

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

<b>Przedmiot</b>	Zasady organizacji żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach						
<b>Koordynator</b>							
<b>Prowadzący</b>							
<b>Tryb studiów</b>	stacjonarne / niestacjonarne						
<b>Profil</b>	praktyczny						
<b>Kategoria przedmiotu</b>	obowiązkowy						
<b>Forma zajęć</b>	ćwiczenia, konsultacje						
<b>Poziom studiów, semestr</b>	studia drugiego stopnia						
<b>Miejsce realizacji przedmiotu</b>	kampus uczelni, sieć Internet						
<b>Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne</b>							
	<b>suma</b>	<b>wykład</b>	<b>ćwiczenia</b>	<b>seminarium</b>	<b>praktyka zawodowa</b>	<b>konsultacje</b>	<b>samokształcenie</b>
<b>Godziny</b>	50	-	25	-	-	-	25
<b>ECTS</b>	2	-	1	-	-	-	1
<b>Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne</b>							
	<b>suma</b>	<b>wykład</b>	<b>ćwiczenia</b>	<b>seminarium</b>	<b>praktyka zawodowa</b>	<b>konsultacje</b>	<b>samokształcenie</b>
<b>Godziny</b>	50	-	20	-	-	5	25
<b>ECTS</b>	2	-	0,8	-	-	0,2	1
<b>Wymagania wstępne</b>	Opanowanie przedmiotów technologicznych, technicznych oraz organizacyjnych dotyczących organizacji żywienia w otwartych i zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego.						
<b>Cel kształcenia</b>	Poznanie podstawowych zasad i organizacji żywienia w otwartych i zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego. Poznanie podstaw prawnych zarządzania otwartymi i zamkniętymi zakładami żywienia zbiorowego. Kształtowanie umiejętności w zakresie organizowania żywienia w otwartych i zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego. Kształtowanie umiejętności w zakresie zarządzania organizacją żywienia w otwartych i zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego. Rozwijanie umiejętności pracy zespołowej w zakresie organizowania żywienia w otwartych i zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego. Rozwijanie umiejętności zarządczych w zakresie organizowania żywienia w otwartych i zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego.						
<b>Metody dydaktyczne</b>	Analiza przypadku, praca w grupach, dyskusja akademicka, rekomendowanie rzetelnych źródeł wiedzy.						
<b>Środki dydaktyczne</b>	Wykład, wykład z prezentacją multimedialną, dyskusja akademicka, burza mózgów, debata, analiza przypadku, praca w grupach.						
<b>Efekty uczenia się</b>						<b>Metody weryfikacji</b>	
<b>Wiedza</b>	Zna i wdraża w codziennej praktyce badania sposobu żywienia pojedynczych osób i grup i wykorzystuje je w planowaniu i korygowaniu żywienia. (K_W08)					Test końcowy, kolokwium półroczne, opracowanie prezentacji multimedialnej.	
	Zna i rozumie w pogłębionym stopniu teorię i praktykę marketingu oraz zarządzania. Zna i potrafi stosować uwarunkowania ekonomiczno-prawne tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości w zakresie świadczenia usług związanych z poradnictwem dietetycznym. (K_W18) (K_W19)					Test końcowy, kolokwium półroczne, opracowanie prezentacji multimedialnej.	
	Zna zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej i przestrzega ich w pracy zawodowej. (K_W01), (K_W02)					Test końcowy, kolokwium półroczne, opracowanie prezentacji multimedialnej.	
	Zna System Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli oraz ich znaczenie w podnoszeniu jakości produkcji żywności. (K_W01) (K_W02)					Test końcowy, kolokwium półroczne, opracowanie prezentacji multimedialnej.	
<b>Umiejętności</b>	Potrafi opracować jasne i zrozumiałe instrukcje dla personelu realizującego opiekę żywieniową. (K_U10)					Test końcowy, kolokwium półroczne, opracowanie prezentacji multimedialnej.	

	Potrafi prowadzić poradnictwo żywieniowe oraz zaplanować i prowadzić opiekę żywieniową nad pacjentami w szpitalu i zapobiegać niedożywieniu szpitalnemu. (K_U03)	Test końcowy, kolokwium połówkowe, opracowanie prezentacji multimedialnej.			
	Potrafi przygotować i nadzorować wytwarzanie potraw wchodzących w skład różnego rodzaju diet. (K_U01), (K_U02)	Test końcowy, kolokwium połówkowe, opracowanie prezentacji multimedialnej.			
	W pracy zawodowej wykorzystuje wiedzę z dziedziny towaroznawstwa, jakości i bezpieczeństwa żywności. (K_U02)	Test końcowy, kolokwium połówkowe, opracowanie prezentacji multimedialnej.			
<b>Kompetencje społeczne</b>	Potrafi kierować zespołem i współpracować z przedstawicielami innych zawodów medycznych i pracownikami administracji w zespole przyjmując różne role w celu prowadzenia edukacji żywieniowej i profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych w społeczności lokalnej. (K_K05)	Test końcowy, kolokwium połówkowe, opracowanie prezentacji multimedialnej.			
	Jest przygotowany do kierowania bądź pracy w poradni dietetycznej i do prowadzenia badań naukowych w dziedzinie żywności i żywienia. Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy. (K_K06)	Test końcowy, kolokwium połówkowe, opracowanie prezentacji multimedialnej.			
<b>Treści programowe</b>		<b>Liczba godzin</b>			
<b>Ćwiczenia</b>		Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne		
Wyposażenie techniczne i technologiczne oraz organizacja zakładów żywienia zbiorowego.		25	20		
Wykorzystanie produktów spożywczych w żywieniu zbiorowym i indywidualnym.					
Organizacja przygotowywania i serwowania potraw.					
Organizacja żywienia w zakładach zamkniętych.					
Organizacja pracy personelu w zakładach żywienia zbiorowego.					
Organizacja żywienia w warunkach szczególnych (konferencje, szkolenia itp.).					
Organizacja dystrybucji potraw uzupełniających i dodatkowych.					
<b>Konsultacje</b>					
Konsultacje w zakresie treści realizowanych na zajęciach.		-	5		
Razem		25	25		
<b>Formy i warunki zaliczenia</b>					
Test końcowy, kolokwium połówkowe, opracowanie prezentacji multimedialnej.					
<b>Kryteria oceny</b>					
Na ocenę 2 /niedostateczny/	Na ocenę 3 /dostateczny/	Na ocenę 3,5 /dostateczny +/	Na ocenę 4 /dobry/	Na ocenę 4,5 /dobry +/	Na ocenę 5 /bardzo dobry/
>50% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	50% do >60% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	60% do >70% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	70% do >80% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	80% do >90% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	90% do >100% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się
Student - nie opanował podstawowej wiedzy i umiejętności związanych z przedmiotem, - nie potrafi wykorzystać zdobytych podstawowych informacji i wykazać się wiedzą i umiejętnościami, a wymagane efekty	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 zrozumienie 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 nieusystematyzowany prezentuje zdobytą wiedzę i umiejętności, - dostrzega błędy popełniane przy	Student - opanował wiedzę i umiejętności w zakresie treści programowych, dostrzega i koryguje liczne błędy popełniane 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**

Jarosz M. Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach. IŻŻ 2011

Jarosz M., Bułhak-Jahymczyk B. (red.). Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. IŻŻ 2017

**Literatura uzupełniająca**

Ciborowska H., Rudnicka A. Dietetyka - Żywienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL 2014

Szczygieł B. Niedożywienie związane z chorobą. Tom 1,2. PZWL 2017

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

<b>Przedmiot</b>	Ustawodawstwo żywnościowo-żywnościowe i polityka żywienia						
<b>Koordynator</b>							
<b>Prowadzący</b>							
<b>Tryb studiów</b>	stacjonarne / niestacjonarne						
<b>Profil</b>	praktyczny						
<b>Kategoria przedmiotu</b>	obowiązkowy						
<b>Forma zajęć</b>	ćwiczenia, konsultacje						
<b>Poziom studiów, semestr</b>	studia drugiego stopnia						
<b>Miejsce realizacji przedmiotu</b>	kampus uczelni, sieć Internet						
<b>Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne</b>							
	<b>suma</b>	<b>wykład</b>	<b>ćwiczenia</b>	<b>seminarium</b>	<b>praktyka zawodowa</b>	<b>konsultacje</b>	<b>samokształcenie</b>
<b>Godziny</b>	50	-	25	-	-	-	25
<b>ECTS</b>	2	-	1	-	-	-	1
<b>Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne</b>							
	<b>suma</b>	<b>wykład</b>	<b>ćwiczenia</b>	<b>seminarium</b>	<b>praktyka zawodowa</b>	<b>konsultacje</b>	<b>samokształcenie</b>
<b>Godziny</b>	50	-	20	-	-	5	25
<b>ECTS</b>	2	-	0,8	-	-	0,2	1
<b>Wymagania wstępne</b>	Znajomość podstaw systemu prawnego obowiązującego w Polsce.						
<b>Cel kształcenia</b>	Pozyskanie wiedzy na temat prawodawstwa krajowego i międzynarodowego dotyczącego żywności, żywienia i polityki żywienia ludności. Nabycie umiejętności interpretacji aktów prawnych dotyczących żywności, żywienia i polityki żywienia ludności.						
<b>Metody dydaktyczne</b>	Analiza przypadku, praca w grupach, dyskusja akademicka, rekomendowanie rzetelnych źródeł wiedzy.						
<b>Środki dydaktyczne</b>	Akty prawne, dokumenty strategiczne regionu, województwa i Polski.						
<b>Efekty uczenia się</b>						<b>Metody weryfikacji</b>	
<b>Wiedza</b>	Zna i rozumie w pogłębionym stopniu pojęcia z zakresu prawa żywnościowego; (K W18)					Test +  aktywność na zajęciach	
	zapoznaje się z rodzajami aktów prawnych i ich hierarchią; (K W18)						
<b>Umiejętności</b>	posługuje się przepisami prawa żywnościowego, ich interpretacją i doradztwem w zakresie ustawodawstwa żywnościowo-żywnościowego. (K U20)						
<b>Kompetencje społeczne</b>	umie przekazać nabytą wiedzę. (K_K02)						
<b>Treści programowe</b>						<b>Liczba godzin</b>	
<b>Ćwiczenia</b>						<b>Studia stacjonarne</b>	<b>Studia niestacjonarne</b>
Pojęcie i zasady ogólne prawa żywnościowego.						25	20
Regulacje prawne dotyczące higieny żywności.							
Regulacje prawne dotyczące jakości zdrowotnej żywności.							
Znakowanie żywności.							
Specjalne kategorie żywności (np. żywność genetycznie modyfikowana, środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego).							
Prawo suplementów diety.							
Odpowiedzialność cywilna w prawie żywnościowym.							
Odpowiedzialność administracyjna i karna w prawie żywnościowym.							

