

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

Przedmiot		Żywnienie po urazach w sporcie (S)					
Koordynator							
Prowadzący							
Tryb studiów		stacjonarne / niestacjonarne					
Profil		praktyczny					
Kategoria przedmiotu		obowiązkowy					
Forma zajęć		Ćwiczenia					
Poziom studiów, semestr		studia pierwszego stopnia					
Miejsce realizacji przedmiotu		kampus uczelni					
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	75		30			10	35
ECTS	3		1,2			0,4	1,4
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	75		20			5	50
ECTS	3		0,8			0,2	2
Wymagania wstępne		Wiedza z zakresu zrealizowanych przedmiotów: żywienie człowieka, kliniczny zarys chorób, anatomia człowieka.					
Cel kształcenia		Wprowadzenie studentów w zasady żywienia sportowców po urazach.					
Metody dydaktyczne		praca w grupach, dyskusja, ćwiczenia praktyczne, prezentacja multimedialna, studium przypadku					
Środki dydaktyczne		Tabele wartości odżywczych					
Efekty uczenia się						Metody weryfikacji	
Wiedza		Zna i rozumie zasady żywienia sportowców po urazach. (K_W03), (K_W04), (K_W05), (K_W06), (K_W07)				sprawdzian pisemny i aktywność na zajęciach	
Umiejętności		Potrafi sporządzić plan żywieniowy dla sportowca wracającego do zdrowia po odniesieniu urazu podczas wysiłku fizycznego. (K_U03), (K_U05), (K_U06), (K_U08), (K_U12)				sprawdzian pisemny i aktywność na zajęciach	
Kompetencje społeczne		Jest gotów do uwzględniania zasad bezpieczeństwa podczas wykonywania zawodu. (K_K06)				sprawdzian pisemny i aktywność na zajęciach	
Treści programowe						Liczba godzin	
Wykłady						Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.Dieta – Definicja. Podstawy. Rys historyczny. Zasadność. Ryzyko. Komponowanie diety. 2.Żywnienie podstawowe - jak skomponować dietę podstawą, aby spełniała warunki żywienia racjonalnego. Dieta podstawowa u chorych w szpitalu. 3.Dieta łatwo (lekkko) – strawna. Zasady komponowania diety łatwo strawnej. Dobór produktów (zalecane, przeciwwskazane). Dla kogo? Czy są przeciwwskazania? 4.Dieta bogatobiałkowa. Dla kogo? Zasady komponowania diety bogato białkowej. Zastosowanie. 5.Dieta niskobiałkowa. Zasady komponowania diety niskobiałkowej. Dobór produktów (zalecane, przeciwwskazane) oraz technik kulinarnych w opracowaniu jadłospisów. Zastosowanie w chorobach. 6.Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów. Zasady komponowania diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów. Dobór produktów (zalecane, przeciwwskazane) oraz technik kulinarnych w opracowaniu jadłospisów. Zastosowanie w chorobach. 7.Dieta ubogoenergetyczna Zasady komponowania diety ubogoenergetycznej. Dobór produktów (zalecane, przeciwwskazane) oraz technik kulinarnych w opracowaniu jadłospisów. Zastosowanie w chorobach. 8.Leczenie żywieniowe: wskazania, przeciwwskazania, powikłania. Niedożywienie. Metody						30+10h konsultacje	20+5h konsultacje

