

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

Przedmiot	Układanie jadłospisów metodami komputerowymi						
Koordinator							
Prowadzący							
Tryb studiów	stacjonarne / niestacjonarne						
Profil	praktyczny						
Kategoria przedmiotu	do wyboru						
Forma zajęć	ćwiczenia, konsultacje						
Poziom studiów, semestr	studia drugiego stopnia						
Miejsce realizacji przedmiotu	kampus uczelni, online						
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 na temat zapotrzebowania energetycznego człowieka. Podstawowe umiejętności obsługi komputera.						
Cel kształcenia	Zapoznanie studentów z zagadnieniami układania jadłospisów przy użyciu dostępnych programów komputerowych. Uzyskanie niezbędnej wiedzy w zakresie układania jadłospisów uwzględniających stan fizjologiczny, indywidualne preferencje, dostępność produktów spożywczych oraz warunki ekonomiczne.						
Metody dydaktyczne	Studium przypadku, metoda projektowa.						
Środki dydaktyczne	Specjalistyczne oprogramowanie do tworzenia jadłospisów.						
Efekty uczenia się						Metody weryfikacji	
Wiedza	posiada szczegółową wiedzę dotyczącą zagadnienia oceny sposobu żywienia oraz sposobów układania jadłospisów metodami komputerowymi. (K_W01, K_W03, K_W14)					Odpowiedź ustna, przygotowanie projektu indywidualnego, aktywność na zajęciach	
	zna i rozumie zależność pomiędzy aktywnością fizyczną, rekreacją ruchową, rodzajami diet a zdrowiem. (K_W06)					Odpowiedź ustna, przygotowanie projektu indywidualnego, aktywność na zajęciach	
Umiejętności	potrafi posługiwać się narzędziami i technikami informatycznymi stosowanymi w zawodzie dietetyka (K_U02, K_U03)					Odpowiedź ustna, przygotowanie projektu indywidualnego, aktywność na zajęciach	
	potrafi ocenić sposób żywienia, stan odżywienia i ustalić zapotrzebowanie na podstawowe składniki odżywcze (K_U04, K_U05, K_U07)					Odpowiedź ustna, przygotowanie projektu indywidualnego, aktywność na zajęciach	
	potrafi doradzić wybór diety, sposób aktywności fizycznej, w celu utrzymania i poprawy zdrowia (K_U09)					Odpowiedź ustna, przygotowanie projektu indywidualnego, aktywność na zajęciach	
Kompetencje społeczne	jest gotów do prowadzenia działalności gospodarczej, w zakresie usług dietetycznych, z uwzględnieniem podstawowych narzędzi niezbędnych do wykonywania zawodu dietetyka (K_K06)					Aktywność na zajęciach	

	jest gotów do ciągle doskonalenia swoje wiedzy, umiejętności i kompetencji, w zakresie żywienia człowieka zdrowego i chorego. (K_K01)			Aktywność na zajęciach	
Treści programowe				Liczba godzin	
Ćwiczenia				Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Sposoby wyznaczania zapotrzebowania kalorycznego z uwzględnienie różnych rodzajów aktywności.				3	2
Zasady układania jadłospisów: sezonowość, ekonomiczne aspekty, indywidualne preferencje, eliminacja.				2	1
Przegląd narzędzi do układania jadłospisów.				3	3
Tworzenie profilu pacjenta w wybranym programie komputerowym.				2	2
Układanie jadłospisów w wybranych jednostkach chorobowych.				5	4
Układanie jadłospisów do zastosowania w przypadku diety redukcyjnej.				5	4
Układanie jadłospisów na podstawie przedstawionej „listy zakupów”.				3	2
Studium przypadków w odniesieniu do zapotrzebowania na mikro i makroskładniki.				2	2
Konsultacje					
Wyjaśnienie zgodnie z oczekiwaniami studentów treści realizowanych na ćwiczeniach.				-	5
Razem					
Formy i warunki zaliczenia					
Utworzenie wskazanych w treściach programowych jadłospisów, obecność na zajęciach					
Kryteria oceny					
Na ocenę 2 /niedostateczny/	Na ocenę 3 /dostateczny/	Na ocenę 3,5 /dostateczny +/	Na ocenę 4 /dobry/	Na ocenę 4,5 /dobry +/	Na ocenę 5 /bardzo dobry/
>50% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	50% do >60% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	60% do >70% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	70% do >80% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	80% do >90% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	90% do >100% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się
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

Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2018.
Dietoterapia / Dariusz Włodarek, Ewa Lange, Lucyna Kozłowska, Dominika Głąbska. - Wyd. 1, 3 dodr. - Warszawa: Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2015.

Literatura uzupełniająca

Podstawy żywienia i dietoterapia / Nancy J. Peckenpaugh ; red. wyd. 1 pol. Danuta Gajewska ; [tł. z ang.: Sa'eed Bawa, Danuta Gajewska, Joanna Gromadzka-Ostrowska, Marzena Jeżewska Zychowicz, Katarzyna Kozłowska, Ewa Lange, Joanna Myszkowska-Ryciak, Danuta Rosołowska-Huszcz, Dariusz Włodarek]. - Wyd. 1 pol., dodr. - Wrocław: Urban & Partner, cop. 2015

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

Przedmiot	Przechowalnictwo żywności						
Koordynator							
Prowadzący							
Tryb studiów	stacjonarne / niestacjonarne						
Profil	praktyczny						
Kategoria przedmiotu	obowiązkowy						
Forma zajęć	ćwiczenia, konsultacje						
Poziom studiów, semestr	studia drugiego stopnia						
Miejsce realizacji przedmiotu	kampus uczelni, sieć Internet						
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	50	-	25	-	-	-	25
ECTS	2	-	1	-	-	-	1
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	50	-	20	-	-	5	25
ECTS	2	-	0,8	-	-	0,2	1
Wymagania wstępne	Wiedza z zakresu produkcji surowców roślinnych i surowców zwierzęcych, ogólna technologia i utrwalanie żywności.						
Cel kształcenia	Zapoznanie z metodami przechowywania, schładzania, zamrażania surowców i żywności oraz wpływem tych metod na jakość surowców oraz żywności. Projektowanie kontrolowanego składowania chłodniczego oraz przechowywania głównych surowców oraz produktów pochodzenia roślinnego, krytyczna ocena skuteczności technologii z wykorzystaniem poznanych metod badawczych.						
Metody dydaktyczne	Analiza przypadków, rozwiązywanie symulowanych problemów związanych z nadzorem sanitarnym i epidemiologicznym, dyskusja, wskazanie rzetelnych źródeł wiedzy.						
Środki dydaktyczne	Prezentacja multimedialna, zredagowane przez prowadzącego kazusy.						
Efekty uczenia się						Metody weryfikacji	
Wiedza	Zna i rozumie w pogłębionym stopniu istotę procesu przechowywania, chłodzenia oraz zamrażania surowców roślinnych i zwierzęcych oraz żywności (K_W01), (K_W02)					Odpowiedź ustna, przygotowanie grupowej prezentacji, aktywność na zajęciach	
	Zna i rozumie przemiany podstawowych składników żywności jakie zachodzą podczas jej przechowywania, schładzania i zamrażania oraz zna metody analityczne wykorzystywane do monitorowania tych przemian (K_W01), (K_W07)					Odpowiedź ustna, przygotowanie grupowej prezentacji, aktywność na zajęciach	
Umiejętności	Potrafi dobierać i projektować właściwe technologie chłodzenia, zamrażania oraz przechowywania surowców i produktów spożywczych w zależności od ich rodzaju oraz przeznaczenia, a także krytycznie oceniać skuteczność tych metod w oparciu o znane metody analityczne (K_U17, K_U18)					Odpowiedź ustna, przygotowanie grupowej prezentacji, aktywność na zajęciach	
Kompetencje społeczne	Wykazuje odpowiedzialność za powierzone mu zadania w zakresie czuwania nad bezpieczeństwem ludzi, jakością surowca oraz produktu w zaprojektowanej technologii chłodniczej/przechowalniczej oraz widzi konieczność przestrzegania zasad higieny na każdym etapie przechowywania/chłodzenia/zamrażania (K_K09)					Odpowiedź ustna, przygotowanie grupowej prezentacji, aktywność na zajęciach	

Treści programowe		Liczba godzin			
Ćwiczenia		Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne		
Pojęcie magazynu i gospodarki magazynowej.		2	2		
Rodzaje magazynów przeznaczonych do przechowywania produktów żywnościowych		2	2		
Technika i technologia magazynowania.		2	2		
Sposoby składowania towarów w magazynie.		2	2		
Charakterystyka podstawowych przemian zachodzących w żywności podczas jej przechowywania.		2	2		
Wpływ wybranych czynników na zmiany w składnikach żywności podczas jej przechowywania.		3	2		
Sposoby wydłużania trwałości żywności podczas przechowywania.		3	2		
Przechowalność mleka i produktów mleczarskich.		3	2		
Przechowalność surowców i produktów pochodzenia roślinnego.		3	2		
Przechowalność mięsa i przetworów mięsnych.		3	2		
Konsultacje					
Wyjaśnienie zgodnie z oczekiwaniami studentów treści realizowanych na ćwiczeniach.		-	5		
Razem					
Formy i warunki zaliczenia					
Zaliczenie przedmiotu składać się będzie z dwóch elementów: - zaliczenie ustne (odpowiedź na trzy pytania zadane przez prowadzącego); - opracowanie w grupie prezentacji multimedialnej na wskazany temat. Ponadto elementem oceny końcowej będzie aktywność w trakcie zajęć.					
Kryteria oceny					
Na ocenę 2 /niedostateczny/	Na ocenę 3 /dostateczny/	Na ocenę 3,5 /dostateczny +/	Na ocenę 4 /dobry/	Na ocenę 4,5 /dobry +/	Na ocenę 5 /bardzo dobry/
>50% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	50% do >60% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	60% do >70% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	70% do >80% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	80% do >90% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	90% do >100% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się
<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - nie opanował podstawowej wiedzy i umiejętności związanych z przedmiotem, - nie potrafi wykorzystać zdobytych podstawowych informacji i wykazać się wiedzą i umiejętnościami, a wymagane efekty uczenia się nie zostały osiągnięte, - nie prezentuje zaangażowania i zainteresowania przedmiotem. 	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - posiada niepełną podstawową wiedzę i umiejętności związane z przedmiotem, - ma duże trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji, - opanował efekty uczenia się w stopniu dostatecznym, - prezentuje niewielkie zainteresowanie zagadnieniami dotyczącymi przedmiotu. 	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - posiada podstawową wiedzę i umiejętności pozwalające na zrozumienie większości zagadnień z danego przedmiotu, - ma trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji, - opanował efekty uczenia się w stopniu zadowalającym; - wykazuje zainteresowanie zagadnieniami przedmiotu 	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - osiągnął zakładane efekty uczenia się w zakresie zagadnień programu, - prawidłowo, choć w sposób nieusystematyzowany prezentuje zdobytą wiedzę i umiejętności, - dostrzega błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania 	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - opanował wiedzę i umiejętności w zakresie treści programowych, dostrzega i koryguje nieliczne błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania, - jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się 	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - dysponuje pełną wiedzą i umiejętnościami przewidzianymi w programie kształcenia, - samodzielnie rozwiązuje problemy i formułuje wnioski, - potrafi prawidłowo argumentować i dowodzić swoich racji, - efekty uczenia się opanował na poziomie bardzo dobrym, - jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa

Literatura podstawowa

Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A., Jarczyk A., Ogólna technologia żywności, wyd. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne Warszawa, 2009.