<b>Konsultacje</b>					
Wyjaśnienie zgodnie z oczekiwaniami studentów treści realizowanych na wykładach i ćwiczeniach.				0	5
Razem				25	25
<b>Formy i warunki zaliczenia</b>					
Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest zdanie testu końcowego oraz aktywna postawa w trakcie realizacji zajęć.					
<b>Kryteria oceny</b>					
Na ocenę 2 /niedostateczny/	Na ocenę 3 /dostateczny/	Na ocenę 3,5 /dostateczny +/	Na ocenę 4 /dobry/	Na ocenę 4,5 /dobry +/	Na ocenę 5 /bardzo dobry/
>50% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	50% do >60% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	60% do >70% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	70% do >80% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	80% do >90% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	90% do >100% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się
<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nie opanował podstawowej wiedzy i umiejętności związanych z przedmiotem,</li> <li>- nie potrafi wykorzystać zdobytych podstawowych informacji i wykazać się wiedzą i umiejętnościami, a wymagane efekty uczenia się nie zostały osiągnięte,</li> <li>- nie prezentuje zaangażowania i zainteresowania przedmiotem.</li> </ul>	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- posiada niepełną podstawową wiedzę i umiejętności związane z przedmiotem,</li> <li>- ma duże trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji,</li> <li>- opanował efekty uczenia się w stopniu dostatecznym,</li> <li>- prezentuje niewielkie zainteresowanie zagadnieniami dotyczącymi przedmiotu.</li> </ul>	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- posiada podstawową wiedzę i umiejętności pozwalające na zrozumienie większości zagadnień z danego przedmiotu,</li> <li>- ma trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji,</li> <li>- opanował efekty uczenia się w stopniu zadowalającym;</li> <li>- wykazuje zainteresowanie zagadnieniami przedmiotu</li> </ul>	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- osiągnął zakładane efekty uczenia się w zakresie zagadnień programu,</li> <li>- prawidłowo, choć w sposób nieusystematyzowany prezentuje zdobytą wiedzę i umiejętności,</li> <li>- dostrzega błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania</li> </ul>	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opanował wiedzę i umiejętności w zakresie treści programowych, dostrzega i koryguje nieliczne błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania,</li> <li>- jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się</li> </ul>	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dysponuje pełną wiedzą i umiejętnościami przewidzianymi w programie kształcenia,</li> <li>- samodzielnie rozwiązuje problemy i formułuje wnioski,</li> <li>- potrafi prawidłowo argumentować i dowodzić swoich racji,</li> <li>- efekty uczenia się opanował na poziomie bardzo dobrym,</li> <li>- jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się</li> </ul>
<b>Literatura podstawowa</b>					
Aktualnie obowiązujące akty prawne dotyczące żywności i żywienia.					
Dokumenty związane z realizowaną w Polsce polityką żywienia.					
<b>Literatura uzupełniająca</b>					
Dowolne komentarze do aktów prawnych wymienionych w literaturze podstawowej oraz orzecznictwo.					

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

<b>Przedmiot</b>	Statystyka w badaniach żywieniowych						
<b>Koordinator</b>							
<b>Prowadzący</b>							
<b>Tryb studiów</b>	stacjonarne / niestacjonarne						
<b>Profil</b>	praktyczny						
<b>Kategoria przedmiotu</b>	obowiązkowy						
<b>Forma zajęć</b>	ćwiczenia, konsultacje						
<b>Poziom studiów, semestr</b>	studia drugiego stopnia						
<b>Miejsce realizacji przedmiotu</b>	kampus uczelni, sieć Internet						
<b>Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne</b>							
	<b>suma</b>	<b>wykład</b>	<b>ćwiczenia</b>	<b>seminarium</b>	<b>praktyka zawodowa</b>	<b>konsultacje</b>	<b>samokształcenie</b>
<b>Godziny</b>	50	-	25	-	-	-	25
<b>ECTS</b>	2	-	1	-	-	-	1
<b>Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne</b>							
	<b>suma</b>	<b>wykład</b>	<b>ćwiczenia</b>	<b>seminarium</b>	<b>praktyka zawodowa</b>	<b>konsultacje</b>	<b>samokształcenie</b>
<b>Godziny</b>	50	-	20	-	-	5	25
<b>ECTS</b>	2	-	0,8	-	-	0,2	1
<b>Wymagania wstępne</b>							
<b>Cel kształcenia</b>	<p>Cele kształcenia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— zapoznanie studentów z pojęciami z zakresu statystyki, wiedzą o istocie, celach i zadaniach statystyki w dietetyce,</li> <li>— zaznajomienie studentów z możliwościami zastosowań szeroko rozumianej statystyki w dietetyce i naukach medycznych,</li> <li>— przekazanie informacji o typach danych medycznych, sposobach ich pozyskiwania, kodowania i elektronicznego przechowywania, oraz z możliwościami wykorzystania oprogramowania statystycznego,</li> <li>— przygotowanie do korzystania z metod statystycznych w pracy zawodowej oraz przy pisaniu pracy dyplomowej.</li> </ul>						
<b>Metody dydaktyczne</b>	Analiza przypadku, praca w grupach, dyskusja akademicka, rekomendowanie rzetelnych źródeł wiedzy.						
<b>Środki dydaktyczne</b>	Prezentacja multimedialna, oprogramowanie statystyczne						
<b>Efekty uczenia się</b>						<b>Metody weryfikacji</b>	
<b>Wiedza</b>	Zna i rozumie w pogłębionym stopniu metody statystyczne i narzędzia do analizy i oceny zjawisk zachodzących w produkcji żywności i żywieniu człowieka. (K_W02)					Projekt statystyczny	
	Zna zasady metodologii badań naukowych w zakresie studiowanego kierunku. Posiada pogłębioną wiedzę dotyczącą prowadzenia badań naukowych w zakresie studiowanego kierunku z uwzględnieniem dziedzin nauki i specjalności medycznych powiązanych z dietetyką. (K_W01)						
<b>Umiejętności</b>	Posiada umiejętności niezbędne do prowadzenia badań naukowych w zakresie studiowanego kierunku, z uwzględnieniem dziedzin nauki i specjalności medycznych powiązanych z dietetyką, w tym potrafi: ustalić problem badawczy, określić cel badania naukowego, sformułować hipotezę badawczą oraz zaplanować badanie naukowe, a także przeanalizować uzyskane wyniki. (K_U03), (U_05), (K_U15) (K_U18)						

	Potrafi przeanalizować wyniki badań naukowych w zakresie studiowanego kierunku z wykorzystaniem podstawowych metod statystycznych. (K_U18)				
<b>Kompetencje społeczne</b>	Jest gotów do analizy danych i wyciągania z nich logicznych wniosków (K_K10)				
<b>Treści programowe</b>			<b>Liczba godzin</b>		
<b>Ćwiczenia</b>			Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	
Analiza związku między badanymi cechami ilościowymi z wykorzystaniem programu STATISTICA lub MS Excel. Wyliczanie współczynnika korelacji.			25	20	
Analiza związku między badanymi cechami jakościowymi. Tabele wielodzielcze.					
Testy parametryczne i nieparametryczne. Metody statystyczne służące do opracowywania badań.					
Wnioskowanie statystyczne oparte o estymację przedziałową z wykorzystaniem programu Statistica.					
Przedział ufności dla wskaźnika struktury, średniej i współczynnika korelacji. Wyznaczanie niezbędnej liczby próby.					
<b>Konsultacje</b>					
Konsultacje w zakresie tematów poruszanych na ćwiczeniach			-	5	
Razem			25	25	
<b>Formy i warunki zaliczenia</b>					
Na zaliczenie studenci będą musieli zrealizować projekt statystyczny.					
<b>Kryteria oceny</b>					
Na ocenę 2 /niedostateczny/	Na ocenę 3 /dostateczny/	Na ocenę 3,5 /dostateczny +/	Na ocenę 4 /dobry/	Na ocenę 4,5 /dobry +/	Na ocenę 5 /bardzo dobry/
>50% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	50% do >60% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	60% do >70% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	70% do >80% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	80% do >90% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	90% do >100% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się
Student - nie opanował podstawowej wiedzy i umiejętności związanych z przedmiotem, - nie potrafi wykorzystać zdobytych podstawowych informacji i wykazać się wiedzą i umiejętnościami, a wymagane efekty uczenia się nie zostały osiągnięte, - nie prezentuje zaangażowania i zainteresowania przedmiotem.	Student - posiada niepełną podstawową wiedzę i umiejętności związane z przedmiotem, - ma duże trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji, - opanował efekty uczenia się w stopniu dostatecznym, - prezentuje niewielkie zainteresowanie zagadnieniami dotyczącymi przedmiotu.	Student - posiada podstawową wiedzę i umiejętności pozwalające na zrozumienie większości zagadnień z danego przedmiotu, - ma trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji, - opanował efekty uczenia się w stopniu zadowalającym; - wykazuje zainteresowanie zagadnieniami przedmiotu	Student - osiągnął zakładane efekty uczenia się w zakresie zagadnień programu, - prawidłowo, choć w sposób nieusystematyzowany prezentuje zdobytą wiedzę i umiejętności, - dostrzega błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania	Student - opanował wiedzę i umiejętności w zakresie treści programowych, dostrzega i koryguje nieliczne błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania, - jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się	Student - dysponuje pełną wiedzą i umiejętnościami przewidzianymi w programie kształcenia, - samodzielnie rozwiązuje problemy i formułuje wnioski, - potrafi prawidłowo argumentować i dowodzić swoich racji, - efekty uczenia się opanował na poziomie bardzo dobrym, - jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się

<b>Literatura podstawowa</b>
Rabiej M. Analizy statystyczne z programami Statistica i Excel, Helion, Warszawa 2018.
Hyk W., Stojek Z. Analiza statystyczna w laboratorium badawczym, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2019.
<b>Literatura uzupełniająca</b>
Taylor G., Harris M. STATYSTYKA MEDYCZNA JASNO I ZROZUMIALE, Makmed 2020.