rozpoznawania. 9. Żywnienie pacjentów przed i po zabiegach operacyjnych. 10. Żywnienie osób z chorobami neurologicznymi. Udar mózgu. Rola żywienia w chorobie Alzheimera. 11. Żywnienie w stanach niedoborowych. Badania diagnostyczne pozwalające na ocenę niedoborów pokarmowych. 12. Żywnienie w chorobach endokrynologicznych. 13. Żywnienie do i pozajelitowe wskazania, przeciwwskazania, powikłania. 14. Żywnienie w chorobach narządów ruchu. Żywnienie osób po urazach w zakresie układu kostnego. 15. Żywnienie a schorzenia dermatologiczne. 16. Żywnienie osób w stanach wzmożonego katabolizmu. 17. Profilaktyka żywieniowa i żywnienie w chorobach stomatologicznych.							
Razem						40	25
Formy i warunki zaliczenia							
Sprawdzian w formie pisemnej – odpowiedzi na zadane problemy z zakresu całego materiału.							
Kryteria oceny							
Na ocenę 2 /niedostateczny/	Na ocenę 3 /dostateczny/	Na ocenę 3,5 /dostateczny +/	Na ocenę 4 /dobry/	Na ocenę 4,5 /dobry +/	Na ocenę 5 /bardzo dobry/		
>50% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	50% do >60% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	60% do >70% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	70% do >80% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	80% do >90% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	90% do >100% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się		
Student - nie opanował podstawowej wiedzy i umiejętności związanych z przedmiotem, - nie potrafi wykorzystać zdobytych podstawowych informacji i wykazać się wiedzą i umiejętnościami, a wymagane efekty uczenia się nie zostały osiągnięte, - nie prezentuje zaangażowania i zainteresowania przedmiotem.	Student - posiada niepełną podstawową wiedzę i umiejętności związane z przedmiotem, - ma duże trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji, - opanował efekty uczenia się w stopniu dostatecznym, - prezentuje niewielkie zainteresowanie zagadnieniami dotyczącymi przedmiotu.	Student - posiada podstawową wiedzę i umiejętności pozwalające na zrozumienie większości zagadnień z danego przedmiotu, - ma trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji, - opanował efekty uczenia się w stopniu zadowalającym; - wykazuje zainteresowanie zagadnieniami przedmiotu	Student - osiągnął zakładane efekty uczenia się w zakresie zagadnień programu, - prawidłowo, choć w sposób nieusystematyzowany prezentuje zdobytą wiedzę i umiejętności, - dostrzega błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania	Student - opanował wiedzę i umiejętności w zakresie treści programowych, dostrzega i koryguje nieliczne błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania, - jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się	Student - dysponuje pełną wiedzą i umiejętnościami przewidzianymi w programie kształcenia, - samodzielnie rozwiązuje problemy i formułuje wnioski, - potrafi prawidłowo argumentować i dowodzić swoich racji, - efekty uczenia się opanował na poziomie bardzo dobrym, - jest zaangażowany w realizację przydzielonych zadań, odczuwa potrzebę stałego doskonalenia się		
Literatura podstawowa							
1. Grzymisławski M.: Dietetyka kliniczna. PZWL, Warszawa 2019. 2. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2017.							
Literatura uzupełniająca							
1. Chojnacki J.(red.): Dietetyka i żywienie kliniczne. Edra Urban&Partner. Wrocław 2017. 2. Poniewierka E.: Dietetyka Kliniczna. UM Wrocław 2016. 3. Ostrowska L., Orywał K., Stefańska E.: Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce. PZWL. Warszawa 2018.							