Gaziński B.: Przechowalnictwo żywności. Wyd. SYNTERM, Poznań, 2013.

Literatura uzupełniająca

Flaczyk E., Górecka D., Korczak J., Towaroznawstwo produktów spożywczych, wyd. PWN Warszawa, 2005

Dudziński Z., Kizyn M., Vademecum gospodarki magazynowej, wyd. ODDK Gdańsk, 2002.

Zin M. (red.), Utrwalanie i przechowywanie żywności, wyd. Wydawnictwo Uniwersytetu Rzeszowskiego, 2008

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

Przedmiot	Patofizjologia kliniczna						
Koordynator							
Prowadzący							
Tryb studiów	stacjonarne / niestacjonarne						
Profil	praktyczny						
Kategoria przedmiotu	obowiązkowy						
Forma zajęć	wykład, ćwiczenia, konsultacje						
Poziom studiów, semestr	studia drugiego stopnia						
Miejsce realizacji przedmiotu	kampus uczelni, sieć Internet						
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	100	20	30	-	-	-	50
ECTS	4	0,8	1,2	-	-	-	2
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	100	10	20	-	-	10	60
ECTS	4	0,4	0,8	-	-	0,8	2,6
Wymagania wstępne	Wiedza z zakresu etiologii, patomechanizmów, objawów i przebiegu podstawowych zaburzeń organizmu.						
Cel kształcenia	Przedstawienie wiedzy z zakresu etiologii, patomechanizmów, objawów i przebiegu wybranych zaburzeń organizmu i procesów chorobowych ze szczególnym uwzględnieniem elementów istotnych w zakresie dziedziny dietetyki.						
Metody dydaktyczne	Wykład z prezentacją multimedialną, analiza przypadków, rozwiązywanie symulowanych problemów związanych z jakością i bezpieczeństwem żywności, dyskusja, wskazanie rzetelnych źródeł wiedzy.						
Środki dydaktyczne	Prezentacja multimedialna, materiały wideo, kazusy opracowane przez prowadzącego, MS Teams.						
Efekty uczenia się						Metody weryfikacji	
Wiedza	Zna i rozumie w pogłębionym stopniu podstawy procesów patofizjologicznych zachodzących w organizmie człowieka. (K_W05)					Egzamin w formie testu, aktywność w trakcie zajęć, wypowiedź ustna i pisemna	
	Wymienia przyczyny, objawy, zasady diagnozowania i postępowania terapeutycznego w odniesieniu do najczęstszych chorób wewnętrznych występujących u osób dorosłych, oraz ich powikłań (K_W03, K_W05, K_W08)					Egzamin w formie testu, aktywność w trakcie zajęć, wypowiedź ustna i pisemna	
Umiejętności	Planuje i wykonuje proste badanie naukowe oraz interpretuje jego wyniki i wyciąga wnioski (K_U03)					Egzamin w formie testu, aktywność w trakcie zajęć, wypowiedź ustna i pisemna	
	Analizuje proste przypadki kliniczne, interpretuje wyniki laboratoryjne (K_U03)					Egzamin w formie testu, aktywność w trakcie zajęć, wypowiedź ustna i pisemna	
Kompetencje społeczne	Podczas wykonywania zadań pracuje w sposób zapewniający bezpieczeństwo własne i otoczenia (K_K09)					Egzamin w formie testu, aktywność w trakcie zajęć, wypowiedź ustna i pisemna	
Treści programowe						Liczba godzin	
Wykłady						Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Zapalenie: przyczyny, etapy reakcji zapalnej. Objawy miejscowe i ogólnoustrojowe zapalenia. Fagocytoza. Układy generujące reaktywne formy tlenu (RFT). Układy antyoksydacyjne ustroju:						2	1

enzymatyczne i nieenzymatyczne. Mediatory zapalenia: aminy biogenne, mediatory lipidowe, cytokiny. Objawy laboratoryjne zapalenia Kryteria podziału zapaleń. Zejście zapalenia. Gorączka patogeneza, fazy, klasyfikacja. Pirogeny. Hipertermia: omdlenie cieplne, wyczerpanie cieplne, udar cieplny, porażenie słoneczne. Hipotermia – fazy, zmiany czynnościowe ustroju w hipotermii.		
Patologia oddychania. Mechanika oddychania. Transport gazów oddechowych we krwi. Sinica. Dusznosc. Niewydolność oddechowa. Obrzęk płuc, odma opłucnowa, nadciśnienie płucne. Bezdech senny.	2	1
Równowaga kwasowo-zasadowa. Układy buforowe organizmu. Równanie Hendersona-Hasselbalcha. Rola nerek i układu oddechowego w utrzymaniu równowagi kwasowo-zasadowej. Kwasica i zasadowica – definicja, przyczyny metaboliczne i oddechowe. Gospodarka wodno-elektrolitowa. Mechanizmy neurohormonalne regulacji gospodarki wodnoelektrolitowej. Bilans wodny ustroju. Odwodnienie i przewodnienie izo-, hipo- i hipertoniczne. Ogólne mechanizmy powstawania obrzęków. Patofizjologia obrzęków towarzyszących niewydolności serca oraz chorobom wątroby i nerek. Zespół nerczycowy i nefrytyczny. Przyczyny i objawy hiper- i hiponatriemii. Przyczyny i objawy hiper- i hipopotasemii. Wpływ zaburzeń elektrolitowych na funkcje układu krążenia. Patofizjologia nerek. Hemodynamika kłębuszków nerkowych, odruch cewkowo-kłębuszkowy. Patogeneza ostrego uszkodzenia nerek- przyczyny przednerkowe, nerkowe i pozanerkowe. Przewlekłe choroby nerek-etiopatogeneza, czynniki przyspieszające progresję chorób nerek. Objawy kliniczne i biochemiczne chorób nerek. Toksyny mocznicowe. Białkomocz - przyczyny, rodzaje. Pierwotne kłębuszkowe zapalenie nerek -immunopatologia.	2	1
Patofizjologia układu pokarmowego. Choroba refluksowa. Choroba wrzodowa żołądka i dwunastnicy - rola czynników protekcyjnych i agresywnych (NLPZ, Helicobacter pylori). Dyspepsja czynnościowa. Nieswoiste choroby zapalne jelit - patogeneza, charakterystyka, różnicowanie. Patogeneza biegunek. Zespół złego wchłaniania. Ostre i przewlekłe zapalenie trzustki etiopatogeneza, objawy. Patofizjologia wątroby. Objawy kliniczne i laboratoryjne chorób wątroby. Żółtaczk - metabolizm barwników żółciowych, przyczyny żółtaczki i różnicowanie. WZW – zakażenie HBV i HCV, rola diagnostyczna markerów immunologicznych. Marskość wątroby. Patogeneza i konsekwencje nadciśnienia wrotnego. Stłuszczenie wątroby. Niealkoholowa choroba stłuszczeniowa wątroby. Alkoholowa choroba wątroby. Autoimmunologiczne choroby wątroby.	2	1
Nowotwory. Patofizjologiczne podłoże rozwoju nowotworów. Czynniki karcynogenne. Etapy karcynogenezy. Nowotwory dziedziczne.	2	1
Zaburzenia hemostazy. Układ krzepnięcia i fibrynolizy. Patogeneza zakrzepów naczyniowych (Triada Virchowa). Zakrzepica żył głębokich - czynniki ryzyka i powikłania. Przyczyny i powikłania zatorów. Zespół rozsianego wykrzepiania śródnacyniowego - diagnostyka laboratoryjna, powikłania wielonarządowe. Skazy krwotoczne osoczone, płytkowe, naczyniowe i mieszane. Patologia układu czerwokrwinkowego. Niedokrwistość aplastyczna, syderoblastyczna, megaloblastyczna, hemolityczna. Niedokrwistość z niedoboru żelaza. Metabolizm żelaza w ustroju. Objawy niedoboru żelaza. Niedokrwistości objawowe w przebiegu przewlekłych chorób, niewydolności nerek, choroby alkoholowej, zaburzeń endokrynologicznych. Nadkrwistości (polycytemie): czerwienica prawdziwa i czerwienice wtórne.	2	1
Nadciśnienie tętnicze. Neuroendokrynną regulacja ciśnienia tętniczego. Definicja i klasyfikacja nadciśnienia tętniczego. Patogeneza nadciśnienia pierwotnego. Nadciśnienie wtórne towarzyszące chorobom endokrynnym, nerek, zaburzeniom oddychania w czasie snu (OBS). Nadciśnienie monogeniczne. Ostre i przewlekłe powikłania nadciśnienia tętniczego. Dyslipidemia. Metabolizm lipoprotein osocza. Hiperlipoproteinemia pierwotne i wtórne. Przeciwaterogenne działanie lipoprotein o wysokiej gęstości (HDL). Czynniki modyfikujące funkcje lipoprotein. Miażdżycy tętnic: Czynniki ryzyka miażdżycy, postaci kliniczne miażdżycy, powikłania. Białka miażdżycowa: budowa, etapy tworzenia, lokalizacja, rodzaje. Dysfunkcja śródbłonna.	2	1
Choroba niedokrwienna serca: Patogeneza niedokrwienia mięśnia sercowego. Postacie kliniczne choroby niedokrwiennej serca. Czynniki ryzyka wystąpienia ostrych zespołów wieńcowych (OZW). Zawał mięśnia serca. Markery martwicy kardiomiocytów. Ostre i przewlekłe powikłania zawału mięśnia sercowego. Niewydolność serca. Czynniki determinujące objętość minutowa serca. Patogeneza niewydolności skurczowej i rozkurczowej. Mechanizmy kompensacyjne i przystosowawcze mięśnia serca do zmian. Lewokomorowa i prawokomorowa niewydolność serca – przyczyny i objawy kliniczne. Wstrząs: istota i rodzaje - wstrząs oligowolemiczny, dystrybucyjny, kardiogeny. Fazy wstrząsu. Mechanizmy neuroendokrynną odpowiedzialne za zmiany hemo-dynamiczne we wstrząsie. Zjawisko centralizacji krążenia i „autotransfuzji”. Zmiany metaboliczne i elektrolitowe we wstrząsie. Powikłania wielonarządowe we wstrząsie. Teorie nieodwracalności	2	1