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

<b>Przedmiot</b>	Profilaktyka chorób cywilizacyjnych						
<b>Koordynator</b>							
<b>Prowadzący</b>							
<b>Tryb studiów</b>	stacjonarne / niestacjonarne						
<b>Profil</b>	praktyczny						
<b>Kategoria przedmiotu</b>	do wyboru						
<b>Forma zajęć</b>	ćwiczenia, konsultacje						
<b>Poziom studiów, semestr</b>	studia drugiego stopnia						
<b>Miejsce realizacji przedmiotu</b>	kampus uczelni, sieć Internet						
<b>Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne</b>							
	<b>suma</b>	<b>wykład</b>	<b>ćwiczenia</b>	<b>seminarium</b>	<b>praktyka zawodowa</b>	<b>konsultacje</b>	<b>samokształcenie</b>
<b>Godziny</b>	50	-	25	-	-	-	25
<b>ECTS</b>	2	-	1	-	-	-	1
<b>Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne</b>							
	<b>suma</b>	<b>wykład</b>	<b>ćwiczenia</b>	<b>seminarium</b>	<b>praktyka zawodowa</b>	<b>konsultacje</b>	<b>samokształcenie</b>
<b>Godziny</b>	50	-	20	-	-	5	25
<b>ECTS</b>	2	-	0,8	-	-	0,2	1
<b>Wymagania wstępne</b>							
<b>Cel kształcenia</b>	Poznanie podstawowych zagadnień z zakresu zagrożeń cywilizacyjnych i kulturowych współczesności. Przedstawienie korzystnych i niekorzystnych wpływów różnych omawianych czynników. Zapoznanie z podstawowymi możliwościami interwencji żywieniowej wraz z odpowiednio dobraną aktywnością fizyczną w zapobieganiu chorobom cywilizacyjnym.						
<b>Metody dydaktyczne</b>	Analiza przypadku, praca w grupach, dyskusja akademicka, rekomendowanie rzetelnych źródeł wiedzy.						
<b>Środki dydaktyczne</b>	Prezentacja multimedialna, tabele kaloryczne, program komputerowy.						
<b>Efekty uczenia się</b>						<b>Metody weryfikacji</b>	
<b>Wiedza</b>	Rozpoznaje pojęcia i mechanizmy związane ze zdrowiem i jego ochroną (K_W08)						Zaliczenie w postaci odpowiedzi ustnej na trzy pytania dotyczące tematyki zajęć.
	Rozpoznaje uwarunkowania zachowań zdrowotnych człowieka Wskazuje czynniki ryzyka i zagrożeń zdrowotnych człowieka w różnym wieku (K_W06), (K_W11)						
	Wskazuje związek pomiędzy żywieniem a zdrowiem człowieka. Wskazuje interwencje żywieniowe i aktywność fizyczną w zapobieganiu chorobom cywilizacyjnym (K_W04), (K_W06)						
	Wyjaśnia etiopatogenezę, podstawowe objawy, charakterystykę i przebieg schorzeń cywilizacyjnych (K_W06)						
<b>Umiejętności</b>	Podejmuje działania profilaktyczne i edukacyjne odpowiadające potrzebom człowieka. Edukuje odbiorcę usług dietetycznych w zakresie samokontroli stanu zdrowia i motywuje do działań prozdrowotnych (przygotowuje materiały edukacyjne, korzysta z programów dietetycznych) (K_U03, K_U04, K_U05, K_U07, K_U08, K_U10, K_U11, K_U12, K_U15, K_U18, K_U19)						
<b>Kompetencje społeczne</b>	Rozumie potrzebę stałego aktualizowania swojej wiedzy (K_K01)						Obserwacja
<b>Treści programowe</b>						<b>Liczba godzin</b>	
<b>Ćwiczenia</b>						Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Przygotowanie zaleceń dietetycznych i jadłospisu dla osoby z otyłością w powiązaniu z zaleconą aktywnością fizyczną.						25	20

Przygotowanie zaleceń dietetycznych i jadłospisu dla osoby z nadciśnieniem tętniczym w powiązaniu z zaleconą aktywnością fizyczną.					
Przygotowanie zaleceń dietetycznych i jadłospisu dla osoby z miażdżycą tętnic w powiązaniu z zaleconą aktywnością fizyczną.					
Przygotowanie zaleceń dietetycznych i jadłospisu dla osoby z cukrzycą w powiązaniu z zaleconą aktywnością fizyczną.					
Przygotowanie zaleceń dietetycznych i jadłospisu dla osoby z osteoporozą w powiązaniu z zaleconą aktywnością fizyczną.					
Przygotowanie zaleceń dietetycznych i jadłospisu dla osoby leczonej onkologicznie.					
Rola dietetyków w realizacji strategii zapobiegania i zwalczania chorób cywilizacyjnych.					
<b>Konsultacje</b>					
Wyjaśnienie zgodnie z oczekiwaniami studentów treści realizowanych na ćwiczeniach.				-	5
Razem					
<b>Formy i warunki zaliczenia</b>					
Zaliczenie w postaci odpowiedzi ustnej na trzy pytania dotyczące tematyki zajęć.					
<b>Kryteria oceny</b>					
Na ocenę 2 /niedostateczny/	Na ocenę 3 /dostateczny/	Na ocenę 3,5 /dostateczny +/	Na ocenę 4 /dobry/	Na ocenę 4,5 /dobry +/	Na ocenę 5 /bardzo dobry/
>50% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	50% do >60% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	60% do >70% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	70% do >80% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	80% do >90% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	90% do >100% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się
<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nie opanował podstawowej wiedzy i umiejętności związanych z przedmiotem,</li> <li>- nie potrafi wykorzystać zdobytych podstawowych informacji i wykazać się wiedzą i umiejętnościami, a wymagane efekty uczenia się nie zostały osiągnięte,</li> <li>- nie prezentuje zaangażowania i zainteresowania przedmiotem.</li> </ul>	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- posiada niepełną podstawową wiedzę i umiejętności związane z przedmiotem,</li> <li>- ma duże trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji,</li> <li>- opanował efekty uczenia się w stopniu dostatecznym,</li> <li>- prezentuje niewielkie zainteresowanie zagadnieniami dotyczącymi przedmiotu.</li> </ul>	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- posiada podstawową wiedzę i umiejętności pozwalające na zrozumienie większości zagadnień z danego przedmiotu,</li> <li>- ma trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji,</li> <li>- opanował efekty uczenia się w stopniu zadowalającym;</li> <li>- wykazuje zainteresowanie zagadnieniami przedmiotu</li> </ul>	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- osiągnął zakładane efekty uczenia się w zakresie zagadnień programu,</li> <li>- prawidłowo, choć w sposób nieusystematyzowany prezentuje zdobytą wiedzę i umiejętności,</li> <li>- dostrzega błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania</li> </ul>	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opanował wiedzę i umiejętności w zakresie treści programowych, dostrzega i koryguje nieliczne błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania,</li> <li>- jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się</li> </ul>	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dysponuje pełną wiedzą i umiejętnościami przewidzianymi w programie kształcenia,</li> <li>- samodzielnie rozwiązuje problemy i formułuje wnioski,</li> <li>- potrafi prawidłowo argumentować i dowodzić swoich racji,</li> <li>- efekty uczenia się opanował na poziomie bardzo dobrym,</li> <li>- jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się</li> </ul>
<b>Literatura podstawowa</b>					
Szczeklik A., Gajewski P.: Interna Szczeklika MP Kraków 2015					
Jarosz M.: Otyłość, żywienie, aktywność fizyczna, zdrowie Polaków. IŻŻ, Warszawa 2006					
<b>Literatura uzupełniająca</b>					

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

<b>Przedmiot</b>	Produkcja potraw i towaroznawstwo						
<b>Koordynator</b>							
<b>Prowadzący</b>							
<b>Tryb studiów</b>	stacjonarne / niestacjonarne						
<b>Profil</b>	praktyczny						
<b>Kategoria przedmiotu</b>	obowiązkowy						
<b>Forma zajęć</b>	wykład, ćwiczenia, konsultacje						
<b>Poziom studiów, semestr</b>	studia drugiego stopnia						
<b>Miejsce realizacji przedmiotu</b>	kampus uczelni, sieć Internet						
<b>Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne</b>							
	<b>suma</b>	<b>wykład</b>	<b>ćwiczenia</b>	<b>seminarium</b>	<b>praktyka zawodowa</b>	<b>konsultacje</b>	<b>samokształcenie</b>
<b>Godziny</b>	100	20	30	-	-	-	50
<b>ECTS</b>	4	0,8	1,2	-	-	-	2
<b>Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne</b>							
	<b>suma</b>	<b>wykład</b>	<b>ćwiczenia</b>	<b>seminarium</b>	<b>praktyka zawodowa</b>	<b>konsultacje</b>	<b>samokształcenie</b>
<b>Godziny</b>	100	10	20	-	-	10	60
<b>ECTS</b>	4	0,4	0,8	-	-	0,4	2,4
<b>Wymagania wstępne</b>							
<b>Cel kształcenia</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zapoznanie studentów z operacjami i procesami związanymi z przetwarzaniem żywności.</li> <li>2. Kształtowanie umiejętności z zakresu prowadzenia prawidłowej obróbki wstępnej i cieplnej surowców i półproduktów.</li> <li>3. Zapoznanie z metodami utrwalania żywności.</li> <li>4. Rozwijanie wiedzy i umiejętności z zakresu produkcji potraw.</li> <li>5. Rozwijanie wiedzy i umiejętności dotyczących sposobów i metod prowadzenia towaroznawczej oceny żywności.</li> </ol>						
<b>Metody dydaktyczne</b>	wykład, pokaz, dyskusja, obserwacja, ćwiczenia, samodzielne dochodzenie do wiedzy						
<b>Środki dydaktyczne</b>	podstawowy sprzęt gastronomiczny, podstawowy sprzęt laboratoryjny (pH-metry, wagi laboratoryjne, pipety, biurety), szkło laboratoryjne (próbówki, zlewki), tabele, plansze.						
<b>Efekty uczenia się</b>						<b>Metody weryfikacji</b>	
<b>Wiedza</b>	Zna i rozumie w pogłębionym stopniu technologię potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności. Zna historię żywności i żywienia. (K_W01), (K_W13)					Wykład zalicza egzamin w formie testu. Zaliczenie ćwiczeń następuje poprzez zaliczenie kolokwium końcowego.	
<b>Umiejętności</b>	Potrafi dokonać analizy procesów produkcyjnych i dystrybucyjnych żywności. Potrafi zaplanować działania mające na celu poprawę jakości produkcji. (K_U01)						
	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw. (K_U02)						
<b>Kompetencje społeczne</b>	Potrafi wyrazić swoją wiedzę pisemnie i ustnie (m.in. poprzez przeprowadzenie prezentacji) na poziomie akademickim. (K_U20)						
	Posiada umiejętność stałego doksztalcenia się. (K_K01)						
<b>Treści programowe</b>						<b>Liczba godzin</b>	
<b>Wykłady</b>						Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Ocena organoleptyczna. Warunki przeprowadzania oceny sensorycznej.						20	10