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

Przedmiot		Żywnienie i wspomaganie w różnych dyscyplinach sportu (S)					
Koordynator							
Prowadzący							
Tryb studiów		stacjonarne / niestacjonarne					
Profil		praktyczny					
Kategoria przedmiotu		obowiązkowy					
Forma zajęć		Ćwiczenia					
Poziom studiów, semestr		studia pierwszego stopnia					
Miejsce realizacji przedmiotu		kampus uczelni					
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	75		30			10	35
ECTS	3		1,2			0,4	1,4
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	75		20			5	50
ECTS	3		0,8			0,2	2
Wymagania wstępne		Podstawowe informacje z przedmiotów z poprzednich semestrów, w szczególności z żywienia człowieka.					
Cel kształcenia		Wprowadzenie studentów w zasady żywienia sportowców uprawiających różne dyscypliny sportu.					
Metody dydaktyczne		praca w grupach, dyskusja, ćwiczenia praktyczne, prezentacja multimedialna					
Środki dydaktyczne							
Efekty uczenia się						Metody weryfikacji	
Wiedza		Zna i rozumie prawo bilansu energetycznego w sporcie. Wie od czego zależy zapotrzebowanie energetyczne. (K_W03), (K_W07)				sprawdzian pisemny	
		Zna i rozumie podstawy żywienia sportowców w różnych dyscyplinach sportu. (K_W03), (K_W04), (K_W07),				sprawdzian pisemny	
Umiejętności		Potrafi dokonać oceny zapotrzebowania energetycznego ze względu na dyscyplinę sportu Wyjaśni związek aktywności fizycznej z żywieniem. (K_U12)				sprawdzian pisemny	
		Potrafi zaplanować żywienie dostosowane do wieku, wysiłku fizycznego i stanu fizjologicznego w tym żywienie osób w wieku podeszłym, żywienie sportowców i żywienie kobiety ciężarnej, karmiącej oraz niemowląt i dzieci działając w ramach zespołu terapeutycznego. (K_U12), (K_U14)				sprawdzian pisemny	
		Potrafi dobrać sposób żywienia w zależności od uprawianej dyscypliny sportowej. (K_U05)				sprawdzian pisemny	
		Zinterpretować wyniki badań laboratoryjnych w zakresie podstawowym. (K_U08)				sprawdzian pisemny	
Kompetencje społeczne		Jest gotów do rozwiązywania problemów napotkanych podczas wykonywania zawodu dietetyka. (K_K07)				sprawdzian pisemny i aktywność na zajęciach	
Treści programowe						Liczba godzin	
Wykłady						Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Fizjologia wysiłku fizycznego i jej związek z dietetyką. Potrzeby odżywcze i energetyczne człowieka aktywnego fizycznie.						30+10h konsultacje	20+5h konsultacje

Dieta i suplementacja młodego sportowca. Dieta w sportach wytrzymałościowych. Dieta w sportach siłowych i szybkościowo-siłowych. Suplementy diety dla sportowców i osób aktywnych fizycznie. Popularne diety w sporcie i zasadność ich stosowania. Znaczenie nawadniania organizmu w wysiłku fizycznym. Analiza składu ciała metodą BIA. Interpretacja wyników. Podstawowe pomiary i wskaźniki w poradnictwie dietetycznym. Obliczanie indywidualnego dobowego zapotrzebowania energetycznego dla osób aktywnych fizycznie oraz analiza nawyków żywieniowych. Projektowanie programów żywieniowych dla przedstawicieli różnych dyscyplin sportowych i form aktywności turystycznej.		
Razem	40	25

Formy i warunki zaliczenia

Sprawdzian w formie pisemnej – odpowiedzi na zadane problemy z zakresu całego materiału.

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. Frączek B., Krzywański J., Krysztofiak H.(2019) Dietetyka sportowa. PZWL Warszawa
2. Mizera J., Mizera K. (2017), Dietetyka sportowa : co jeść, by trenować efektywnie, wyd. Galaktyka, Łódź
3. Gadzała K.; Lesiów T., SELECTED CURRENT NUTRITIONAL TRENDS. REVIEW WORK, (2019), Engineering Sciences & Technologies / Nauki Inżynierskie i Technologie, Vol. 33
4. Musiał, Kamila Anna; Lipert, Anna (2017), ANALYSIS OF BODY COMPOSITION OF UNPROFESSIONAL ADULT LONG - DISTANCE RUNNERS, Polish Journal of Sports Medicine / Medycyna Sportowa, Vol.

5. Zydek G., Michalczyk M., Zając A. (2017) Nowe trendy w żywieniu i suplementacji osób aktywnych fizycznie. AWF Katowice
6. Celejowa I.(2017) Żywnienie w sporcie, Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa

Literatura uzupełniająca

1. Donatelli R (Gnat R. – red. polskiego wydania) (2011): Rehabilitacja w sporcie. Wrocław, Wyd. Elsevier Urban & Partner.