późnej fazy wstrząsu. Wstrząs septyczny, anafilaktyczny, neurogeny.		
<p>Patologia układu endokrynnego: Regulacja czynności układu dokrewnego. Receptory hormonalne: podział, budowa, system wtórnych przekaźników. Istota ujemnego i dodatniego sprzężenia zwrotnego. Oś podwzgórze – przysadka mózgowa – gruczoły docelowe. Pierwszo-, drugo- i trzeciorzędowa niedoczynność oraz nadczynność gruczołów dokrewnych. Ekotopowe wydzielanie hormonów.</p> <p>Podwzgórze i przysadka mózgowa. Moczówka prosta. Karłowatość przysadkowa, oporność receptorów na hormon wzrostu, gigantyzm, akromegalia. Zespół Sheehana, zespół Glińskiego-Simmondsa. Hipogonadyzm. Przedwczesne i opóźnione dojrzewanie. Pierwotny i wtórny brak miesiączki. Menopauza. Andropauza.</p> <p>Patologia tarczycy. Synteza i działanie metaboliczne hormonów tarczycy. Wpływ hormonów tarczycy na układ krążenia. Nadczynność i niedoczynność tarczycy: etiopatogeneza, objawy. Rola procesu autoimmunologicznego. Przełom hiper- i hipometaboliczny. Diagnostyka laboratoryjna chorób tarczycy.</p> <p>Patologia nadnerczy. Synteza i działanie hormonów kory nadnerczy. Nadczynność i niedoczynność kory nadnerczy. Zespoły nadnerczowo-płciowe. Hiperaldosteronizm pierwotny. Hiperaldosteronizm wtórny. Aminy katecholowe – synteza, działanie. Guz chromochłonny.</p> <p>Stres. Teoria stresu Selyego. Oś neuroendokrynną reakcji stresowej. Ogólny zespół adaptacyjny. Hamowanie impulsacji bólowej w reakcji stresowej (rola endorfin i wazopresyny).</p> <p>Zaburzenia odżywiania. Endogenna regulacja bilansu energetycznego. Otyłość. Endokrynną funkcja tkanki tłuszczowej. Zespół metaboliczny. Insulinooporność. Niedożywienie. Jadłowstręt psychiczny. Bulimia.</p> <p>Cukrzyca: Mechanizmy regulujące wydzielanie insuliny. Efekt inkretynowy. Wpływ insuliny na gospodarkę węglowodanową, lipidową i białkową. Zaburzenia metaboliczne w cukrzycy: glukotoksyczność, nieenzymatyczna glikacja białek, nadprodukcja sorbitolu. Aaterogenny profil lipidowy. Kryteria rozpoznania i klasyfikacja cukrzycy. Patogeneza cukrzycy typu 1. Patogeneza cukrzycy typu 2. Cukrzyca ciężarnych. Przewlekłe powikłania cukrzycy: mikroangiopatia i makroangiopatia cukrzycowa, neuropatia cukrzycowa, zespół stopy cukrzycowej. Ostre powikłania cukrzycy: śpiączka cukrzycowa ketonowa, hiperosmolarna i mleczanowa. Hipoglikemia.</p> <p>Gospodarka wapniowo-fosforanowa: Regulacja gospodarki wapniowo-fosforanowej (parathormon, witamina D3, kalcytonina, estrogeny, glikokortykosteroidy). Przyczyny i objawy hiper- i hipokalcemii oraz hiper- i hipofosfatemii. Patogeneza i objawy tężyczki. Nadczynność i niedoczynność przytarczyc – przyczyny, klasyfikacja.</p>	2	1
<p>Patologia układu kostnego: Osteoporoza, osteomalacja, osteodystrofia, osteopenia – definicje i etiologia.</p> <p>Witaminy – wpływ na organizm. Niedobór i nadmiar witamin.</p>	1	0,5
Starzenie się: rodzaje patologii w wieku starszym. Konsekwencje starzenia w obrębie wybranych układów i narządów.	1	0,5
Ćwiczenia		
Podstawowe pojęcia z zakresu patofizjologii. Mechanizmy obronne organizmu. Procesy zapalne Zaburzenia termoregulacji Zaburzenia kwasowo-zasadowe.	4	3
<p>Patofizjologia układu krążenia.</p> <p>Czynność serca: Rejestracja EKG, osłuchiwanie tonów serca, badanie spoczynkowej / wysiłkowej częstości skurczów serca, pomiar ciśnienia tętniczego krwi, badanie wpływu siły ciężenia na czynność układu krążenia – próba ortostatyczna.</p>	3	2
Patofizjologia układu oddechowego. Podstawowe parametry spirometryczne i ich interpretacja.	3	2
Zaburzenia genetyczne.	2	2
Zaburzenia podstawowych procesów w układzie hormonalnym	2	2
Zaburzenia podstawowych procesów w układzie nerwowym. Badanie wybranych odruchów u człowieka: odruch kolanowy, odruch rogowkowy, odruch ze ścięgna Achillesa, odruch z mięśnia ramiennego.	2	2
Zaburzenia przemiany materii. Starzenie się ustroju.	2	1
Zaburzenia przewodnictwa pokarmowego Demonstracja wpływu żółci na tłuszcz.	2	1
Patofizjologia nerek.	2	1
Patofizjologia tkanki łącznej.	2	1
Zaburzenia układu płciowego.	2	1
Zaburzenia układu ruchu Pomiar siły mięśniowej wybranych grup mięśniowych – dynamometria	2	1
Rytm biologiczny.	2	1

Konsultacje					
Wyjaśnienie zgodnie z oczekiwaniami studentów treści realizowanych na wykładzie i ćwiczeniach.			-	10	
Razem			50	40	
Formy i warunki zaliczenia					
Wykład kończy egzamin w formie testu. Formą zaliczenia ćwiczeń jest wypowiedź pisemna na zadany temat. Dodatkowo wpływ na ocenę ma postawa studenta w trakcie zajęć, aktywność oraz zachowanie w trakcie 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
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. Maśliński S., Ryżewski J.: Patofizjologia. Wydanie IV uaktualnione. PZWL, Warszawa, 2014.					
2. Zahorska-Markiewicz B., Małecka -Tendera E. „Patofizjologia kliniczna” Elsevier Urban &Partner, Wrocław 2012					
Literatura uzupełniająca					
1. Guzek J.W. „Patofizjologia człowieka w zarysie” Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2002					
2. Damjanov I.: Patofizjologia. Elsevier, Wrocław 2010					

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

Przedmiot	Podstawy przedsiębiorczości z elementami własności intelektualnej						
Koordinator							
Prowadzący							
Tryb studiów	stacjonarne / niestacjonarne						
Profil	praktyczny						
Kategoria przedmiotu	obowiązkowy						
Forma zajęć	ćwiczenia, konsultacje						
Poziom studiów, semestr	studia drugiego stopnia						
Miejsce realizacji przedmiotu	kampus uczelni, sieć Internet						
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	50	-	25	-	-	-	25
ECTS	2	-	1	-	-	-	1
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	50	-	20	-	-	5	25
ECTS	2	-	0,8	-	-	0,2	1
Wymagania wstępne	Brak						
Cel kształcenia	Zapoznanie studentów z istotą przedsiębiorczości i funkcjonowaniem przedsiębiorstwa, przybliżenie zagadnień związanych z gospodarką rynkową. Zapoznanie studentów z możliwościami uruchamiania działalności gospodarczej w branży usługowej z uwzględnieniem źródeł finansowania podejmowanych przedsięwzięć. Przekazanie podstawowej wiedzy związanej z unormowaniem prawnym z zakresu prawa pracy w obrębie działalności w zakresie usług dietetycznych. Wykształcenie umiejętności przygotowania się do rozmowy kwalifikacyjnej oraz samodzielnego wykonania wybranych elementów biznesplanu.						
Metody dydaktyczne	Analiza przypadków, rozwiązywanie symulowanych problemów związanych z nadzorem sanitarnym i epidemiologicznym, dyskusja, wskazanie rzetelnych źródeł wiedzy.						
Środki dydaktyczne	Prezentacja multimedialna, zredagowane przez prowadzącego kazusy.						
Efekty uczenia się					Metody weryfikacji		
Wiedza	Zna i rozumie terminologię z zakresu przedsiębiorczości i funkcjonowania przedsiębiorstwa. Zna i rozumie potrzebę prowadzenia stosownej dokumentacji. (K_W19)				Odpowiedź ustna, przygotowanie grupowej prezentacji, aktywność na zajęciach		
	Zna i interpretuje podstawowe przepisy prawa regulujące funkcjonowanie podmiotów gospodarczych. (K_W17, K_W18)				Odpowiedź ustna, przygotowanie grupowej prezentacji, aktywność na zajęciach		
	Zna i rozumie formalności związane z uruchamianiem działalności gospodarczej w branży usługowej. (K_W19)				Odpowiedź ustna, przygotowanie grupowej prezentacji, aktywność na zajęciach		
Umiejętności	Potrafi wykonać analizę strategii biznesu dotyczącą w szczególności branży usług medycznych, przygotowuje pisemne sprawozdanie oraz prezentuje wyniki swoich działań. Potrafi prowadzić stosowną dokumentację. ((K_U04), (K_U20))				Odpowiedź ustna, przygotowanie grupowej prezentacji, aktywność na zajęciach		
Kompetencje społeczne	Jest przygotowany do utworzenia działalności gospodarczej w zakresie usług dietetycznych (K_K06)				Odpowiedź ustna, przygotowanie grupowej prezentacji, aktywność na zajęciach		