Testy stosowane w analizie sensorycznej.					
Operacje termiczne i mechaniczne stosowane w technologii żywności.					
Obróbka wstępna i cieplna owoców i warzyw.					
Obróbka wstępna i cieplna nasion roślin strączkowych.					
Zasady produkcji wywarów. Sposoby wykorzystania wywarów przy produkcji potraw.					
Sposoby zagęszczania potraw.					
Obróbka wstępna i termiczna mięsa.					
Zasady produkcji ciast gotowanych i smażonych oraz ciast wyrabianych na stolnicy.					
Środki spulchniające. Technologia ciast o strukturze gąbczastej.					
Technologia ciast o strukturze biszkoptowej i kruchej.					
Zarys metod utrwalania żywności. Chłodnictwo i zamrażalnictwo.					
Pasteryzacja. Sterylizacja. Suszenie.					
Zagęszczanie. Dodawanie substancji osmoaktywnych.					
Zakwaszanie. Utrwalanie metodą chemiczną. Inne metody konserwowania żywności.					
Charakterystyka metod stosowanych w ocenie towaroznawczej żywności.					
Technologia, wartość odżywcza i ocena towaroznawcza produktów zbożowych.					
Technologia produkcji, wartość odżywcza i ocena towaroznawcza kasz, otrębów, makaronów.					
Ocena towaroznawcza pieczywa i koncentratów zbożowych.					
Wymagania jakościowe dla warzyw, owoców, grzybów i ziemniaków.					
Technologia produkcji, wartość odżywcza i ocena towaroznawcza przetworów warzywnych i owocowych.					
Technologia produkcji i ocena towaroznawcza tłuszczów roślinnych.					
Technologia produkcji i ocena towaroznawcza kawy, herbaty i kakao.					
<b>Ćwiczenia</b>					
Rozszerzenie treści wykładu o ćwiczenia praktyczne. Analiza wybranych przypadków.				30	20
<b>Konsultacje</b>					
Wyjaśnienie treści poruszanych podczas wykładów i ćwiczeń.				-	10
Razem				50	40
<b>Formy i warunki zaliczenia</b>					
Wykład zalicza egzamin w formie testu. Zaliczenie ćwiczeń następuje poprzez zaliczenie kolokwium końcowego.					
<b>Kryteria oceny</b>					
Na ocenę 2 /niedostateczny/	Na ocenę 3 /dostateczny/	Na ocenę 3,5 /dostateczny +/	Na ocenę 4 /dobry/	Na ocenę 4,5 /dobry +/	Na ocenę 5 /bardzo dobry/
>50% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	50% do >60% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	60% do >70% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	70% do >80% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	80% do >90% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	90% do >100% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się
Student - nie opanował podstawowej wiedzy i umiejętności związanych z przedmiotem, - nie potrafi wykorzystać zdobytych podstawowych informacji i wykazać się wiedzą i umiejętnościami, a wymagane efekty	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 zrozumienie 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 nieusystematyzowany prezentuje zdobytą wiedzę i umiejętności, - dostrzega błędy popełniane przy	Student - opanował wiedzę i umiejętności w zakresie treści programowych, dostrzega i koryguje liczne błędy popełniane 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**

Czarniecka-Skubina E (red). Technologia gastronomiczna. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2016.  
 Baryłko-Pikielna N, Matuszewska I. Sensoryczne badania żywności. Wyd. Nauk. PTTŻ, Kraków 2014.  
 Pijanowski E (red). Ogólna technologia żywności. WNT, Warszawa 2009.  
 Świderski F (red). Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii. Wyd. SGGW, Warszawa 2010.

#### **Literatura uzupełniająca**

Przygoda B, Nadolna I, Iwanow K, Kunachowicz H. Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. PZWL, Warszawa, 2019.

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

<b>Przedmiot</b>	Nietolerancje pokarmowe i alergologia						
<b>Koordynator</b>							
<b>Prowadzący</b>							
<b>Tryb studiów</b>	stacjonarne / niestacjonarne						
<b>Profil</b>	praktyczny						
<b>Kategoria przedmiotu</b>	obowiązkowy						
<b>Forma zajęć</b>	wykład, ćwiczenia, konsultacje						
<b>Poziom studiów, semestr</b>	studia drugiego stopnia						
<b>Miejsce realizacji przedmiotu</b>	kampus uczelni, sieć Internet						
<b>Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne</b>							
	<b>suma</b>	<b>wykład</b>	<b>ćwiczenia</b>	<b>seminarium</b>	<b>praktyka zawodowa</b>	<b>konsultacje</b>	<b>samokształcenie</b>
<b>Godziny</b>	100	20	30	-	-	-	50
<b>ECTS</b>	4	0,8	1,2	-	-	-	2
<b>Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne</b>							
	<b>suma</b>	<b>wykład</b>	<b>ćwiczenia</b>	<b>seminarium</b>	<b>praktyka zawodowa</b>	<b>konsultacje</b>	<b>samokształcenie</b>
<b>Godziny</b>	100	10	20	-	-	10	60
<b>ECTS</b>	4	0,4	0,8	-	-	0,4	2,4
<b>Wymagania wstępne</b>	Wiedza z zakresu fizjologii i anatomii człowieka na poziomie studiów licencjackich z obszaru kształcenia w zakresie nauk medycznych, nauk o zdrowiu, oraz nauk o kulturze fizycznej						
<b>Cel kształcenia</b>	Przekazanie wiedzy odnośnie substancji powodujących alergię pokarmowe, sposobów diagnozowania alergii oraz zapobieganiu im. Przekazanie wiedzy nt.: rozpoznawania białek i haptenu w żywności przez układ immunologiczny oraz typów reakcji niepożądanych na pokarm; cech typowych dla białek alergicznych. Rozwijanie świadomości odpowiedzialności za produkcję żywności hypoalergicznego i jej odpowiednie znakowanie.						
<b>Metody dydaktyczne</b>	Wykład, wykład z prezentacją multimedialną, dyskusja akademicka, burza mózgów, debata, analiza przypadku, praca w grupach.						
<b>Środki dydaktyczne</b>	program komputerowy wspomagający układanie jadłospisów, akty prawne w sprawie wykazu i zasad znakowania produktów zawierających alergeny						
<b>Efekty uczenia się</b>						<b>Metody weryfikacji</b>	
<b>Wiedza</b>	Definiuje fizjologiczne i molekularne czynniki nadwrażliwości pokarmowej zna podstawowe alergeny występujące w żywności. Opisuje podstawowe grupy żywności alergicznej i hypoalergicznego oraz zasady jej znakowania. (K_W10)					Egzamin w formie testu. Kolokwium zaliczeniowe z ćwiczeń.	
<b>Umiejętności</b>	Projektuje wybrany produkt hypoalergicznego. (K_U18)					Egzamin w formie testu. Kolokwium zaliczeniowe z ćwiczeń.	
<b>Kompetencje społeczne</b>	Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję i właściwe znakowanie żywności zawierającej alergeny i hypoalergicznego. (K_K08)					Egzamin w formie testu. Kolokwium zaliczeniowe z ćwiczeń.	
<b>Treści programowe</b>						<b>Liczba godzin</b>	
<b>Wykłady</b>						Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Typy reakcji nadwrażliwości pokarmowej. Podstawowe pojęcia związane z alergenami. Klasyfikacja alergenów.						20	10
Występowanie alergenów w żywności, charakterystyka głównych alergenów w żywności. Cechy białek alergicznych. Typowe oraz rzadko spotykane objawy alergii pokarmowych.							
Celiakia - białka glutenowe jako główny czynnik rozwoju nietolerancji i alergii pokarmowej.							
Sposoby eliminowania alergii pokarmowych. Techniki oznaczania alergenów w żywności.							

Omówienie regulacji prawnych związanych z obecnością alergenów w żywności (regulacje UE oraz inne). Znakowanie produktów spożywczych.					
Metody obniżenia ryzyka wystąpienia zanieczyszczeń alergenami podczas wytwarzania żywności.					
<b>Ćwiczenia</b>					
Charakterystyka wybranych alergenów pokarmowych - wykorzystanie baz internetowych i informacji naukowych do analizy wybranych białek alergennych.		30	2		
Projekt produktu hypoalergicznego.					
<b>Konsultacje</b>					
Wyjaśnienie zgodnie z oczekiwaniami studentów treści realizowanych na wykładach i ćwiczeniach.		-	10		
Razem		50	40		
<b>Formy i warunki zaliczenia</b>					
Egzamin w formie testu. Kolokwium zaliczeniowe z ćwiczeń.					
<b>Kryteria oceny</b>					
Na ocenę 2 /niedostateczny/	Na ocenę 3 /dostateczny/	Na ocenę 3,5 /dostateczny +/	Na ocenę 4 /dobry/	Na ocenę 4,5 /dobry +/	Na ocenę 5 /bardzo dobry/
>50% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	50% do >60% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	60% do >70% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	70% do >80% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	80% do >90% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	90% do >100% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się
Student - nie opanował podstawowej wiedzy i umiejętności związanych z przedmiotem, - nie potrafi wykorzystać zdobytych podstawowych informacji i wykazać się wiedzą i umiejętnościami, a wymagane efekty uczenia się nie zostały osiągnięte, - nie prezentuje zaangażowania i zainteresowania przedmiotem.	Student - posiada niepełną podstawową wiedzę i umiejętności związane z przedmiotem, - ma duże trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji, - opanował efekty uczenia się w stopniu dostatecznym, - prezentuje niewielkie zainteresowanie zagadnieniami dotyczącymi przedmiotu.	Student - posiada podstawową wiedzę i umiejętności pozwalające na zrozumienie większości zagadnień z danego przedmiotu, - ma trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji, - opanował efekty uczenia się w stopniu zadowalającym; - wykazuje zainteresowanie zagadnieniami przedmiotu	Student - osiągnął zakładane efekty uczenia się w zakresie zagadnień programu, - prawidłowo, choć w sposób nieusystematyzowany prezentuje zdobytą wiedzę i umiejętności, - dostrzeża błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania	Student - opanował wiedzę i umiejętności w zakresie treści programowych, dostrzeża 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
<b>Literatura podstawowa</b>					
Conti L.: Alergie i nietolerancje pokarmowe. Warszawa: Wydawnictwo Bellona, 2007 Dziuba J., Fornal Ł. (red), Biologicznie aktywne peptydy i białka żywności. Warszawa: Wydawnictwo WNT, 2009					
<b>Literatura uzupełniająca</b>					
Fornal Ł. (red): Wybrane zagadnienia z zakresu alergenów nasion zbóż i roślin strączkowych. Kraków: Wydawnictwo Naukowe PTTZ, 2007					

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

<b>Przedmiot</b>		Metodologia badań naukowych					
<b>Koordynator</b>							
<b>Prowadzący</b>							
<b>Tryb studiów</b>		stacjonarne / niestacjonarne					
<b>Profil</b>		praktyczny					
<b>Kategoria przedmiotu</b>		obowiązkowy					
<b>Forma zajęć</b>		ćwiczenia, konsultacje					
<b>Poziom studiów, semestr</b>		studia drugiego stopnia					
<b>Miejsce realizacji przedmiotu</b>		kampus uczelni, sieć Internet					
<b>Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne</b>							
	<b>suma</b>	<b>wykład</b>	<b>ćwiczenia</b>	<b>seminarium</b>	<b>praktyka zawodowa</b>	<b>konsultacje</b>	<b>samokształcenie</b>
<b>Godziny</b>	50	-	25	-	-	-	25
<b>ECTS</b>	2	-	1	-	-	-	1
<b>Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne</b>							
	<b>suma</b>	<b>wykład</b>	<b>ćwiczenia</b>	<b>seminarium</b>	<b>praktyka zawodowa</b>	<b>konsultacje</b>	<b>samokształcenie</b>
<b>Godziny</b>	50	-	20	-	-	5	25
<b>ECTS</b>	2	-	0,8	-	-	0,2	1
<b>Wymagania wstępne</b>		Brak					
<b>Cel kształcenia</b>		Zapoznanie z zasadami przygotowania pracy dyplomowej (merytorycznych, formalnych i edytorskich). Przygotowania studentów do samodzielnej pracy, oraz współpracy z promotorem.					
<b>Metody dydaktyczne</b>		Praca w grupach, dyskusja akademicka, wykład konwersatoryjny, rekomendowanie rzetelnych źródeł wiedzy.					
<b>Środki dydaktyczne</b>		Prezentacja multimedialna					
<b>Efekty uczenia się</b>						<b>Metody weryfikacji</b>	
<b>Wiedza</b>		Charakteryzuje i stosuje zasady przygotowania pracy dyplomowej (metodologia, terminologia, pozyskiwanie źródeł wiedzy), odtwarza technikę pisania pracy: struktura tekstu (wstęp, układ pracy, tezy, wnioski) i sposób prezentacji źródeł (cytat, omówienie), język, odsyłacze, bibliografia, aneksy. (K_W17, K_U18, K_U19, K_U20, K_K07)				Opracowanie tekstu o charakterze naukowym, przygotowanie bibliografii.	
<b>Umiejętności</b>							
<b>Kompetencje społeczne</b>							
<b>Treści programowe</b>						<b>Liczba godzin</b>	
<b>Ćwiczenia</b>						<b>Studia stacjonarne</b>	<b>Studia niestacjonarne</b>
Omówienie podstawowych informacji związanych z pisaniem pracy dyplomowej. Relacja promotor-student. Rola promotora w pisaniu pracy dyplomowej.						25	20
Omówienie zasad merytorycznych pisania pracy magisterskiej. Typy prac magisterskich; różnica między pracą pogładową a badawczą. Cele poznania naukowego i struktura procesu badawczego.							

