajelitowe – wskazania. Płyny dożylnie, diety przemysłowe. 11.Żywnienie dzieci w chorobach przewodu pokarmowego, układu moczowego, układu krążenia, układu oddechowego, a także cukrzycy, chorobach metabolicznych i nowotworowych. 12.Żywnienie we wczesnym dzieciństwie a choroby cywilizacyjne w wieku dojrzałym.</p>					
Konsultacje					
Konsultacje uzupełniające materiały z zajęć.					5
Razem					25
Formy i warunki zaliczenia					
Kolokwium zaliczeniowe (pytania otwarte i zamknięte) 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 nieznaczne 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. Szajewska H. Horvath Andrea: Żywnienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży. Medycyna Praktyczna, Kraków 2017. 2. Grzymiśłowski M.:Dietetyka kliniczna. PZWL, Warszawa 2019. 3. Książyk J.: Standardy leczenia żywieniowego w pediatrii. PZWL, Warszawa 2017					
Literatura uzupełniająca					
1. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2017. 2. Eugster G: Żywnienie dzieci. Edra Urban&Partner. Wrocław 2017.					

3. Krawczyński M.: Żywnienie dzieci w zdrowiu i chorobie. Help-Med. Kraków 2015.
4. Jeszka J.: Algorytmy żywienia dzieci. Urban&Partner. Wrocław 2013.
5. Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B.: Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. PZWL. Warszawa 2012.