Treści programowe		Liczba godzin			
Ćwiczenia		Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne		
Człowiek – istota przedsiębiorcza. Psychologiczne podstawy przedsiębiorczości. Zachowanie się człowieka w trudnych sytuacjach. Cechy, umiejętności i zachowania wspomagające rozwój zawodowy człowieka. Rozwijanie przedsiębiorczości. Role społeczne. Planowanie działań. Zasady pracy zespołowej. Podejmowanie decyzji. Rozwiązywanie konfliktów.		3	3		
Gospodarka rynkowa. Zasady gospodarowania. Cechy i rodzaje rynków. Czynniki warunkujące popyt. Czynniki warunkujące podaż. Równowaga rynkowa. Instytucje gospodarki rynkowej. Państwo w gospodarce rynkowej.		3	3		
Definicja przedsiębiorstwa. Co to jest działalność gospodarza. Rodzaje działalności gospodarczej. Działalność usługowa. Definicja usług. Cechy usług. Klasyfikacja i typizacja usług. Formy organizacyjno prawne przedsiębiorstw.		3	2		
Zarządzanie w przedsiębiorstwie, szczególnie usługowym. Funkcje zarządzania.		3	2		
Zarządzanie projektem. Obsługa klientów. Pracownicy. Menedżer – jego rola i zadania.		3	2		
Obywatel w gospodarce rynkowej. Aktywność zawodowa. Bezrobocie. Formy zatrudnienia. Obowiązki i prawa pracownika oraz pracodawcy. Dyskryminacja na rynku pracy. Traktowanie osób niepełnosprawnych przez prawo pracy.		3	2		
Uwarunkowania rozwoju przedsiębiorczości. Klasyfikacja barier rozwoju przedsiębiorczości. Infrastruktura warunkująca rozwój podmiotów gospodarczych. Lokalizacja jako czynnik sukcesu firmy. Czynniki wpływające na sukces i niepowodzenie przedsiębiorstwa. Źródła finansowania przedsiębiorstw.		3	2		
Regulacje prawne – kodeks pracy, kodeks cywilny.		4	4		
Konsultacje					
Wyjaśnienie zgodnie z oczekiwaniami studentów treści realizowanych na ćwiczeniach.		-	5		
Razem		25	25		
Formy i warunki zaliczenia					
Zaliczenie przedmiotu składać się będzie z dwóch elementów: - zaliczenie ustne (odpowiedź na trzy pytania zadane przez prowadzącego); - opracowanie w grupie prezentacji multimedialnej na wskazany temat. Ponadto elementem oceny końcowej będzie aktywność w trakcie zajęć.					
Kryteria oceny					
Na ocenę 2 /niedostateczny/	Na ocenę 3 /dostateczny/	Na ocenę 3,5 /dostateczny +/	Na ocenę 4 /dobry/	Na ocenę 4,5 /dobry +/	Na ocenę 5 /bardzo dobry/
>50% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	50% do >60% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	60% do >70% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	70% do >80% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	80% do >90% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	90% do >100% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się
Student - nie opanował podstawowej wiedzy i umiejętności związanych z przedmiotem, - nie potrafi wykorzystać zdobytych podstawowych informacji i wykazać się wiedzą i umiejętnościami, a wymagane efekty uczenia się nie zostały osiągnięte, - nie prezentuje zaangażowania i	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	Student - posiada podstawową wiedzę i umiejętności pozwalające na zrozumienie większości zagadnień z danego przedmiotu, - ma trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji, - opanował efekty uczenia się w stopniu zadowalającym;	Student - osiągnął zakładane efekty uczenia się w zakresie zagadnień programu, - prawidłowo, choć w sposób nieusystematyzowany prezentuje zdobytą wiedzę i umiejętności, - dostrzega błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania	Student - opanował wiedzę i umiejętności w zakresie treści programowych, dostrzega i koryguje nieliczne błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania, - jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się	Student - dysponuje pełną wiedzą i umiejętnościami przewidzianymi w programie kształcenia, - samodzielnie rozwiązuje problemy i formułuje wnioski, - potrafi prawidłowo argumentować i dowodzić swoich racji, - efekty uczenia się opanował na

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					
<p>Gudkova S., Glinka B., Przedsiębiorczość, Wolters Kluwer, 2011 Codogni M., Duda J., Kudełko M., Kusa R., Peszko A., Teczek M., Waclawik Ł. (2014). Przedsiębiorczość w warunkach gospodarki globalnej – wybrane aspekty. Kraków: Wydawnictwa AGH. Jerzy Kuciński, Zarys prawa, Wolters Kluwer, 2016</p>					
Literatura uzupełniająca					
<p>Piecuch T., Przedsiębiorczość. Podstawy teoretyczne, Warszawa 2010 Rottenberg L., Szalony czyli przedsiębiorczy. O tym, dlaczego iść pod prąd, Warszawa 2016</p>					

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

Przedmiot	Nadzór sanitarno-epidemiologiczny						
Koordynator							
Prowadzący							
Tryb studiów	stacjonarne / niestacjonarne						
Profil	praktyczny						
Kategoria przedmiotu	obowiązkowy						
Forma zajęć	ćwiczenia, konsultacje						
Poziom studiów, semestr	studia drugiego stopnia						
Miejsce realizacji przedmiotu	kampus uczelni, sieć Internet						
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	50	-	25	-	-	-	25
ECTS	2	-	1	-	-	-	1
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	50	-	20	-	-	5	25
ECTS	2	-	0,8	-	-	0,2	1
Wymagania wstępne	Brak						
Cel kształcenia	Nabycie kompetencji poprzez zdobycie wiedzy o epidemiologii jako nauce, poznanie problematyki związanej z chorobą zakaźną, zapoznanie się z istotą i charakterystyką wybranych chorób zakaźnych m.in. Aids, WZW i inne. Nabycie umiejętności w zakresie podstawowych zasad walki z chorobami zakaźnymi, pasożytniczymi i sposobami zapobiegania im. Zdobycie wiedzy o zasadach sanitarnych i zapobieganiu zakażeniom.						
Metody dydaktyczne	Analiza przypadków, rozwiązywanie symulowanych problemów związanych z nadzorem sanitarnym i epidemiologicznym, dyskusja, wskazanie rzetelnych źródeł wiedzy.						
Środki dydaktyczne	Prezentacja multimedialna, zredagowane przez prowadzącego kazusy.						
Efekty uczenia się						Metody weryfikacji	
Wiedza	Zna i rozumie w pogłębionym stopniu kwestie dotyczące nadzoru sanitarno-epidemiologicznego w zakresie technologii żywności i żywienia. (K_W01)					Odpowiedź ustna, przygotowanie grupowej prezentacji, aktywność na zajęciach	
	Zna i rozumie w pogłębionym stopniu rolę systemu zarządzania jakością w zakresie nadzoru sanitarno-epidemiologicznego. (K_W02)					Odpowiedź ustna, przygotowanie grupowej prezentacji, aktywność na zajęciach	
	Student definiuje pojęcie zakażenia, źródeł i rezerwuaru drobnoustrojów, dróg szerzenia się, omawia podstawowe pojęcia mające zastosowanie w epidemiologii chorób zakaźnych. (K_W03)					Odpowiedź ustna, przygotowanie grupowej prezentacji, aktywność na zajęciach	
Umiejętności	Student stosuje bezpieczne środki i metody chroniące przed zakażeniami i wdraża procedury postępowania zapobiegające zakażeniom (K_U01)					Odpowiedź ustna, przygotowanie grupowej prezentacji, aktywność na zajęciach	
	Potrafi wdrożyć i stosować zasady sanitarne i zapobiegać zakażeniom w procesie produkcji żywności. (K_U02)						

Kompetencje społeczne	Jest gotów podejmować samodzielne decyzje zmierzające do rozwiązania problemów z nadzorem sanitarnym i zagrożeniami epidemiologicznymi (K_K07)	Odpowiedź ustna, przygotowanie grupowej prezentacji, aktywność na zajęciach			
	Student wykazuje się wysokimi standardami moralnymi, działa zgodnie z etyką zawodu. (K_K08)	Odpowiedź ustna, przygotowanie grupowej prezentacji, aktywność na zajęciach			
Treści programowe		Liczba godzin			
Ćwiczenia		Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne		
Cel i zadania nadzoru sanitarno-epidemiologicznego. Regulacje prawne dotyczące struktury i zadań Inspekcji Sanitarnej. Struktura organizacyjna Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Polsce. Zadania poszczególnych komórek PIS.		3	2		
Epidemiologiczne podstawy nadzoru nad zakażeniami szpitalnymi. Organizacja kontroli zakażeń w szpitalu – edukacja personelu. Kontrola zakażeń – rejestracja zakażeń szpitalnych.		3	2		
Profilaktyka zakażeń szpitalnych. Regulacje prawne w nadzorze nad zakażeniami szpitalnymi.		3	2		
Podstawy nowoczesnej profilaktyki chorób niezakaźnych i zakaźnych. Działania profilaktyczne i prozdrowotne organizacji rządowych i pozarządowych. Współdziałanie inspekcji sanitarnej z innymi podmiotami na rzecz zdrowia publicznego		3	2		
Działalność przeciwepidemiczna w zakresie chorób zakaźnych i pasożytniczych		3	2		
Nadzór nad warunkami zdrowej żywności.		2	2		
Ekspozycja zawodowa- zasady bezpiecznej pracy. Nadzór nad warunkami higieny środowiska Zapobiegawczy nadzór sanitarny.		2	2		
Zasady opracowania epidemii choroby zakaźnej. Epidemiologia zakażeń i chorób wirusowych.		2	2		
Zabezpieczenia sanitarne granicy między Polską a państwami nie należącymi do Unii Europejskiej. Bioterroryzm.		2	2		
Opracowanie ogniska epidemicznego choroby zakaźnej na przykładzie WZW typu B.		2	2		
Konsultacje					
Wyjaśnienie zgodnie z oczekiwaniami studentów treści realizowanych na ćwiczeniach.		-	5		
Razem		25	25		
Formy i warunki zaliczenia					
Zaliczenie przedmiotu składać się będzie z dwóch elementów: - zaliczenie ustne (odpowiedź na trzy pytania zadane przez prowadzącego); - opracowanie w grupie prezentacji multimedialnej na wskazany temat. Ponadto elementem oceny końcowej będzie aktywność w trakcie zajęć.					
Kryteria oceny					
Na ocenę 2 /niedostateczny/	Na ocenę 3 /dostateczny/	Na ocenę 3,5 /dostateczny +/	Na ocenę 4 /dobry/	Na ocenę 4,5 /dobry +/	Na ocenę 5 /bardzo dobry/
>50% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	50% do >60% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	60% do >70% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	70% do >80% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	80% do >90% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	90% do >100% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się
Student - nie opanował podstawowej wiedzy i umiejętności związanych z przedmiotem, - nie potrafi wykorzystać zdobytych podstawowych informacji i wyказаć się wiedzą	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 wykorzystaniem	Student - osiągnął zakładane efekty uczenia się w zakresie zagadnień programu, - prawidłowo, choć w sposób nieusystematyzowany prezentuje zdobytą wiedzę i umiejętności,	Student - opanował wiedzę i umiejętności w zakresie treści programowych, dostrzega i koryguje nieliczne błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania,	Student - dysponuje pełną wiedzą i umiejętnościami przewidzianymi w programie kształcenia, - samodzielnie rozwiązuje problemy i formułuje wnioski,

<p>i umiejętności, 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>zdobytch informacji,</p> <ul style="list-style-type: none"> - opanował efekty uczenia się w stopniu zadowalającym; - wykazuje zainteresowanie zagadnieniami przedmiotu 	<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. Obowiązujące akty prawne dotyczące nadzoru sanitarno-epidemiologicznego w Polsce - www.sejm.gov.pl
2. Gertig H., Duda G. Żywność a zdrowie i prawo. Wydawnictwo Lekarskie, PZWL, Warszawa, 2007

Literatura uzupełniająca

1. Sygit A., Wojtyło A.: Teoria i praktyka działalności państwowej inspekcji sanitarnej w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego ludności Nowe Zdrowie Publiczne Zielona Góra 2008
2. Heczko PB., Wójkowska – Mach J.: Zakażenia szpitalne Warszawa PZWL 2009
3. Magdzik W., Naruszewicz-Lesiuk D.: Zakażenia i zarażenia człowieka. Epidemiologia. Zapobieganie i zwalczanie. Warszawa, PZWL, 2001