Omówienie zasad formalnych i edytorskich pisania pracy magisterskiej. Omówienie zasad zbierania informacji i tworzenia koncepcji pracy. Źródła literaturowe oraz ich dostępność. Ochrona własności intelektualnej. Problemy etyczne badań.					
Omówienie zasad tworzenia rozdziałów teoretycznych i metodologicznych.					
Omówienie narzędzi badawczych. Podstawowe pojęcia z zakresu metodologii. Problemy badawcze i hipotezy badawcze. Dobór próby do badań. Dobór i konstruowanie narzędzi badawczych. Sposoby zbierania danych. Podstawowe plany badań i ich zastosowanie. Zasady przygotowywania raportu z badań.					
Ocena pracy magisterskiej. Rola recenzenta.					
Zasady dobrych obyczajów w nauce.					
<b>Konsultacje</b>					
Wyjaśnienie zgodnie z oczekiwaniami studentów treści realizowanych na wykładach i ćwiczeniach.		-	5		
Razem					
<b>Formy i warunki zaliczenia</b>					
Opracowanie tekstu o charakterze naukowym, przygotowanie bibliografii.					
<b>Kryteria oceny</b>					
Na ocenę 2 /niedostateczny/	Na ocenę 3 /dostateczny/	Na ocenę 3,5 /dostateczny +/	Na ocenę 4 /dobry/	Na ocenę 4,5 /dobry +/	Na ocenę 5 /bardzo dobry/
>50% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	50% do >60% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	60% do >70% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	70% do >80% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	80% do >90% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	90% do >100% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się
Student - nie opanował podstawowej wiedzy i umiejętności związanych z przedmiotem, - nie potrafi wykorzystać zdobytych podstawowych informacji i wykazać się wiedzą i umiejętnościami, a wymagane efekty uczenia się nie zostały osiągnięte, - nie prezentuje zaangażowania i zainteresowania przedmiotem.	Student - posiada niepełną podstawową wiedzę i umiejętności związane z przedmiotem, - ma duże trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji, - opanował efekty uczenia się w stopniu dostatecznym, - prezentuje niewielkie zainteresowanie zagadnieniami dotyczącymi przedmiotu.	Student - posiada podstawową wiedzę i umiejętności pozwalające na zrozumienie większości zagadnień z danego przedmiotu, - ma trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji, - opanował efekty uczenia się w stopniu zadowalającym; - wykazuje zainteresowanie zagadnieniami przedmiotu	Student - osiągnął zakładane efekty uczenia się w zakresie zagadnień programu, - prawidłowo, choć w sposób nieusystematyzowany prezentuje zdobytą wiedzę i umiejętności, - dostrzega błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania	Student - opanował wiedzę i umiejętności w zakresie treści programowych, dostrzega i koryguje nieliczne błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania, - jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się	Student - dysponuje pełną wiedzą i umiejętnościami przewidzianymi w programie kształcenia, - samodzielnie rozwiązuje problemy i formułuje wnioski, - potrafi prawidłowo argumentować i dowodzić swoich racji, - efekty uczenia się opanował na poziomie bardzo dobrym, - jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się
<b>Literatura podstawowa</b>					
Kalita C.: Zasady pisania licencjackich i magisterskich prac badawczych : Poradnik dla studentów. ARTE, Warszawa 2011 Majchrzak J., Mendel T.: Metodyka pisania prac magisterskich i dyplomowych : poradnik pisania prac promocyjnych oraz innych opracowań naukowych wraz z przygotowaniem ich do obrony lub publikacji. Wydawnictwo Uniwersytetu Ekonomicznego, Poznań 2009					
<b>Literatura uzupełniająca</b>					
Bielec E., Bielec J.: Podręcznik pisania prac albo technika pisania po polsku. Wydawnictwo EJB, Kraków 2007					



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

<b>Przedmiot</b>	Komunikacja interpersonalna						
<b>Koordynator</b>							
<b>Prowadzący</b>							
<b>Tryb studiów</b>	stacjonarne / niestacjonarne						
<b>Profil</b>	praktyczny						
<b>Kategoria przedmiotu</b>	do wyboru						
<b>Forma zajęć</b>	ćwiczenia, konsultacje						
<b>Poziom studiów, semestr</b>	studia drugiego stopnia						
<b>Miejsce realizacji przedmiotu</b>	kampus uczelni, sieć Internet						
<b>Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne</b>							
	<b>suma</b>	<b>wykład</b>	<b>ćwiczenia</b>	<b>seminarium</b>	<b>praktyka zawodowa</b>	<b>konsultacje</b>	<b>samokształcenie</b>
<b>Godziny</b>	50	-	25	-	-	-	25
<b>ECTS</b>	2	-	1	-	-	-	1
<b>Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne</b>							
	<b>suma</b>	<b>wykład</b>	<b>ćwiczenia</b>	<b>seminarium</b>	<b>praktyka zawodowa</b>	<b>konsultacje</b>	<b>samokształcenie</b>
<b>Godziny</b>	50	-	20	-	-	5	25
<b>ECTS</b>	2	-	0,8	-	-	0,2	1
<b>Wymagania wstępne</b>	Brak						
<b>Cel kształcenia</b>	Zapoznanie z głównymi filozoficznymi, socjologicznymi i psychologicznymi teoretycznymi koncepcjami dotyczącymi procesów komunikowania. Przekazanie wiedzy o nabywaniu kompetencji komunikacyjnych w aspekcie rozwojowym. Rozwijanie wiedzy i umiejętności dotyczących satysfakcjonującego i skutecznego komunikowania się w życiu osobistym i zawodowym. Wskazanie na kulturowe, społeczne i psychologiczne uwarunkowania określonych wzorców i stylów komunikowania się. Pogłębienie kompetencji komunikacyjnych niezbędnych w rolach pełnionych przez pracowników socjalnych.						
<b>Metody dydaktyczne</b>	Analiza przypadku, praca w grupach, dyskusja akademicka, rekomendowanie rzetelnych źródeł wiedzy.						
<b>Środki dydaktyczne</b>	Brak						
<b>Efekty uczenia się</b>					<b>Metody weryfikacji</b>		
<b>Wiedza</b>	Zna modele, wzorce i style komunikowania się, rozumie ich społeczne, kulturowe i psychologiczne uwarunkowania. (K_W16)				Kolokwium zaliczeniowe, aktywność na zajęciach		
	Krytycznie analizuje procesy komunikacyjne zachodzące w rodzinach i grupach (rówieśniczych, towarzyskich, pracowniczych). (K_W16)				Kolokwium zaliczeniowe, aktywność na zajęciach		
	Jest świadomy werbalnych i niewerbalnych determinant skutecznej komunikacji i potrafi je wykorzystać w zawodzie pracownika socjalnego. (K_W16)				Kolokwium zaliczeniowe, aktywność na zajęciach		
<b>Umiejętności</b>	Potrafi dostosować swój sposób komunikowania się do rozmówcy. (K_U14)				Kolokwium zaliczeniowe, aktywność na zajęciach		
	Pracując w grupie umie zastosować wiedzę dotyczącą efektywnego i satysfakcjonującego komunikowania się. (K_U14)				Kolokwium zaliczeniowe, aktywność na zajęciach		
<b>Kompetencje społeczne</b>	Posiada wysokie kompetencje komunikacyjne, które prezentuje też w sytuacjach trudnych (m.in. w przypadku konfliktu czy presji związanej z negocjacjami). (K_K05)				Kolokwium zaliczeniowe, aktywność na zajęciach		
<b>Treści programowe</b>					<b>Liczba godzin</b>		
<b>Ćwiczenia</b>					Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne	

Komunikacja interpersonalna a inne formy komunikacji – wprowadzenie. Modele komunikowania.		25	20		
Rozwojowe aspekty komunikacji - nabywanie umiejętności komunikacyjnych. Komunikacja interpersonalna w wychowaniu.					
Komunikacja werbalna. Skuteczna argumentacja (elementy retoryki i erystyki).					
Komunikacja niewerbalna. Zależności pomiędzy komunikacją werbalną i niewerbalną.					
Bariery komunikacyjne i ich pokonywanie. Rozwijanie kompetencji komunikacyjnych - aktywne słuchanie.					
Bariery komunikacyjne i ich pokonywanie. Rozwijanie kompetencji komunikacyjnych –ekspresja siebie. Wykorzystywanie umiejętności komunikacyjnych w pracy socjalnej.					
Style konwersacyjne. Znaczenie płci w komunikowaniu.					
Komunikacja w rodzinie – komunikacja między partnerami, rodzicami a dzieckiem i między rodzeństwem. Uwarunkowania komunikacji w rodzinie.					
Analiza transakcyjna. Gry psychologiczne.					
Komunikacja interpersonalna w sytuacji konfliktu. Mediacje.					
Komunikacja interpersonalna w negocjacjach. Asertywność.					
Komunikowanie w grupie. Komunikacja interpersonalna w zarządzaniu projektami.					
Komunikowanie między ludźmi – ujęcie socjologiczne (interakcjonizm symboliczny, koncepcja E. Goffmana).					
Komunikacja interpersonalna w wymiarze międzykulturowym.					
<b>Konsultacje</b>					
Wyjaśnienie zgodnie z oczekiwaniami studentów treści realizowanych na wykładach i ćwiczeniach.		-	5		
Razem		25	25		
<b>Formy i warunki zaliczenia</b>					
Zaliczenie przedmiotu nastąpi poprzez realizację kolokwium zaliczeniowego oraz weryfikację aktywności studenta na zajęciach.					
<b>Kryteria oceny</b>					
Na ocenę 2 /niedostateczny/	Na ocenę 3 /dostateczny/	Na ocenę 3,5 /dostateczny +/	Na ocenę 4 /dobry/	Na ocenę 4,5 /dobry +/	Na ocenę 5 /bardzo dobry/
>50% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	50% do >60% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	60% do >70% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	70% do >80% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	80% do >90% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	90% do >100% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się
Student - nie opanował podstawowej wiedzy i umiejętności związanych z przedmiotem, - nie potrafi wykorzystać zdobytych podstawowych informacji i wykazać się wiedzą i umiejętnościami, a wymagane efekty uczenia się nie zostały osiągnięte, - nie prezentuje zaangażowania i zainteresowania 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	Student - osiągnął zakładane efekty uczenia się w zakresie zagadnień programu, - prawidłowo, choć w sposób nieusystematyzo wany prezentuje zdobytą wiedzę i umiejętności, - dostrzega błędy popelniane przy rozwiązywaniu określonego zadania	Student - opanował wiedzę i umiejętności w zakresie treści programowych, dostrzega i koryguje nieliczne błędy popelniane przy rozwiązywaniu określonego zadania, - jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się	Student - dysponuje pełną wiedzą i umiejętnościami przewidzianymi w programie kształcenia, - samodzielnie rozwiązuje problemy i formuluje wnioski, - potrafi prawidłowo argumentować i dowodzić swoich racji, - efekty uczenia się opanował na poziomie bardzo dobrym,

		zagadnieniami przedmiotu			- jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się
--	--	--------------------------	--	--	--