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

Przedmiot	Zasady zbiorowego żywienia w ośrodkach sportowo-rekreacyjnych (S)						
Koordynator							
Prowadzący							
Tryb studiów	stacjonarne / niestacjonarne						
Profil	praktyczny						
Kategoria przedmiotu	obowiązkowy						
Forma zajęć	Ćwiczenia						
Poziom studiów, semestr	studia pierwszego stopnia						
Miejsce realizacji przedmiotu	kampus uczelni						
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	75		30			10	35
ECTS	3		1,2			0,4	1,4
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	75		20			5	50
ECTS	3		0,8			0,2	2
Wymagania wstępne	Znajomość zagadnień z zakresu żywienia człowieka i technologii żywienia.						
Cel kształcenia	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z elementami organizacji żywienia zbiorowego oraz planowania produkcji w zakładach żywienia zbiorowego, w szczególności w obiektach sportowo-rekreacyjnych.						
Metody dydaktyczne	Metody podawcze i aktywizujące studenta, w tym dyskusje, ćwiczenia i studia przypadków						
Środki dydaktyczne	Prezentacja multimedialna						
Efekty uczenia się						Metody weryfikacji	
Wiedza	Zna i rozumie elementy organizacji żywienia zbiorowego oraz planowania produkcji w zakładach żywienia zbiorowego, w szczególności w obiektach sportowo-rekreacyjnych. (K_W01), (K_W02), (K_W08), (K_W09), (K_W10), (K_W13)					Test	
Umiejętności	Potrafi stosować zasady planowania i układania jadłospisów w zakładach żywienia zbiorowego. (K_U10), (K_U11)					Test	
Kompetencje społeczne	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii (K_K06)					Test	
Treści programowe						Liczba godzin	
Ćwiczenia						Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Żywienie zbiorowe- podstawowe pojęcia. Podział ludności na grupy. Zasady racjonalnego odżywiania						2	2
Formy żywienia zbiorowego. Podział i charakterystyka zakładów żywienia zbiorowego.						4	3
Charakterystyka i rozwiązania funkcjonalne działów zakładów żywienia zbiorowego.						4	3
Organizacja stanowisk pracy w gastronomii. Zasady planowania żywienia w zakładach gastronomicznych typu zamkniętego. Plan produkcji w zakładach żywienia zbiorowego.						4	3
Polskie i europejskie prawo żywnościowe.						4	3
Rola i znaczenie systemu HACCP w żywnościowym .						4	2
Zasady układania jadłospisów dla przedstawicieli różnych grup wiekowych. Zasady planowania, układania i oceny jadłospisów w placówkach żywienia zbiorowego.						4	2
Rola dietetyka w zakładzie żywienia zbiorowego						4	2
Konsultacje						10	5