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

Przedmiot	Jakość i bezpieczeństwo żywności						
Koordinator							
Prowadzący							
Tryb studiów	stacjonarne / niestacjonarne						
Profil	praktyczny						
Kategoria przedmiotu	obowiązkowy						
Forma zajęć	wykłady, ćwiczenia, konsultacje						
Poziom studiów, semestr	studia drugiego stopnia						
Miejsce realizacji przedmiotu	kampus uczelni, sieć Internet						
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	100	20	30	-	-	-	50
ECTS	4	0,8	1,2	-	-	-	2
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	100	10	20	-	-	10	60
ECTS	4	0,4	0,8	-	-	0,4	2,4
Wymagania wstępne	Wiedza z zakresu jakości i bezpieczeństwa żywności ze studiów pierwszego stopnia.						
Cel kształcenia	<p>Celami przedmiotu Jakość i bezpieczeństwo żywności są:</p> <ul style="list-style-type: none"> — zapoznanie studentów z założeniami i standardami dotyczącymi bezpiecznej produkcji, przetwarzania żywności i przechowywania żywności; — zapoznanie studentów bezpiecznymi technikami przetwarzania żywności, pogłębienie umiejętności określania ich wpływu na jakość żywności; — zapoznanie studentów z zagadnieniami dotyczącymi: zanieczyszczeń żywności, żywności genetycznie modyfikowanej, żywności ekologicznej, materiałów opakowaniowych do żywności, interakcjami poszczególnych składników w czasie przetwarzania i przechowywania żywności; — ukształtowanie świadomości zagrożeń dla prawidłowego przebiegu procesów produkcyjno-przetwórczych oraz zdrowia konsumentów i umiejętności oznaczania parametrów jakościowych w żywności 						
Metody dydaktyczne	Wykład z prezentacją multimedialną, analiza przypadków, rozwiązywanie symulowanych problemów związanych z jakością i bezpieczeństwem żywności, dyskusja, wskazanie rzetelnych źródeł wiedzy						
Środki dydaktyczne	Prezentacja multimedialna, materiały wideo, kazusy opracowane przez prowadzącego, MS Teams.						
Efekty uczenia się					Metody weryfikacji		
Wiedza	Zna i rozumie w pogłębionym stopniu aspekty dotyczące jakości i bezpieczeństwa w zakresie technologii żywności i żywienia. (K_W01)				Egzamin w formie testu, aktywność w trakcie zajęć, wypowiedź ustna i pisemna		
	Zna i rozumie w pogłębionym stopniu istotę systemu zarządzania jakością w procesie produkcji żywności. (K_W02)				Egzamin w formie testu, aktywność w trakcie zajęć, wypowiedź ustna i pisemna		
	Odtwarza budowę i właściwości fizykochemiczne składników żywności, pobiera próbki do badań. (K_W12)				Egzamin w formie testu, aktywność w trakcie zajęć, wypowiedź ustna i pisemna		
	Odtwarza i tłumaczy przemiany fizykochemiczne zachodzące w trakcie przetwarzania i utrwalania żywności. (K_W07)				Egzamin w formie testu, aktywność w trakcie zajęć, wypowiedź ustna i pisemna		

	Rozpoznaje substancje występujące w produktach spożywczych w sposób naturalny oraz substancje celowo dodane do pożywienia, jak również te, które dostają się do niego jako zanieczyszczenia lub są tworzone w czasie produkcji i przechowywania. (K_W07)	Egzamin w formie testu, aktywność w trakcie zajęć, wypowiedź ustna i pisemna
Umiejętności	Potrafi zaplanować procesy technologiczne związane z produkcją żywności zapewniając ich jakość oraz bezpieczeństwo. (K_U01)	Egzamin w formie testu, aktywność w trakcie zajęć, wypowiedź ustna i pisemna
	Potrafi przeprowadzić charakterystykę parametrów fizykochemicznych produktu celem optymalizacji procesu technologicznego. (K_U02), (K_U15)	Egzamin w formie testu, aktywność w trakcie zajęć, wypowiedź ustna i pisemna
	Przewiduje wpływ cech fizykochemicznych oraz interakcji i przemian składników surowców i żywności na jej jakość, trwałość i bezpieczeństwo podczas wytwarzania i przechowywania. (K_U02)	Egzamin w formie testu, aktywność w trakcie zajęć, wypowiedź ustna i pisemna
Kompetencje społeczne	Posiada potrzebę samokształcenia i aktualizowania swojej wiedzy (K_K01)	Egzamin w formie testu, aktywność w trakcie zajęć, wypowiedź ustna i pisemna
	Wykazuje przedsiębiorczą postawę (K_K06)	Egzamin w formie testu, aktywność w trakcie zajęć, wypowiedź ustna i pisemna

Treści programowe		Liczba godzin	
Wykłady		Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
		Skład chemiczny żywności. Podstawowe właściwości fizyczne, chemiczne i biologiczne składników żywności, dodatków do żywności oraz skażeń żywności – przypomnienie i utrwalenie zakresu materiału ze studiów licencjackich.	3
Mikrobiologiczne zagrożenia w żywności i metody ich identyfikowania	3	1,5	
Zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne w żywności. Występowanie, stwarzane zagrożenia, metody analizy.	3	1,5	
Warunki akceptacji substancji chemicznej jako dodatku do żywności. Ocena toksykologiczna dodatków do żywności. Zapewnienia bezpieczeństwa związków chemicznych dodawanych do żywności.	3	1,5	
Chemia smaku i zapachu. Mechanizmy i skutki reakcji chemicznych i biochemicznych zachodzących w żywności na właściwości sensoryczne i jakość zdrowotną produktów żywnościowych.	3	1,5	
Wpływ wybranych parametrów obróbki żywności na funkcjonalne właściwości składników żywności.	3	1,5	
Nowe metody produkcji żywności i ich wpływ na skład i właściwości użytkowe. Żywność genetycznie modyfikowana. Żywność ekologiczna.	2	1	
Ćwiczenia			
Zasady przygotowania i zabezpieczania próbek do analizy. Składniki żywności i ich reakcje charakterystyczne (reakcja Maillarda, reakcje nieenzymatycznego brunatnienia).	6	4	
Wybrane właściwości fizykochemiczne produktów spożywczych. Charakterystyka konsystencji i tekstury wybranych produktów.	6	4	
Zmiany chemiczne zachodzące w tłuszczach poddanych obróbce termicznej. Hydroliza enzymatyczna tłuszczów. Właściwości fizykochemiczne białek mleka. Przemiany węglowodanów i białek w wyniku obróbki termicznej (karmelizacja, kleikowanie, retrogradacja, denaturacja) i ich wpływ na wartość odżywczą produktów.	6	4	
Oznaczanie suchej masy środków spożywczych wymagających specjalnych warunków przygotowania próby do analizy. Analiza podstawowych parametrów jakości wody pitnej. Metody uzdatniania wody.	6	4	
Reakcje enzymatycznego i nieenzymatycznego brunatnienia – przebieg, możliwości zapobiegania. Oznaczanie. Substancje antyodżywcze i nieodżywcze w żywności – wpływ na wartość odżywczą oraz technologiczną surowców, metody oznaczania	6	4	
Konsultacje			
Wyjaśnienie zgodnie z oczekiwaniami studentów treści realizowanych na wykładzie i ćwiczeniach.	-	10	
Razem	50	40	

Formy i warunki zaliczenia

Wykład kończy egzamin w formie testu. Formą zaliczenia ćwiczeń jest wypowiedź pisemna na zadany temat. Dodatkowo wpływ na ocenę ma postawa studenta w trakcie zajęć, aktywność oraz zachowanie w trakcie 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. (Red.) Kolarzyk E. Antyodżywcze i antyzdrowotne aspekty żywienia człowieka. Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2016
2. Kowalczyk Stanisław, Bezpieczeństwo i jakość żywności, Wydawnictwo Naukowe PWN, 2016.

Literatura uzupełniająca

1. Andrzej Balicki, Filip Opoka, Maciej Syska, Daniel Szostek, Agnieszka Szymecka-Wesołowska (red. nauk.), Paweł Wojciechowski, Bezpieczeństwo żywności i żywienia. Komentarz, Wolter Kluwer, 2013.
2. (Red.) Kędzior W. Badanie i ocena jakości produktów spożywczych. Wydawnictwo AE w Krakowie, Kraków 2003

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

Przedmiot	Fizjologia żywienia człowieka						
Koordynator							
Prowadzący							
Tryb studiów	stacjonarne / niestacjonarne						
Profil	praktyczny						
Kategoria przedmiotu	obowiązkowy						
Forma zajęć	wykład, ćwiczenia, konsultacje						
Poziom studiów, semestr	studia drugiego stopnia						
Miejsce realizacji przedmiotu	kampus uczelni, sieć Internet						
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	100	20	30	-	-	-	50
ECTS	4	0,8	1,2	-	-	-	2
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	100	10	20	-	-	10	60
ECTS	4	0,4	0,8	-	-	0,4	2,4
Wymagania wstępne	Podstawowa wiedza z zakresu fizjologii człowieka.						
Cel kształcenia	Celem niniejszego przedmiotu jest poszerzenie wiedzy na temat anatomii czynnościowej przewodu pokarmowego człowieka, metabolizmu składników pokarmowych oraz roli przewodu pokarmowego w utrzymaniu homeostazy ustroju oraz relacji między przewodem pokarmowym a innymi układami organizmu.						
Metody dydaktyczne	Wykład z prezentacją multimedialną, studium przypadku, praca w grupach, dyskusja, debata akademicka.						
Środki dydaktyczne	Prezentacja multimedialna, materiały opracowane przez prowadzącego, wybrane artykuły naukowe prezentowane studentom, do realizacji konsultacji program MS Teams.						
Efekty uczenia się					Metody weryfikacji		
Wiedza	Zna i rozumie w pogłębionym stopniu problemy żywieniowe potencjalnych pacjentów i potrafi uwzględnić je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego. (K_W03), (K_W08)				Egzamin w formie testu, aktywność w trakcie zajęć, wypowiedź ustna i pisemna		
	Zna i rozumie w pogłębionym stopniu zasady fizjologii żywienia oraz biochemii klinicznej i potrafi je wykorzystać w planowaniu żywienia (K_W10), (K_W11).				Egzamin w formie testu, aktywność w trakcie zajęć, wypowiedź ustna i pisemna		
	Zna i rozumie w pogłębionym stopniu rolę i udział składników pokarmowych w przebiegu procesów fizjologicznych (K_W12).				Egzamin w formie testu, aktywność w trakcie zajęć, wypowiedź ustna i pisemna		
Umiejętności	Potrafi zaplanować, dostosowane do wieku postępowanie dietetyczne w celu zapobiegania chorobom związanym z nieprawidłowym odżywianiem i brakiem aktywności fizycznej (K_U06), (K_U10).				Egzamin w formie testu, aktywność w trakcie zajęć, wypowiedź ustna i pisemna		
	Dostrzega wzajemne relacje między przewodem pokarmowym a innymi układami w tym wydalniczym, odpornościowym, nerwowym (K_U07).				Egzamin w formie testu, aktywność w trakcie zajęć, wypowiedź ustna i pisemna		
	Potrafi przygotować zalecenia dietetyczne w oparciu o zagadnienia dotyczące patofizjologii wybranych chorób (K_U07).				Egzamin w formie testu, aktywność w trakcie zajęć, wypowiedź ustna i pisemna		