**Literatura podstawowa**

Stewart J. (red.), Mosty zamiast murów: podręcznik komunikacji interpersonalnej, PWN, Warszawa 2012.

**Literatura uzupełniająca**

Morreale S.P., Spitzberg B.H., Barge J.K., Komunikacja między ludźmi, PWN, Warszawa 2007.

Nęcki Z., Komunikacja międzyludzka, Oficyna Wydawnicza: Drukarnia Antykwa, Kraków 2000.

Grzesiuk L., Studia nad komunikacją interpersonalną, Pracownia Testów Psychologicznych Polskiego Towarzystwa Psychologicznego, Warszawa 1994.

Grzesiuk L., Style komunikacji interpersonalnej, wyd. UW, Warszawa 1997.

Dobek-Ostrowska B., Podstawy komunikowania społecznego, wyd. Astrum, Wrocław 2004.

McKay M., Davis M., Fanning P., Sztuka skutecznego porozumiewania, GWP, Gdańsk 2001.

Kaczmarek B., Kucharski A., Stencel M. (red.), Komunikowanie się. Problemy i perspektywy, wyd. UW MSC, Lublin 2006.

Głodowski W., Komunikowanie interpersonalne, Hansa Communication, Warszawa 2006.

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

<b>Przedmiot</b>	International communication						
<b>Koordynator</b>							
<b>Prowadzący</b>							
<b>Tryb studiów</b>	stacjonarne / niestacjonarne						
<b>Profil</b>	praktyczny						
<b>Kategoria przedmiotu</b>	do wyboru						
<b>Forma zajęć</b>	ćwiczenia, konsultacje						
<b>Poziom studiów, semestr</b>	studia drugiego stopnia						
<b>Miejsce realizacji przedmiotu</b>	kampus uczelni, sieć Internet						
<b>Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne</b>							
	<b>suma</b>	<b>wykład</b>	<b>ćwiczenia</b>	<b>seminarium</b>	<b>praktyka zawodowa</b>	<b>konsultacje</b>	<b>samokształcenie</b>
<b>Godziny</b>	50	-	25	-	-	-	25
<b>ECTS</b>	2	-	1	-	-	-	1
<b>Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne</b>							
	<b>suma</b>	<b>wykład</b>	<b>ćwiczenia</b>	<b>seminarium</b>	<b>praktyka zawodowa</b>	<b>konsultacje</b>	<b>samokształcenie</b>
<b>Godziny</b>	50	-	20	-	-	5	25
<b>ECTS</b>	2	-	0,8	-	-	0,2	1
<b>Wymagania wstępne</b>	Brak						
<b>Cel kształcenia</b>	1. Kształtowanie kompetencji w zakresie komunikacji międzykulturowej, 2. Pogłębienie świadomości różnic kulturowych między ludźmi, 3. Pogłębienie wiedzy na temat kulturowych podstaw ludzkich zachowań.						
<b>Metody dydaktyczne</b>	Analiza przypadku, praca w grupach, dyskusja akademicka, rekomendowanie rzetelnych źródeł wiedzy.						
<b>Środki dydaktyczne</b>	Praca w grupach, rozmowa						
<b>Efekty uczenia się</b>						<b>Metody weryfikacji</b>	
<b>Wiedza</b>	Student zna oraz potrafi zdefiniować podstawowe pojęcia z zakresu komunikacji międzykulturowej,(K W16)						Projekt grupowy
	Rozumie i potrafi wyjaśnić wybrane teorie komunikacji międzykulturowej (K W16)						
	Zna literaturę przedmiotu, a także założenia teoretyczne i metodologiczne komunikacji międzykulturowej. (K W16)						
<b>Umiejętności</b>	Rozpoznaje różnice międzykulturowe i analizuje ich wpływ na procesy komunikacji, (K U13)						
	Potrafi dostosować swój sposób komunikowania się do rozmówcy.(K U14)						
	Diagnostuje przyczyny konfliktów kulturowych i dokonuje ich analizy przy wykorzystaniu odpowiednio wybranych metod (K U13)						
<b>Kompetencje społeczne</b>	Umiejętność funkcjonowania w środowisku wielokulturowym, (K K05)						
	Wykazuje otwartość na odmienności kulturowe. (K K05)						
<b>Treści programowe</b>						<b>Liczba godzin</b>	
<b>Ćwiczenia</b>						<b>Studia stacjonarne</b>	<b>Studia niestacjonarne</b>
Sylwetka naukowa Edwarda Halla, twórcy komunikacji międzykulturowej						25	20
Teoria ukrytych wymiarów kultury Geerta i Gerta Hofstede							
Koncepcja zderzenia cywilizacji Samuela Huntingtona							

Stopnie dystansu władzy: niski i wysoki		
Kultury kolektywistyczne a kultury indywidualistyczne		
Kobiecość i męskość w kulturze		
Orientacja krótko- i długoterminowa		
Zróżnicowanie kulturowe w unikaniu niepewności		
Teza Sapira-Whorfa i jej znaczenie dla komunikacji międzykulturowej		
Podział na kultury wysoko i nisko skontekstualizowane		
Podział na kultury monochroniczne i polichroniczne		
Koncepcja dynamizmu konfucjańskiego		
Zapoznanie się z podstawowymi pojęciami komunikacji międzykulturowej: szok kulturowy, adaptacja, integracja, asymilacja		

#### Konsultacje

Wyjaśnienie zgodnie z oczekiwaniami studentów treści realizowanych na ćwiczeniach.	-	5
Razem	25	25

#### Formy i warunki zaliczenia

Na zaliczenie przedmiotu studenci zobowiązani będą do opracowania projektu grupowego na zadany przez prowadzącego temat.

#### Kryteria oceny

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

#### Literatura podstawowa

Ewa Głazewska, Kompetencje międzykulturowe w komunikacji, [w:] Helena Czakowska, Mariusz Kuciński (red.), Dialog kultur, cywilizacji i religii, Bydgoszcz 2012.  
 Urszula Kusio, Dialog w komunikacji międzykulturowej. Ideały a rzeczywistość. Lublin 2011.

**Literatura uzupełniająca**

Beata Ociepka, Komunikowanie międzynarodowe, Wrocław 2002.

Ewa Głażewska, Urszula Kusio, Komunikacja niewerbalna - płęć i kultura. Wybór zagadnień, Lublin 2012

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

<b>Przedmiot</b>	Interakcja leków z żywnością						
<b>Koordynator</b>							
<b>Prowadzący</b>							
<b>Tryb studiów</b>	stacjonarne / niestacjonarne						
<b>Profil</b>	praktyczny						
<b>Kategoria przedmiotu</b>	obowiązkowy						
<b>Forma zajęć</b>	wykład, ćwiczenia, konsultacje						
<b>Poziom studiów, semestr</b>	studia drugiego stopnia						
<b>Miejsce realizacji przedmiotu</b>	kampus uczelni, sieć Internet						
<b>Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne</b>							
	<b>suma</b>	<b>wykład</b>	<b>ćwiczenia</b>	<b>seminarium</b>	<b>praktyka zawodowa</b>	<b>konsultacje</b>	<b>samokształcenie</b>
<b>Godziny</b>	100	20	30	-	-	-	50
<b>ECTS</b>	4	0,8	1,2	-	-	-	2
<b>Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne</b>							
	<b>suma</b>	<b>wykład</b>	<b>ćwiczenia</b>	<b>seminarium</b>	<b>praktyka zawodowa</b>	<b>konsultacje</b>	<b>samokształcenie</b>
<b>Godziny</b>	100	10	20	-	-	10	60
<b>ECTS</b>	4	0,4	0,8	-	-	0,4	2,4
<b>Wymagania wstępne</b>	Podstawy wiedzy z zakresu przedmiotów: żywienia człowieka, biochemii ogólnej, farmakologii, chemii żywności, mikrobiologii i patofizjologii.						
<b>Cel kształcenia</b>	Zapoznanie studentów z interakcjami pomiędzy farmakoterapią a żywieniem. Poznanie istoty interakcji pomiędzy poszczególnymi grupami leków a składnikami odżywczymi. Kształtowanie postawy studenta do przekonania o roli i znaczeniu wiedzy o interakcjach pomiędzy lekami a składnikami odżywczymi w praktyce zawodowej dietetyka. Uzyskanie umiejętności dostosowania diety do choroby pacjenta. Zaznajomienie z właściwościami ziół.						
<b>Metody dydaktyczne</b>	Wykład, wykład z prezentacją multimedialną, dyskusja akademicka, burza mózgów, debata, analiza przypadku, praca w grupach.						
<b>Środki dydaktyczne</b>	Prezentacja multimedialna, artykuły naukowe przekazane przez prowadzącego.						
<b>Efekty uczenia się</b>						<b>Metody weryfikacji</b>	
<b>Wiedza</b>	Zna i rozumie w pogłębionym stopniu problematykę z zakresu farmakoterapii żywieniowej. (K_W08)						Prezentacja grupowa, aktywność na zajęciach
	Opisuje metody farmakoterapii żywieniowej. (K_W08)						
<b>Umiejętności</b>	Potrafi dostosować dietę mając na uwadze leki. (K_U07)						
	Potrafi dostosować diety do stanu zdrowia pacjenta. (K_U07)						
<b>Kompetencje społeczne</b>	Potrafi pracować w grupie. (K_K05)						
	Dbą o prestiż zawodu. (K_K04)						
<b>Treści programowe</b>						<b>Liczba godzin</b>	
<b>Wykłady</b>						Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Przedstawienie charakterystyki przedmiotu i realizowanych zagadnień oraz wymaganej literatury podstawowej i uzupełniającej.						20	10
Wpływ pożywienia na wchłaniania i wydalanie leków.							
Oddziaływanie składników żywności na zaburzenia metabolizmu leków w organizmie.							
Interakcje pomiędzy lekami a alkoholem.							
Wpływ leków na stan odżywienia organizmu.							
Interakcje pożywienia z lekami stosowanymi w chorobach: układu sercowo-naczyniowego, ośrodkowego układu nerwowego, cukrzycy, układu oddechowego, przewodu pokarmowego, układu moczowo-płciowego, w osteoporozie, w chorobie nowotworowej. Interakcja leków z							