		Razem	40	25	
Formy i warunki zaliczenia					
Na zakończenie zajęć odbędzie się test wielokrotnego wyboru.					
Kryteria oceny					
Na ocenę 2 /niedostateczny/	Na ocenę 3 /dostateczny/	Na ocenę 3,5 /dostateczny +/	Na ocenę 4 /dobry/	Na ocenę 4,5 /dobry +/	Na ocenę 5 /bardzo dobry/
>50% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	50% do >60% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	60% do >70% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	70% do >80% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	80% do >90% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	90% do >100% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się
<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - nie opanował podstawowej wiedzy i umiejętności związanych z przedmiotem, - nie potrafi wykorzystać zdobytych podstawowych informacji i wykazać się wiedzą i umiejętnościami, a wymagane efekty uczenia się nie zostały osiągnięte, - nie prezentuje zaangażowania i zainteresowania przedmiotem. 	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - posiada niepełną podstawową wiedzę i umiejętności związane z przedmiotem, - ma duże trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji, - opanował efekty uczenia się w stopniu dostatecznym, - prezentuje niewielkie zainteresowanie zagadnieniami dotyczącymi przedmiotu. 	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - posiada podstawową wiedzę i umiejętności pozwalające na zrozumienie większości zagadnień z danego przedmiotu, - ma trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji, - opanował efekty uczenia się w stopniu zadowalającym; - wykazuje zainteresowanie zagadnieniami przedmiotu 	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - osiągnął zakładane efekty uczenia się w zakresie zagadnień programu, - prawidłowo, choć w sposób nieusystematyzowany prezentuje zdobytą wiedzę i umiejętności, - dostrzega błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania 	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - opanował wiedzę i umiejętności w zakresie treści programowych, dostrzega i koryguje 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					
<p>1. Turlejska H, Pelzner U, Szponar L, Konecka-Matyjek E. Zasady racjonalnego żywienia. Zalecane racje pokarmowe dla wybranych grup ludności w zakładach żywienia zbiorowego. ODDK, Gdańsk 2006.</p> <p>2. Konarzewska M.: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Część 1, Wydawnictwo WSiP, Warszawa 2014</p> <p>3. Konarzewska M.: Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Część 2 Wydawnictwo WSiP, Warszawa 2014</p>					
Literatura uzupełniająca					
<p>1. Turlejska H, Pelzner U, Konecka-Matyjek E, Wiśniewska K. Przewodnik do wdrażania zasad GMP/GHP i systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego. FAPA, Warszawa 2003.</p>					

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

Przedmiot		Suplementacja w różnych dyscyplinach sportu (S)					
Koordynator							
Prowadzący							
Tryb studiów		stacjonarne / niestacjonarne					
Profil		praktyczny					
Kategoria przedmiotu		obowiązkowy					
Forma zajęć		Ćwiczenia					
Poziom studiów, semestr		studia pierwszego stopnia					
Miejsce realizacji przedmiotu		kampus uczelni					
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	75		30			10	35
ECTS	3		1,2			0,4	1,4
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	75		20			5	50
ECTS	3		0,8			0,2	2
Wymagania wstępne		Student zna podstawy anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem przewodu pokarmowego, budowy i funkcji skóry, zna mechanizmy wpływające na procesy trawienia i wchłaniania jelitowego.					
Cel kształcenia		Omówienie roli suplementacji mineralno-witaminowej, wskazania i przeciwwskazania do stosowania suplementów diety. Poruszony zostanie problem niebezpieczeństw związanych z przedawkowaniem witamin, szczególnie rozpuszczalnych w tłuszczach. Ponadto omówione zostaną rodzaje suplementów oraz »żywności fortyfikowanej dostępnej na rynku.					
Metody dydaktyczne		Omawianie zagadnień teoretycznych ilustrowanych analizą przypadków, analiza wybranych tekstów i dyskusja, rozmowa z pacjentem i omówienie.					
Środki dydaktyczne		Prezentacja multimedialna					
Efekty uczenia się						Metody weryfikacji	
Wiedza		Zna i rozumie podstawy żywienia sportowców w różnych dyscyplinach sportu. (K_W03), (K_W04), (K_W05), (K_W06), (K_W07), (K_W12), (K_W14)				Test + aktywności na zajęciach	
		Zna i rozumie potrzeby dietetyczne w sportach siłowych i wytrzymałościowych. (K_W03), (K_W04), (K_W05), (K_W06), (K_W07), (K_W12), (K_W14)				Test + aktywności na zajęciach	
Umiejętności		Potrafi dokonać analizy odżywek, napojów, suplementów dostępnych na rynku. (K_U05), (K_U08), (K_U12),				Test + aktywności na zajęciach	
Kompetencje społeczne		Ma świadomość potrzeby stałego doskonalenia zawodowego i doksztalcenia. (K_K03)				Test + aktywności na zajęciach	
Treści programowe						Liczba godzin	
Ćwiczenia						Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne

1. Definicja i cel suplementacji					
2. Wskazania i przeciwwskazania do suplementacji mineralno-witaminowej					
3. Drogi podażu preparatów witaminowych					
4. Rodzaje suplementów doustnych i bezpieczeństwo ich stosowania					
5. Hiperwitaminozy a suplementy diety					
6. Żywność fortyfikowana dostępna na rynku.					
7. Analiza składu żywności fortyfikowanej					
Konsultacje					
			10	5	
Razem			40	25	
Formy i warunki zaliczenia					
Zaliczenie na ocenę ćwiczeń z poszczególnych zajęć oraz pracy semestralnej. Końcowy sprawdzian pisemny – test wyboru.					
Kryteria oceny					
Na ocenę 2 /niedostateczny/	Na ocenę 3 /dostateczny/	Na ocenę 3,5 /dostateczny +/	Na ocenę 4 /dobry/	Na ocenę 4,5 /dobry +/	Na ocenę 5 /bardzo dobry/
>50% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	50% do >60% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	60% do >70% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	70% do >80% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	80% do >90% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	90% do >100% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się
Student - nie opanował podstawowej wiedzy i umiejętności związanych z przedmiotem, - nie potrafi wykorzystać zdobytych podstawowych informacji i wykazać się wiedzą i umiejętnościami, a wymagane efekty uczenia się nie zostały osiągnięte, - 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					
- J. Gawęcki i L. Hryniewiecki „Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu.” PWN - J. Graedon i T. Graedon „Niebezpieczne interakcje leków.” ANTA - Z. Zachwieja „Leki i pożywienie – interakcje”. Medpharm Polska, Wrocław, 2008..					
Literatura uzupełniająca					
- Z. Sikorski „Chemiczne i funkcjonalne właściwości składników żywności” WNT - H. Gertig „Żywność a zdrowie i prawo.” PZWL					

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

Przedmiot		Podstawy patofizjologii klinicznej (S)					
Koordynator							
Prowadzący							
Tryb studiów		stacjonarne / niestacjonarne					
Profil		praktyczny					
Kategoria przedmiotu		obowiązkowy					
Forma zajęć		Ćwiczenia					
Poziom studiów, semestr		studia pierwszego stopnia					
Miejsce realizacji przedmiotu		kampus uczelni					
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	75		30			10	35
ECTS	3		1,2			0,4	1,4
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	75		20			5	50
ECTS	3		0,8			0,2	2
Wymagania wstępne		Wiedza z zakresu zrealizowanych przedmiotów: żywienie człowieka, kliniczny zarys chorób, farmakologia i farmakoterapia żywienia/ Interakcja leków z żywnością.					
Cel kształcenia		Celem przedmiotu jest przekazanie wiedzy w zakresie wzajemnych relacji pomiędzy żywnością i żywieniem a zdrowiem i rozwojem chorób człowieka z uwzględnieniem związków patofizjologicznych.					
Metody dydaktyczne		Ćwiczenia aktywizujące studentów, dyskusje dydaktyczne, studium przypadku					
Środki dydaktyczne		Prezentacja multimedialna					
Efekty uczenia się						Metody weryfikacji	
Wiedza		zna konsekwencje niewłaściwego odżywiania, w tym długotrwałego głodowania, przyjmowania zbyt obfitych posiłków oraz stosowania niezbilansowanej diety. (K_W03), (K_W04), (K_W05), (K_W07), (K_W11)				Sprawdzian pisemny/aktywność na zajęciach	
		zna konsekwencje niedoboru witamin lub minerałów oraz ich nadmiaru w organizmie. (K_W03), (K_W04), (K_W05), (K_W07), (K_W11)				Sprawdzian pisemny/aktywność na zajęciach	
Umiejętności		Potrafi opisać zmiany w funkcjonowaniu organizmu w sytuacji zaburzenia homeostazy, w szczególności określić jego zintegrowaną odpowiedź na wysiłek fizyczny, ekspozycję na wysoką i niską temperaturę, utratę krwi lub wody, nagłą pionizację. (K_U05), (K_U06), (K_U10), (K_U12), (K_U14),				Sprawdzian pisemny/aktywność na zajęciach	
Kompetencje społeczne		Dostrzega i rozpoznaje własne ograniczenia oraz dokonuje samooceny deficytów i potrzeb edukacyjnych. (K_K01), (K_K03)				Sprawdzian pisemny/aktywność na zajęciach	
Treści programowe						Liczba godzin	
Ćwiczenia						Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1. Patofizjologia układu endokrynnego i regulacji przemiany materii. Patofizjologia chorób podwzgórza, przysadki, nadnerczy, tarczycy, przytarczyc. Zaburzenia gospodarki węglowodanowej. Cukrzyca typu I, II, LADA i MODY.						30 + 10h konsultacje	20 + 5h konsultacje
2. Patofizjologia procesu miażdżycowego w tętnicach. Formowanie blaszki miażdżycowej. Blaszka stabilna i niestabilna, cechy morfologiczne i kliniczne, powikłania. Czynniki ryzyka choroby							