	Potrafi potrzebę zastosowania stosownych metod fizjoterapeutycznych. (K_U12)	Egzamin w formie testu, aktywność w trakcie zajęć, wypowiedź ustna i pisemna			
Kompetencje społeczne	Jest gotów do pracy w grupie (K_K05)	Egzamin w formie testu, aktywność w trakcie zajęć, wypowiedź ustna i pisemna			
	Jest gotów do formułowania profesjonalnych opinii w zakresie fizjologii i żywienia człowieka (K_K10)	Egzamin w formie testu, aktywność w trakcie zajęć, wypowiedź ustna i pisemna			
Treści programowe		Liczba godzin			
Wykłady		Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne		
Fizjologia układu pokarmowego. Fizjologia trawienia i wchłaniania węglowodanów, białek i tłuszczów.		4	2		
Mechanizmy kontroli łaknienia.		4	2		
Zmiany metaboliczne zachodzące w organizmie podczas redukcji i przyrostu masy ciała.		4	2		
Znaczenie układu pokarmowego w immunologii. Żywnościowe metody wspomagania odporności.		4	2		
Mikrobiota jelitowa.		4	2		
Ćwiczenia					
Składniki odżywcze odpowiedzialne za prawidłowe funkcjonowanie układu nerwowego.		3	2		
Odżywianie w warunkach stresu, stanie depresji sezonowej oraz w okresie migrenowych bólów głowy.		3	2		
Stan odżywienia jako wykładnik zdrowia.		3	2		
Markery stanu odżywienia w różnych okresach fizjologicznych.		3	2		
Postępowanie żywieniowe w zespole metabolicznym.		3	2		
Metaboliczna otyłość u osób z prawidłową masą ciała.		3	2		
Ocena zmian poziomu glukozy w określonych przedziałach czasowych dla wybranych produktów spożywczych i po podaniu glukozy.		3	2		
Obliczanie indeksu glikemicznego wybranych potraw.		3	2		
Analiza dobowego spożycia wody na podstawie indywidualnych jadłospisów.		3	2		
Określanie zawartości składników mineralnych zakwaszających i alkalizujących w wybranych produktach spożywczych, ocena wpływu tych produktów na równowagę kwasowo-zasadową w organizmie człowieka.		3	2		
Konsultacje					
Wyjaśnienie zgodnie z oczekiwaniami studentów treści realizowanych na wykładzie i ćwiczeniach.		-	10		
Razem		50	40		
Formy i warunki zaliczenia					
Wykład kończy egzamin w formie testu. Formą zaliczenia ćwiczeń jest wypowiedź pisemna na zadany temat. Dodatkowo wpływ na ocenę ma postawa studenta w trakcie zajęć, aktywność oraz zachowanie w trakcie 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
Student - nie opanował podstawowej wiedzy i umiejętności związanych z przedmiotem,	Student - posiada niepełną podstawową wiedzę i umiejętności związane z przedmiotem,	Student - posiada podstawową wiedzę i umiejętności pozwalające na zrozumienie większości	Student - osiągnął zakładane efekty uczenia się w zakresie zagadnień programu,	Student - opanował wiedzę i umiejętności w zakresie treści programowych, dostrzega i koryguje nieliczne błędy	Student - dysponuje pełną wiedzą i umiejętnościami przewidzianymi w programie kształcenia,

<ul style="list-style-type: none"> - 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"> - ma duże trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji, - opanował efekty uczenia się w stopniu dostatecznym, - prezentuje niewielkie zainteresowanie zagadnieniami dotyczącymi przedmiotu. 	<p>zagadnień z danego przedmiotu,</p> <ul style="list-style-type: none"> - ma trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji, - opanował efekty uczenia się w stopniu zadowalającym; - wykazuje zainteresowanie zagadnieniami przedmiotu 	<ul style="list-style-type: none"> - prawidłowo, choć w sposób nieusystematyzowany prezentuje zdobytą wiedzę i umiejętności, - dostrzega błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania 	<p>popelniane przy rozwiązywaniu określonego zadania,</p> <ul style="list-style-type: none"> - jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się 	<ul style="list-style-type: none"> - 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. Badowska-Kozakiewicz AM (red.) Fizjologia człowieka w zarysie - zintegrowane podejście. Wyd. PZWL, Warszawa 2019. Wyd. 1
2. Krauss H (red.) Fizjologia żywienia człowieka. Wyd. PZWL, Warszawa 2019. Wyd. 1

Literatura uzupełniająca

1. Brzozowski T (red.) Konturek. Fizjologia człowieka. Wyd. Edra Urban & Partner. Wrocław 2019. Wyd 3
2. Silverthorn DU (red.) Fizjologia człowieka. Zintegrowane podejście. PZWL, Warszawa 2018; wyd. I
3. Traczyk W, Trzebski A. Fizjologia człowieka z elementami fizjologii stosowanej i klinicznej Wyd PZWL. Warszawa 2015. Wyd3

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

Przedmiot	Filozofia						
Koordynator							
Prowadzący							
Tryb studiów	stacjonarne / niestacjonarne						
Profil	praktyczny						
Kategoria przedmiotu	do wyboru						
Forma zajęć	ćwiczenia, konsultacje						
Poziom studiów, semestr	studia drugiego stopnia						
Miejsce realizacji przedmiotu	kampus uczelni, sieć Internet						
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	50	-	25	-	-	-	25
ECTS	2	-	1	-	-	-	1
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	50	-	20	-	-	5	25
ECTS	2	-	0,8	-	-	0,2	1
Wymagania wstępne	Brak						
Cel kształcenia	Przekazanie podstaw wiedzy o historycznie i współcześnie ważnych problemach filozoficznych. Ukazanie powiązań filozofii i innymi dziedzinami kultury. Rozumienie filozoficznych kontekstów współczesnych problemów społecznych. Poszerzenie intelektualnej autonomii i erudycji studentów.						
Metody dydaktyczne	Wykład z prezentacją multimedialną, dyskusja, debata, praca w grupach.						
Środki dydaktyczne	Prezentacja multimedialna						
Efekty uczenia się						Metody weryfikacji	
Wiedza	Zna historię powstania i funkcji filozofii (K_W18)					Kolokwium zaliczeniowe	
	Student rozpoznaje podstawowe pytania filozoficzne i odnosi je do współczesności (K_W18)					Kolokwium zaliczeniowe	
	Rozpoznaje najważniejsze problemy społeczne współczesności (K_W18)					Kolokwium zaliczeniowe	
Umiejętności	Krytycznie odnosi się do oczywistości zdroworozsądkowych (K_U01, K_U02, K_U03, K_U04, K_U05, K_U06, K_U07, K_U08, K_U09, K_U10, K_U11, K_U12, K_U13, K_U14, K_U15, K_U16, K_U17, K_U18, K_U19, K_U20, K_U21)					Kolokwium zaliczeniowe	
	Rozpoznaje filozoficzne źródła istotnych problemów społecznych (K_U01, K_U02, K_U03, K_U04, K_U05, K_U06, K_U07, K_U08, K_U09, K_U10, K_U12, K_U13, K_U14, K_U15, K_U16, K_U17, K_U18, K_U19, K_U20, K_U21)					Kolokwium zaliczeniowe	
Kompetencje społeczne	Jest gotów do dyskusji światopoglądowej (K_K01, K_K03)					Kolokwium zaliczeniowe	
	Jest tolerancyjny wobec odmiennych światopoglądów (K_K02)					Kolokwium zaliczeniowe	
Treści programowe						Liczba godzin	
Ćwiczenia						Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Historia powstania i periodyzacja filozofii europejskiej						25	25
Dziedziny filozofii i podstawowe pytania filozoficzne							
Nurty i kierunki zainteresowania filozofii współczesnej							
Filozofia kultury							
Filozofia sztuki							

Filozofia nauki					
Filozofia polityki					
Filozofia gospodarki – doktryna liberalizmu i socjaldemokratyczna					
Filozofia gospodarki – katolicka doktryna społeczna, komunitaryzm					
Komunikacja społeczna					
Etyka – podstawowe problemy i stanowiska					
Etyka – współczesne problemy moralne					
Bioetyka					
Estetyka					
Konsultacje					
Wyjaśnienie zgodnie z oczekiwaniami studentów treści realizowanych na wykładzie i ćwiczeniach.	-	5			
Razem	25	25			
Formy i warunki zaliczenia					
Weryfikacja wiedzy nastąpi poprzez realizację kolokwium zaliczeniowego.					
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					
Wł. Tatarkiewicz (2009), Historia filozofii, t.1-3, PWN, Warszawa B. Russell (2000), Dzieje filozofii zachodu i jej związki z rzeczywistością polityczno-społeczną od czasów najdawniejszych do dnia dzisiejszego, Aletheia, Warszawa					
Literatura uzupełniająca					

Wł. Kot (2003), Historyczny przegląd orientacji filozoficznych
K. Ajdukiewicz (2003), Zagadnienia i kierunki filozofii, Antyk, Warszawa

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

Przedmiot	Etyka zawodowa dietetyka						
Koordinator							
Prowadzący							
Tryb studiów	stacjonarne / niestacjonarne						
Profil	praktyczny						
Kategoria przedmiotu	do wyboru						
Forma zajęć	ćwiczenia, konsultacje						
Poziom studiów, semestr	studia drugiego stopnia						
Miejsce realizacji przedmiotu	kampus uczelni, sieć Internet						
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	50	-	25	-	-	-	25
ECTS	2	-	1	-	-	-	1
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	50	-	20	-	-	5	25
ECTS	2	-	0,8	-	-	0,2	1
Wymagania wstępne	Brak						
Cel kształcenia	Zapoznanie studentów z filozoficznymi, religijnymi, kulturowymi i etnicznymi uwarunkowaniami problemów osoby korzystającej z usług dietetyka. Nauczenie studentów krytycznej analizy problemów moralnych w odniesieniu do indywidualnego i społecznego systemu norm i wartości. Wykształcenie etycznych zachowań w odniesieniu do osoby korzystającej z usług dietetyka. Przygotowanie studentów do etycznego odnoszenia się względem innych dietetyków i współpracowników.						
Metody dydaktyczne	Dyskusja akademicka, studium przypadku.						
Środki dydaktyczne	Prezentacja multimedialna.						
Efekty uczenia się						Metody weryfikacji	
Wiedza	Rozpoznaje spory etyczne w odniesieniu do indywidualnego i społecznego systemu norm i wartości. (K_W18)					Odpowiedź ustna, przygotowanie grupowej prezentacji, aktywność na zajęciach	
	Zna i rozumie współczesne problemy etyczne w zawodzie dietetyka. (K_W18)					Odpowiedź ustna, przygotowanie grupowej prezentacji, aktywność na zajęciach	
Umiejętności	Rozpoznaje wartości moralne w zjawiskach społecznych i prezentuje własne przemyślenia. (K_U20)					Odpowiedź ustna, przygotowanie grupowej prezentacji, aktywność na zajęciach	
	Potrafi zastosować wybrane metody psychologii w pracy dietetyka. (K_U13)						
Kompetencje społeczne	Rozpoznaje elementy koncepcji etycznych w zachowaniach jednostek i grup społecznych, oraz prezentuje własne przemyślenia. (K_K08)					Odpowiedź ustna, przygotowanie grupowej prezentacji, aktywność na zajęciach	
Treści programowe						Liczba godzin	
Ćwiczenia						Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne

Geneza filozofii i etyki, filozofia i etyka jako nauka. Filozofia kosmologiczna starożytnej Grecji: Tales z Miletu i inne nurty myśli presokratejskiej. Filozofia starożytnej Grecji: Plato i Arystoteles. Filozofia chrześcijańska antyku i średniowiecza: św. Augustyn Aureliusz. Filozofia chrześcijańska: św. Tomasz z Akwinu.	5	4			
Filozofia XII i XIII wieku: Kartezjusz, Pascal, Spinoza, etyka, filozofia wolności, oświecenie brytyjskie. Oświecenie francuskie. Filozofia XIX i XX wieku: 1. Kierkegaard, egzystencjalizm XX w. (Sartre, Heidegger, Camus), Nietzsche, 2. Freud i psychoanaliza, Jung, pozytywizm i neopoztywizm (Comte), 3. Odrodzenie tomizmu i neoscholastyka; modernizm katolicki, personalizm tomistyczny, problem „teologii wyzwolenia”, filozofia i myśl społeczna Jana Pawła II, 4. Filozofia gospodarcza XX wieku. Filozofia i współczesność: postmodernizm i dekonstrukcja, filozofia feministyczna.	5	4			
Etyka zawodowa, zawody zaufania publicznego, kodeksy etyczne. Etyka w zawodzie dietetyka. Etyka w biznesie, rynek i zasada optymalizacji zysku a postępowanie moralne.	5	4			
Współczesne koncepcje etyczne. Etyka w reklamie zawodów medycznych. Korzystanie z internetu i mediów społecznościowych.	5	4			
Problemy bioetyki: inżynieria genetyczna, granice życia ludzkiego, transplantologia.	5	4			
Konsultacje					
Wyjaśnienie zgodnie z oczekiwaniami studentów treści realizowanych na ćwiczeniach.	-	5			
Razem	25	25			
Formy i warunki zaliczenia					
Zaliczenie przedmiotu nastąpi poprzez ocenę przygotowanej grupowo prezentacji multimedialnej na wskazany temat oraz poprzez zaliczenie odpowiedzi ustną na 3 wybrane pytania. Ponadto wpływ na ocenę końcową mieć będzie aktywność studenta w trakcie zajęć.					
Kryteria oceny					
Na ocenę 2 /niedostateczny/	Na ocenę 3 /dostateczny/	Na ocenę 3,5 /dostateczny +/	Na ocenę 4 /dobry/	Na ocenę 4,5 /dobry +/	Na ocenę 5 /bardzo dobry/
>50% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	50% do >60% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	60% do >70% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	70% do >80% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	80% do >90% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	90% do >100% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się
Student - nie opanował podstawowej wiedzy i umiejętności związanych z przedmiotem, - nie potrafi wykorzystać zdobytych podstawowych informacji i wykazać się wiedzą i umiejętnościami, a wymagane efekty uczenia się nie zostały osiągnięte, - nie prezentuje zaangażowania i zainteresowania przedmiotem.	Student - posiada niepełną podstawową wiedzę i umiejętności związane z przedmiotem, - ma duże trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji, - opanował efekty uczenia się w stopniu dostatecznym, - prezentuje niewielkie zainteresowanie zagadnieniami dotyczącymi przedmiotu.	Student - posiada podstawową wiedzę i umiejętności pozwalające na zrozumienie większości zagadnień z danego przedmiotu, - ma trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji, - opanował efekty uczenia się w stopniu zadowalającym; - wykazuje zainteresowanie zagadnieniami przedmiotu	Student - osiągnął zakładane efekty uczenia się w zakresie zagadnień programu, - prawidłowo, choć w sposób nieusystematyzowany prezentuje zdobytą wiedzę i umiejętności, - dostrzega błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania	Student - opanował wiedzę i umiejętności w zakresie treści programowych, dostrzega i koryguje niekilkie 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
Łuków P., Pasierski T.: Etyka medyczna z elementami filozofii PZWL Warszawa 2014
Literatura uzupełniająca
Tatoń J. Filozofia w medycynie. PZWL, Warszawa 2004 Nawrocka A.: Etos w zawodach medycznych. WAM, Kraków 2008 Tatarkiewicz W.: Historia filozofii, tom 1-3. PWN, Warszawa 2011

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

Przedmiot	Elektroniczna dokumentacja żywieniowa						
Koordynator							
Prowadzący							
Tryb studiów	stacjonarne / niestacjonarne						
Profil	praktyczny						
Kategoria przedmiotu	do wyboru						
Forma zajęć	ćwiczenia, konsultacje						
Poziom studiów, semestr	studia drugiego stopnia						
Miejsce realizacji przedmiotu	kampus uczelni, sieć Internet						
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	50	-	25	-	-	-	25
ECTS	2	-	1	-	-	-	1
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	50	-	20	-	-	5	25
ECTS	2	-	0,8	-	-	0,2	1
Wymagania wstępne							
Cel kształcenia	Zapoznanie studentów z najważniejszymi pojęciami dotyczącymi dokumentacji żywieniowej. Przygotowanie studenta do rozpoznawania dokumentacji żywieniowej. Kształtowanie postawy studenta do aktywnego pogłębiania wiedzy z dokumentacji żywieniowej.						
Metody dydaktyczne	Analiza przypadków, rozwiązywanie symulowanych problemów związanych z dokumentacją żywieniową, metoda projektowa, dyskusja, wskazanie rzetelnych źródeł wiedzy.						
Środki dydaktyczne	Prezentacja multimedialna, oprogramowanie służące do sporządzania dokumentacji medycznej, przykłady dokumentacji żywieniowej opracowane przez prowadzącego.						
Efekty uczenia się						Metody weryfikacji	
Wiedza	Zna zasady prowadzenia elektronicznej dokumentacji żywieniowej oraz tworzenia dokumentacji niezbędnej do prowadzenia gabinetu dietetycznego. (K_W19)					Odpowiedź ustna, przygotowanie projektu grupowego, aktywność na zajęciach	
Umiejętności	Potrafi planować i realizować postępowanie żywieniowe z zastosowaniem odpowiedniej dokumentacji. (K_U04)					Odpowiedź ustna, przygotowanie grupowej prezentacji, aktywność na zajęciach	
Kompetencje społeczne	Jest gotów do odpowiedniej organizacji pracy gabinetu dietetycznego z zastosowaniem niezbędnej dokumentacji. (K_K06)					Odpowiedź ustna, przygotowanie grupowej prezentacji, aktywność na zajęciach	
Treści programowe						Liczba godzin	
Ćwiczenia						Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Rodzaje dokumentacji.						2,5	2
Gromadzenie danych o pacjentach.						2,5	2
Rodzaje wywiadu dietetycznego.						2,5	2
Elektroniczna dokumentacja medyczna.						2,5	2
Zakładanie dokumentacji żywieniowej pacjenta.						2,5	2
Karta pacjenta.						2,5	2

Karty pomiarów.	2,5	2
Projektowanie kwestionariusza żywieniowego.	2,5	2
Regulamin porani dietetycznej, RODO.	2,5	2
Projektowanie schematów zaleceń żywieniowych pod wybrane jednostki chorobowe.	2,5	2
Konsultacje		
Wyjaśnienie zgodnie z oczekiwaniami studentów treści realizowanych na ćwiczeniach.	-	5
Razem	25	25

Formy i warunki zaliczenia

Zaliczenie przedmiotu składać się będzie z dwóch elementów:
- zaliczenie ustne (odpowiedź na trzy pytania zadane przez prowadzącego);
- opracowanie w grupie projektu związanego z prowadzeniem dokumentacji elektronicznej.
Ponadto elementem oceny końcowej będzie aktywność w trakcie zajęć.

Kryteria oceny

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

Dokumentacja medyczna / pod red. Urszuli Drozdowskiej ; aut. Urszula Drozdowska [et al.]. - Warszawa : Cegedim, 2011.
Elektroniczna dokumentacja medyczna : wdrożenie i prowadzenie w placówce medycznej / Krzysztof Nyczaj, Paweł Piecuch. - Wyd. uaktualnione. - Warszawa : Wydawnictwo Wiedza i Praktyka, 2014.

Literatura uzupełniająca

Dokumentacja medyczna w praktyce : 101 kluczowych odpowiedzi dla podmiotów wykonujących działalność leczniczą, lekarzy, pielęgniarek i położnych / [autorzy Daniel Anweiler et al.]. - Wyd 2. zaktual. z płytą CD. - Warszawa : Wydawnictwo Wiedza i Praktyka, 2017.
Ochrona danych medycznych : RODO w ochronie zdrowia / redakcja naukowa Michał Jackowski ; [autorzy Marta Ciesielska et

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

Przedmiot	Edukacja i poradnictwo żywieniowe						
Koordynator							
Prowadzący							
Tryb studiów	stacjonarne / niestacjonarne						
Profil	praktyczny						
Kategoria przedmiotu	obowiązkowy						
Forma zajęć	wykład, ćwiczenia, konsultacje						
Poziom studiów, semestr	studia drugiego stopnia						
Miejsce realizacji przedmiotu	kampus uczelni, sieć Internet						
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	100	20	30	-	-	-	50
ECTS	4	0,8	1,2	-	-	-	2
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	100	10	20	-	-	10	60
ECTS	4	0,4	0,8	-	-	0,4	2,4
Wymagania wstępne	Podstawowa wiedza z zakresu zasad zdrowego żywienia.						
Cel kształcenia	Celem przedmiotu Edukacja i poradnictwo żywieniowe jest wykształcenie w słuchaczu efektów uczenia się w zakresie świadomości wpływu zachowań człowieka na zdrowie, umiejętności w zakresie właściwego przekazywania tej wiedzy oraz udzielania porad żywieniowych.						
Metody dydaktyczne	Wykład z prezentacją multimedialną, praca w grupach, burza mózgów, dyskusja.						
Środki dydaktyczne	Prezentacja multimedialna, materiały wideo, materiały opracowane przez prowadzącego, broszury i inne materiały promujące zdrowe odżywianie.						
Efekty uczenia się						Metody weryfikacji	
Wiedza	Zna zasady zdrowego żywienia i potrafi je wdrażać u osób z nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub z otyłością) (K_W03)					Egzamin w formie testu, aktywność w trakcie zajęć, wypowiedź ustna i pisemna	
	Charakteryzuje zagrożenia dla zdrowia wynikające z niehigienicznego trybu życia. (K_W08)					Egzamin w formie testu, aktywność w trakcie zajęć, wypowiedź ustna i pisemna	
	Zna zasady planowania żywienia dostosowanego do naturalnych okresów życia człowieka (K_W14)					Egzamin w formie testu, aktywność w trakcie zajęć, wypowiedź ustna i pisemna	
Umiejętności	Potrafi realizować plan edukacji żywieniowej dla osób zdrowych i chorych (K_U07)					Egzamin w formie testu, aktywność w trakcie zajęć, wypowiedź ustna i pisemna	
	Potrafi udzielić porady dietetycznej i przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta (K_U09) (K_U10)					Egzamin w formie testu, aktywność w trakcie zajęć, wypowiedź ustna i pisemna	
Kompetencje społeczne	Potrafi edukować inne osoby w zakresie dotyczącym żywienia (K_K02)					Egzamin w formie testu, aktywność w trakcie zajęć, wypowiedź ustna i pisemna	
	Demonstruje postawę promującą zdrowie i aktywność fizyczną (K_K11)					Egzamin w formie testu, aktywność w trakcie zajęć, wypowiedź ustna i pisemna	
Treści programowe						Liczba godzin	