przyprawami i roślinami leczniczymi. Interakcje leków: niesteroidowych przeciwzapalnych, przeciwbólowych, przeciwgorączkowych, przeciwrheumatycznych, przeciwhistaminowych i przeciwalergicznych, przeciwbakteryjnych, przeciwgrzybiczych, przeciwko retrowirusom i wirusom, przeciw pasożytniczym, immunosupresyjnym z pożywieniem.							
<b>Ćwiczenia</b>							
Analiza przypadków pacjentów.							
Interakcje pożywienia z lekami stosowanymi w chorobach: układu sercowo-naczyniowego, ośrodkowego układu nerwowego, cukrzycy, układu oddechowego, przewodu pokarmowego, układu moczowo-płciowego, w osteoporozie, w chorobie nowotworowej. Interakcje leków: niesteroidowych przeciwzapalnych, przeciwbólowych, przeciwgorączkowych, przeciwrheumatycznych, przeciwhistaminowych i przeciwalergicznych, przeciwbakteryjnych, przeciwgrzybiczych, przeciwko retrowirusom i wirusom, przeciw pasożytniczym, immunosupresyjnym z pożywieniem.						30	20
<b>Konsultacje</b>							
Wyjaśnienie zgodnie z oczekiwaniami studentów treści realizowanych na ćwiczeniach.						-	10
Razem						50	40
<b>Formy i warunki zaliczenia</b>							
Zaliczenie przedmiotu odbędzie się poprzez przygotowanie grupowej prezentacji na zadany temat. Ponadto wpływ na ocenę będzie miała aktywność studenta w trakcie zajęć.							
<b>Kryteria oceny</b>							
Na ocenę 2 /niedostateczny/	Na ocenę 3 /dostateczny/	Na ocenę 3,5 /dostateczny +/	Na ocenę 4 /dobry/	Na ocenę 4,5 /dobry +/	Na ocenę 5 /bardzo dobry/		
>50% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	50% do >60% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	60% do >70% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	70% do >80% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	80% do >90% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	90% do >100% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się		
<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nie opanował podstawowej wiedzy i umiejętności związanych z przedmiotem,</li> <li>- nie potrafi wykorzystać zdobytych podstawowych informacji i wykazać się wiedzą i umiejętnościami, a wymagane efekty uczenia się nie zostały osiągnięte,</li> <li>- nie prezentuje zaangażowania i zainteresowania przedmiotem.</li> </ul>	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- posiada niepełną podstawową wiedzę i umiejętności związane z przedmiotem,</li> <li>- ma duże trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji,</li> <li>- opanował efekty uczenia się w stopniu dostatecznym,</li> <li>- prezentuje niewielkie zainteresowanie zagadnieniami dotyczącymi przedmiotu.</li> </ul>	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- posiada podstawową wiedzę i umiejętności pozwalające na zrozumienie większości zagadnień z danego przedmiotu,</li> <li>- ma trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji,</li> <li>- opanował efekty uczenia się w stopniu zadowalającym;</li> <li>- wykazuje zainteresowanie zagadnieniami przedmiotu</li> </ul>	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- osiągnął zakładane efekty uczenia się w zakresie zagadnień programu,</li> <li>- prawidłowo, choć w sposób nieusystematyzowany prezentuje zdobytą wiedzę i umiejętności,</li> <li>- dostrzega błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania</li> </ul>	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opanował wiedzę i umiejętności w zakresie treści programowych, dostrzega i koryguje nieliczne błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania,</li> <li>- jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się</li> </ul>	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dysponuje pełną wiedzą i umiejętnościami przewidzianymi w programie kształcenia,</li> <li>- samodzielnie rozwiązuje problemy i formułuje wnioski,</li> <li>- potrafi prawidłowo argumentować i dowodzić swoich racji,</li> <li>- efekty uczenia się opanował na poziomie bardzo dobrym,</li> <li>- jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się</li> </ul>		
<b>Literatura podstawowa</b>							
Zachwieja Z., P.Paśko (red): Interakcje leków z pożywieniem, Medfarm Polska, Wrocław 2016							
<b>Literatura uzupełniająca</b>							

Kostka-Trąbka E., Woron J.: Interakcje leków w praktyce klinicznej. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2006  
Grzyniński M., Gawęcki J. (red) : Żywność człowieka zdrowego i chorego. T.II. Wydawnictwo, Warszawa 2005

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

<b>Przedmiot</b>	Health promotion						
<b>Koordynator</b>							
<b>Prowadzący</b>							
<b>Tryb studiów</b>	stacjonarne / niestacjonarne						
<b>Profil</b>	praktyczny						
<b>Kategoria przedmiotu</b>	do wyboru						
<b>Forma zajęć</b>	ćwiczenia, konsultacje						
<b>Poziom studiów, semestr</b>	studia drugiego stopnia						
<b>Miejsce realizacji przedmiotu</b>	kampus uczelni, sieć Internet						
<b>Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne</b>							
	<b>suma</b>	<b>wykład</b>	<b>ćwiczenia</b>	<b>seminarium</b>	<b>praktyka zawodowa</b>	<b>konsultacje</b>	<b>samokształcenie</b>
<b>Godziny</b>	50	-	25	-	-	-	25
<b>ECTS</b>	2	-	1	-	-	-	1
<b>Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne</b>							
	<b>suma</b>	<b>wykład</b>	<b>ćwiczenia</b>	<b>seminarium</b>	<b>praktyka zawodowa</b>	<b>konsultacje</b>	<b>samokształcenie</b>
<b>Godziny</b>	50	-	20	-	-	5	25
<b>ECTS</b>	2	-	0,8	-	-	0,2	1
<b>Wymagania wstępne</b>	Student posiada podstawowe wiadomości z zakresu pedagogiki, psychologii, socjologii, zdrowia publicznego w odniesieniu do komunikacji interpersonalnej.						
<b>Cel kształcenia</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Poznanie podstawowych zadań i pojęć w promocji zdrowia</li> <li>2. Poznanie elementów składowych promocji zdrowia i umiejętność określenia ich znaczenia w dziedzinie promocji zdrowia</li> <li>3. Umiejętność identyfikowania determinantów zdrowia przy wykorzystaniu modeli: podstawowego, kanadyjskiego, francuskiego i australijskiego</li> <li>4. Umiejętność charakteryzowania zagrożeń zdrowia ze względu na specyfikę populacji</li> <li>5. Poznanie praktycznego zastosowania alfabetyzmu zdrowotnego</li> <li>6. Tworzenie szkicu programu promocji zdrowia z uwzględnieniem budowania celów i wybierania narzędzi ewaluacji</li> <li>7. Umiejętność zastosowania podstawowych narzędzi ewaluacji w odniesieniu do wybranych programów promocji zdrowia</li> </ol>						
<b>Metody dydaktyczne</b>	Analiza przypadku, praca w grupach, dyskusja akademicka, rekomendowanie rzetelnych źródeł wiedzy.						
<b>Środki dydaktyczne</b>	Prezentacja multimedialna, artykuły naukowe, materiały promujące zdrowie, przypadki przygotowane przez prowadzącego.						
<b>Efekty uczenia się</b>						<b>Metody weryfikacji</b>	
<b>Wiedza</b>	Zna i rozumie w pogłębionym stopniu zagadnienia związane z promocją zdrowia i fizjoprofilaktyką.(K W06)					Kolokwium końcowe, aktywność na zajęciach	
	Zna i rozumie w pogłębionym stopniu pojęcia z zakresu immunologii. Rozumie wpływ aktywności fizycznej na poprawę odporności. (K W04)					Kolokwium końcowe, aktywność na zajęciach	
<b>Umiejętności</b>	Potrafi podejmować działania promujące zdrowy styl życia na różnych poziomach oraz zaprojektować program profilaktyczny w zależności od wieku, płci, stanu zdrowia oraz warunków życia pacjenta, ze szczególnym uwzględnieniem aktywności fizycznej. (K U06), (K U11), (K U12)					Kolokwium końcowe, Aktywność na zajęciach	
<b>Kompetencje społeczne</b>	Prezentowania postawy promującej zdrowy styl życia, propagowania i aktywnego kreowania zdrowego stylu życia i promocji zdrowia w trakcie działań związanych z					Kolokwium końcowe, aktywność na zajęciach	

	wykonywaniem zawodu i określania poziomu sprawności niezbędnego do wykonywania zawodu fizjoterapeuty.(K_K11)					
<b>Treści programowe</b>					<b>Liczba godzin</b>	
<b>Ćwiczenia</b>					Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Wprowadzenie do promocji zdrowia. Definicje promocji zdrowia funkcjonujące w literaturze. Modele uwarunkowań zdrowia z właściwych podziałem. Wybrane grupy determinantów w kontekście oddziaływania na populację.					25	20
Środowiska wspierające zdrowie. Podział środowisk wspierających zdrowie. Rola i działania z zakresu promocji zdrowia na szczeblu lokalnym. Lokalna polityka zdrowotna jako element składowy promocji zdrowia. Sposoby oddziaływania ze względu na specyfikę środowiska interwencji.						
Programy promocji zdrowia. Omówienie zasad tworzenia ram programu promocji zdrowia. Zasady tworzenia celów w programie promocji zdrowia. Metody ewaluacji programów promocji zdrowia. Definicja potrzeby zdrowotnej. Interdyscyplinarność zespołu realizatorów programu promocji zdrowia.						
Szpital promujący zdrowie. Rola diety w realizacji zadań z zakresu promocji zdrowia.						
Funkcjonowanie wybranych programów promocji zdrowia. Omówienie wybranych programów promocji zdrowia z uwzględnieniem poszczególnych elementów ich konstrukcji.						
Ocena jakości programów promocji zdrowia. Narzędzia ewaluacji programu promocji zdrowia. Modele oceny jakości programu promocji zdrowia.						
Zastosowanie marketingu społecznego w promocji zdrowia. Definicje marketingu społecznego i zasady budowy kampanii społecznych. Metody oddziaływania na zmianę zachowań zdrowotnych na drodze kampanii społecznych.						
Komunikacja w promocji zdrowia. Edukacja zdrowotna jako pole wykorzystania zasad skutecznej komunikacji. Efektywna komunikacja na linii edukator-pacjent.						
<b>Konsultacje</b>						
Wyjaśnienie zgodnie z oczekiwaniami studentów treści realizowanych na ćwiczeniach.					-	5
Razem					25	25
<b>Formy i warunki zaliczenia</b>						
<b>Kryteria oceny</b>						
Na ocenę 2 /niedostateczny/	Na ocenę 3 /dostateczny/	Na ocenę 3,5 /dostateczny +/	Na ocenę 4 /dobry/	Na ocenę 4,5 /dobry +/	Na ocenę 5 /bardzo dobry/	
>50% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	50% do >60% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	60% do >70% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	70% do >80% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	80% do >90% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	90% do >100% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	
Student - nie opanował podstawowej wiedzy i umiejętności związanych z przedmiotem, - nie potrafi wykorzystać zdobytych podstawowych informacji i wykazać się wiedzą i umiejętnościami, a wymagane efekty uczenia się nie zostały osiągnięte, - nie prezentuje	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	Student - posiada podstawową wiedzę i umiejętności pozwalające na zrozumienie większości zagadnień z danego przedmiotu, - ma trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji, - opanował efekty uczenia się w	Student - osiągnął zakładane efekty uczenia się w zakresie zagadnień programu, - prawidłowo, choć w sposób nieusystematyzowany prezentuje zdobytą wiedzę i umiejętności, - dostrzega błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania	Student - opanował wiedzę i umiejętności w zakresie treści programowych, dostrzega i koryguje liczne błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania, - jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa	Student - dysponuje pełną wiedzą i umiejętnościami przewidzianymi w programie kształcenia, - samodzielnie rozwiązuje problemy i formułuje wnioski, - potrafi prawidłowo argumentować i dowodzić swoich racji,	

zaangażowania i zainteresowania przedmiotem.	zainteresowanie zagadnieniami dotyczącymi przedmiotu.	stopniu zadowolającym; - wykazuje zainteresowanie zagadnieniami przedmiotu		potrzebę stałego doskonalenia się	- efekty uczenia się opanował na poziomie bardzo dobrym, - jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się
<b>Literatura podstawowa</b>					
Karski J. B. (red.): Praktyka i teoria promocji zdrowia, Warszawa 2009. Wojnarowska B. Edukacja zdrowotna. Podstawy teoretyczne. Metodyka. Praktyka. Warszawa 2017.					
<b>Literatura uzupełniająca</b>					
Andruszkiewicz A. Banaszekiewicz M. (red.): Promocja zdrowia. Lublin 2008.					

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

<b>Przedmiot</b>	Diagnostyka laboratoryjna						
<b>Koordinator</b>							
<b>Prowadzący</b>							
<b>Tryb studiów</b>	stacjonarne / niestacjonarne						
<b>Profil</b>	praktyczny						
<b>Kategoria przedmiotu</b>	obowiązkowy						
<b>Forma zajęć</b>	wykład, ćwiczenia, konsultacje						
<b>Poziom studiów, semestr</b>	studia drugiego stopnia						
<b>Miejsce realizacji przedmiotu</b>	kampus uczelni, sieć Internet						
<b>Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne</b>							
	<b>suma</b>	<b>wykład</b>	<b>ćwiczenia</b>	<b>seminarium</b>	<b>praktyka zawodowa</b>	<b>konsultacje</b>	<b>samokształcenie</b>
<b>Godziny</b>	100	20	30	-	-	-	50
<b>ECTS</b>	4	0,8	1,2	-	-	-	2
<b>Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne</b>							
	<b>suma</b>	<b>wykład</b>	<b>ćwiczenia</b>	<b>seminarium</b>	<b>praktyka zawodowa</b>	<b>konsultacje</b>	<b>samokształcenie</b>
<b>Godziny</b>	100	10	20	-	-	10	60
<b>ECTS</b>	4	0,4	0,8	-	-	0,4	2,4
<b>Wymagania wstępne</b>	Wiedza z zakresu fizjologii człowieka, patofizjologii klinicznej i dietetyki specjalistycznej.						
<b>Cel kształcenia</b>	Zapoznanie studentów z badaniami laboratoryjnymi, których wyniki są niezbędne do diagnostyki i monitorowania postępów terapii zaburzeń metabolicznych i chorób o podłożu wadliwego żywienia oraz ich interpretacji.						
<b>Metody dydaktyczne</b>	Wykład, wykład z prezentacją multimedialną, dyskusja akademicka, burza mózgów, debata, analiza przypadku, praca w grupach.						
<b>Środki dydaktyczne</b>	Wyniki badań laboratoryjnych, opisy przypadków, prezentacje multimedialne.						
<b>Efekty uczenia się</b>						<b>Metody weryfikacji</b>	
<b>Wiedza</b>	Zna i rozumie w pogłębionym stopniu rodzaje, wskazania i użyteczność badań laboratoryjnych (K_W01, K_W02, K_W11 K_W12)					Egzamin w formie testu, aktywność w trakcie zajęć, wypowiedź ustna i pisemna	
	Zna i rozumie w pogłębionym stopniu zastosowanie badań laboratoryjnych w procesach związanych z technologią żywności i żywienia. (K_W01)					Egzamin w formie testu, aktywność w trakcie zajęć, wypowiedź ustna i pisemna	
<b>Umiejętności</b>	Potrafi wyjaśnić zleceńdodawcy badań wpływ czynników przedanalizycznych na jakość wyników badania oraz uzasadnić konieczność ponownego pobrania materiału. (K_U01)					Egzamin w formie testu, aktywność w trakcie zajęć, wypowiedź ustna i pisemna	
	Potrafi przedstawić informacje potrzebne do właściwego przygotowania do pobrania materiału. (K_U01)					Egzamin w formie testu, aktywność w trakcie zajęć, wypowiedź ustna i pisemna	
	Umie określić przydatność diagnostyczną badania laboratoryjnego. (K_U01)					Egzamin w formie testu, aktywność w trakcie zajęć, wypowiedź ustna i pisemna	
	Potrafi obsługiwać sprzęt wykorzystywany w pracy zawodowej. (K_U05)						
	Potrafi zaplanować strategię poszerzenia diagnostyki o testy potwierdzające i specjalistyczne. (K_U01)					Egzamin w formie testu, aktywność w trakcie zajęć, wypowiedź ustna i pisemna	
	Potrafi zadbać o odpowiednie zabezpieczenie próbek laboratoryjnych. (K_U16)					Egzamin w formie testu, aktywność w trakcie zajęć, wypowiedź ustna i pisemna	

<b>Kompetencje społeczne</b>	Ma świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów (K_K03)		Egzamin w formie testu, aktywność w trakcie zajęć, wypowiedź ustna i pisemna		
<b>Treści programowe</b>			<b>Liczba godzin</b>		
<b>Wykłady</b>			<b>Studia stacjonarne</b>	<b>Studia niestacjonarne</b>	
Rola badań laboratoryjnych w procesie diagnostycznym. Forma przedstawienia wyników			4	2	
Badania hematologiczne przydatne dla dietetyków.			2	1	
Badania laboratoryjne przydatne w diagnostyce i monitorowaniu zaburzeń gospodarki węglowodanowej i cukrzycy i interpretacja ich wyników.			2	1	
Badania laboratoryjne przydatne w diagnostyce i monitorowaniu zaburzeń gospodarki lipidowej i interpretacja ich wyników.			2	1	
Badania laboratoryjne przydatne w diagnostyce i monitorowaniu chorób nerek i interpretacja ich wyników.			2	1	
Badania laboratoryjne przydatne w diagnostyce i monitorowaniu chorób przewodu pokarmowego i interpretacja ich wyników.			2	1	
Badania laboratoryjne przydatne w diagnostyce i monitorowaniu chorób wątroby i trzustki i interpretacja ich wyników.			2	1	
Badania laboratoryjne przydatne w diagnostyce i monitorowaniu zaburzeń obrotu kostnego i osteoporozy oraz interpretacja ich wyników oraz badania laboratoryjne przydatne w diagnostyce alergii i interpretacja ich wyników.			2	1	
Odrębności diagnostyki laboratoryjnej w różnych okresach życia.			2	1	
<b>Ćwiczenia</b>					
Rola diagnostyki laboratoryjnej w ocenie stanu odżywienia. Rola diagnostyki laboratoryjnej w ocenie współczesnych zagrożeń populacyjnych.			3	2	
Wartość diagnostyczna wyniku badania laboratoryjnego. Pojęcie zakresu wartości prawidłowych.			3	2	
Materiał wykorzystywany do badań laboratoryjnych.			3	2	
Badania laboratoryjne w monitorowaniu leczenia cukrzycy. Badania zdecentralizowane POCT			3	2	
Badania laboratoryjne w zaburzeniach lipidowych i chorobach wątroby			3	2	
Podstawy badań hematologicznych. Niedokrwistości niedoborowe.			3	2	
Ocena laboratoryjna metabolizmu kostnego.			2	2	
Uwarunkowania otyłości, z uwzględnieniem roli hormonów.			2	2	
Badania laboratoryjne w ocenie gospodarki wodno-elektrolitowej.			2	1	
Wpływ diety na wyniki badań laboratoryjnych.			2	1	
Badania laboratoryjne w chorobach nerek.			2	1	
Rola badań laboratoryjnych w ocenie zaburzeń wchłaniania i chorobach trzustki.			2	1	
<b>Konsultacje</b>					
Wyjaśnienie zgodnie z oczekiwaniami studentów treści realizowanych na wykładach i ćwiczeniach.			-	10	
Razem			50	40	
<b>Formy i warunki zaliczenia</b>					
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.					
<b>Kryteria oceny</b>					
Na ocenę 2 /niedostateczny/	Na ocenę 3 /dostateczny/	Na ocenę 3,5 /dostateczny +/	Na ocenę 4 /dobry/	Na ocenę 4,5 /dobry +/	Na ocenę 5 /bardzo dobry/
>50% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	50% do >60% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	60% do >70% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	70% do >80% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	80% do >90% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	90% do >100% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się
Student - nie opanował podstawowej	Student - posiada niepełną podstawową	Student - posiada podstawową	Student - osiągnął zakładane efekty	Student - opanował wiedzę i umiejętności w	Student - dysponuje pełną wiedzą i

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

#### **Literatura podstawowa**

F. Kokot i S. Kokot: Badania laboratoryjne – zakres norm i interpretacja PZWL, 2015

Cagnet J.: 250 Badań laboratoryjnych. Wydawnictwo Lekarskie PZWL Warszawa 2012

#### **Literatura uzupełniająca**

Neumeister B, Besenthal I., Liebich H.: Diagnostyka laboratoryjna. Wyd. Urban & Partner 2013

Dembińska- Kieć A., Naskalski JW.: (red) Diagnostyka laboratoryjna z elementami biochemii klinicznej. Elsevier Urban & Partner Wrocław 2010

Solnica B.: Diagnostyka laboratoryjna PZWL 2014

N. A. Brunzel pod red. Kemoni H., Mantur M.: Diagnostyka laboratoryjna. Elsevier Urban & Partner, 2010

Kokot F.: Gospodarka wodno-elektrolitowa i kwasowo-zasadowa w stanach fizjologii i patologii PZWL, 2010