Wykłady		Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne		
Znaczenie i zakres edukacji żywieniowej.		5	2,5		
Różnorodne sposoby udzielania porady żywieniowej oraz formy materiałów edukacyjnych.		5	2,5		
Zasady organizowania poradnictwa żywieniowego indywidualnego i grupowego.		5	2,5		
Zasady projektowanie schematu poradnictwa dietetycznego dla różnych grup wiekowych i osób w różnych schorzeniach.		5	2,5		
Ćwiczenia					
Zaprojektowanie konkretnych programów edukacyjnych i poradnictwa.		15	10		
Ćwiczenia w symulowanej sytuacji.		15	10		
Konsultacje					
Wyjaśnienie zgodnie z oczekiwaniami studentów treści realizowanych na wykładzie i ćwiczeniach.		-	10		
Razem		50	40		
Formy i warunki zaliczenia					
Wykład kończy egzamin w formie testu. Formą zaliczenia ćwiczeń jest wypowiedź pisemna na zadany temat. Dodatkowo wpływ na ocenę ma postawa studenta w trakcie zajęć, aktywność oraz zachowanie w trakcie 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					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Isobel R. Contento, Edukacja żywieniowa, Wydawnictwo Naukowe PWN, 2018. 2. Gawęcki J. red.: Żywnie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2010. 					
Literatura uzupełniająca					

1. M. Jeżewska-Zychowicz: Zachowania żywieniowe i ich uwarunkowania, SGGW, Warszawa 2007
2. B. Woynarowska: Edukacja zdrowotna, Warszawa 2008
3. J. Hasik, J. Gawęcki: Żywność człowieka zdrowego i chorego. Tom 2. PWN, Warszawa 2009

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

Przedmiot	Demografia i epidemiologia żywnościowa						
Koordynator							
Prowadzący							
Tryb studiów	stacjonarne / niestacjonarne						
Profil	praktyczny						
Kategoria przedmiotu	obowiązkowy						
Forma zajęć	ćwiczenia, konsultacje						
Poziom studiów, semestr	studia drugiego stopnia						
Miejsce realizacji przedmiotu	kampus uczelni, się Internet						
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	50	-	25	-	-	-	25
ECTS	2	-	1	-	-	-	1
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	50	-	20	-	-	5	25
ECTS	2	-	0,8	-	-	0,2	1
Wymagania wstępne	Brak						
Cel kształcenia	Zapoznanie studentów z metodami stosowanymi w demografii i epidemiologii. Przedstawienie zagadnień i problemów związanych z oceną stanu zdrowia, określaniem czynników ryzyka, profilaktyką oraz oceną skuteczności prowadzonych działań leczniczych i profilaktycznych w aspekcie żywienia i jego wpływu na zdrowie populacji i jednostki.						
Metody dydaktyczne	Analiza przypadków, rozwiązywanie symulowanych problemów związanych z nadzorem sanitarnym i epidemiologicznym, dyskusja, wskazanie rzetelnych źródeł wiedzy.						
Środki dydaktyczne	Prezentacja multimedialna, zredagowane przez prowadzącego kazusy.						
Efekty uczenia się						Metody weryfikacji	
Wiedza	Student zna i rozumie w pogłębionym stopniu mierniki dotyczące zjawisk demograficznych (K_W15)					Odpowiedź ustna, przygotowanie grupowej prezentacji, aktywność na zajęciach	
	Student zna i rozumie w pogłębionym stopniu związek pomiędzy problematyką zdrowotną a strukturą demograficznospołeczną ludności (K_W15)					Odpowiedź ustna, przygotowanie grupowej prezentacji, aktywność na zajęciach	
Umiejętności	Student potrafi przeprowadzać dochodzenie i badanie epidemiologiczne w chorobach niezakaźnych. (K_U03), (K_U18)					Odpowiedź ustna, przygotowanie grupowej prezentacji, aktywność na zajęciach	
Kompetencje społeczne	Student posiada kompetencje w zakresie krytycznej analizy danych (K_K07)					Odpowiedź ustna, przygotowanie grupowej prezentacji, aktywność na zajęciach	
	Student dba o prestiż wykonywanego zawodu (K_K04)					Odpowiedź ustna, przygotowanie grupowej prezentacji, aktywność na zajęciach	
Treści programowe						Liczba godzin	
Ćwiczenia						Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne

Geneza, cele i zadania epidemiologii jako dyscypliny naukowej i działalności praktycznej. Omówienie niezbędnych podstaw z epidemiologii ogólnej i demografii. Ustalenie podstawowej terminologii. Definicje, obszar działania, główne cele.		2	2		
Terminologia, źródła danych o ludności, metody badań, współczynniki demograficzne, struktura ludności.		2	2		
Teoria przejścia demograficznego. Obecna sytuacja demograficzna w Polsce i Europie. Prognozy demograficzne.		2	2		
Określenie pojęcia i poznanie mierników zdrowia. Zapoznanie z współczynnikami charakteryzującymi stan zdrowia populacji polskiej i europejskiej.		2	2		
Charakterystyka stanu zdrowia populacji polskiej na tle wskaźników w innych krajach europejskich. Zróżnicowanie regionalne, nierówności w zdrowiu, związki z charakterystyką demograficzną.		2	2		
Epidemiologia przewlekłych chorób dietozależnych, Epidemiologia otyłości i niedożywienia i innych chorób związanych z żywnością i żywieniem (choroby układu krążenia, cukrzyca typu 2). Zespół metaboliczny, Osteoporoza. Wybrane nowotwory.		3	2		
Rola epidemiologii żywienia w zdrowiu publicznym. Wykorzystanie wyników badań na rzecz poprawy zdrowia społeczeństwa: w promocji zdrowia, w prewencji pierwotnej, prewencji wtórnej i prewencji trzeciego stopnia.		3	2		
Typy badań wykorzystywane w epidemiologii żywieniowej: badania skринingowe, korelacyjne, kliniczno-kontrolne, kohortowe, badania migracyjne oraz grup specjalnych. Cele stawiane przed nimi i możliwości interpretacyjne: od wykazania związków między żywieniem a chorobą, do diagnoz na poziomie indywidualnym.		3	2		
Pojęcia zdrowia i choroby. Trzy epidemiologiczne miary częstości występowania choroby. Mierniki częstości występowania chorób w populacjach. Definicje chorób zakaźnych i nie zakaźnych, dietozależnych. Cechy demograficzne wpływające na zdrowie i sposób żywienia populacji.		3	2		
Biologiczne i biochemiczne markery jako wskaźniki spożycia wybranych składników odżywczych. Definicja czynników ryzyka.		3	2		
Konsultacje					
Wyjaśnienie zgodnie z oczekiwaniami studentów treści realizowanych na ćwiczeniach.		-	5		
Razem		25	25		
Formy i warunki zaliczenia					
Zaliczenie przedmiotu składać się będzie z dwóch elementów: - zaliczenie ustne (odpowiedź na trzy pytania zadane przez prowadzącego); - opracowanie w grupie prezentacji multimedialnej na wskazany temat. Ponadto elementem oceny końcowej będzie aktywność w trakcie zajęć.					
Kryteria oceny					
Na ocenę 2 /niedostateczny/	Na ocenę 3 /dostateczny/	Na ocenę 3,5 /dostateczny +/	Na ocenę 4 /dobry/	Na ocenę 4,5 /dobry +/	Na ocenę 5 /bardzo dobry/
>50% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	50% do >60% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	60% do >70% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	70% do >80% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	80% do >90% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	90% do >100% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się
Student - nie opanował podstawowej wiedzy i umiejętności związanych z przedmiotem, - nie potrafi wykorzystać zdobytych podstawowych informacji i wykazać się wiedzą i umiejętnościami, a wymagane efekty	Student - posiada niepełną podstawową wiedzę i umiejętności związane z przedmiotem, - ma duże trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji, - opanował efekty uczenia się w	Student - posiada podstawową wiedzę i umiejętności pozwalające na rozumienie większości zagadnień z danego przedmiotu, - ma trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji,	Student - osiągnął zakładane efekty uczenia się w zakresie zagadnień programu, - prawidłowo, choć w sposób nieusystematyczny prezentuje zdobytą wiedzę i umiejętności, - dostrzega błędy popelniane przy	Student - opanował wiedzę i umiejętności w zakresie treści programowych, dostrzega i koryguje nieliczne błędy popelniane przy rozwiązywaniu określonego zadania, - jest zaangażowany w realizację	Student - dysponuje pełną wiedzą i umiejętnościami przewidzianymi w programie kształcenia, - samodzielnie rozwiązuje problemy i formułuje wnioski, - potrafi prawidłowo argumentować i

uczenia się nie zostały osiągnięte, - nie prezentuje zaangażowania i zainteresowania przedmiotem.	stopniu dostatecznym, - prezentuje niewielkie zainteresowanie zagadnieniami dotyczącymi przedmiotu.	- opanował efekty uczenia się w stopniu zadowalającym; - wykazuje zainteresowanie zagadnieniami przedmiotu	rozwiązywaniu określonego zadania	przydzielonych zadań, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się	dowodzić swoich racji, - efekty uczenia się opanował na poziomie bardzo dobrym, - jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się
--	--	---	-----------------------------------	---	--

Literatura podstawowa

W. Jędrychowski: Epidemiologia w medycynie klinicznej i zdrowiu publicznym. Wydawnictwo UJ, Kraków 2010
Bzdęga J., Gębska-Kuczerowska A., Epidemiologia w zdrowiu publicznym, Wyd.Lek. PZWL,2010

Literatura uzupełniająca

Roszkowski. W., Roszkowska: H., Epidemiologia żywieniowa. W: Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. Red. J. Gawęcki, W. Roszkowski. PWN, 2010.
Okólski M: Demografia. Podstawowe pojęcia, procesy i teorie w encyklopedycznym zarysie
Wyd. Naukowe Scholar Warszawa 2005