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

Formy i warunki zaliczenia

Sprawdzian pisemny na ostatnich zajęciach (pytania zamknięte i otwarte)

Kryteria oceny

Na ocenę 2 /niedostateczny/	Na ocenę 3 /dostateczny/	Na ocenę 3,5 /dostateczny +/	Na ocenę 4 /dobry/	Na ocenę 4,5 /dobry +/	Na ocenę 5 /bardzo dobry/
>50% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	50% do >60% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	60% do >70% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	70% do >80% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	80% do >90% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	90% do >100% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się
<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - nie opanował podstawowej wiedzy i umiejętności związanych z przedmiotem, - nie potrafi wykorzystać zdobytych podstawowych informacji i wykazać się wiedzą i umiejętnościami, a wymagane efekty uczenia się nie zostały osiągnięte, - nie prezentuje zaangażowania i zainteresowania przedmiotem. 	<p>Student</p> <ul style="list-style-type: none"> - posiada niepełną podstawową wiedzę i umiejętności związane z przedmiotem, - ma duże trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji, - opanował efekty uczenia się w stopniu dostatecznym, - prezentuje niewielkie zainteresowanie zagadnieniami dotyczącymi 	<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 	<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,

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

Literatura podstawowa

1. Sławomir Maśliński, Jan Ryzewski. "Patofizjologia tom 1-2". PZWL 2012.
2. Anna Badowska Kozakiewicz. „Patofizjologia człowieka”. PZWL 2013.

Literatura uzupełniająca

1. Barbara Zahorska-Markiewicz. "Patofizjologia kliniczna. Podręcznik dla studentów medycyny". Elsevier Urban & Partner 2009.

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

Przedmiot	Podstawy medycyny sportowej i rekreacji oraz rehabilitacja (S)						
Koordynator							
Prowadzący							
Tryb studiów	stacjonarne / niestacjonarne						
Profil	praktyczny						
Kategoria przedmiotu	obowiązkowy						
Forma zajęć	Ćwiczenia						
Poziom studiów, semestr	studia pierwszego stopnia						
Miejsce realizacji przedmiotu	kampus uczelni						
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	75		30			10	35
ECTS	3		1,2			0,4	1,4
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	75		20			5	50
ECTS	3		0,8			0,2	2
Wymagania wstępne	Wiedza z zakresu zrealizowanych przedmiotów: anatomia człowieka, kliniczny zarys chorób.						
Cel kształcenia	Przekazanie wiedzy z zakresu medycyny sportowej, inaczej medycyny aktywności ruchowej, ze szczególnym uwzględnieniem zdrowotnych korzyści ćwiczeń fizycznych i uprawiania sportu oraz wskazań i przeciwwskazań do udziału w zajęciach wychowania fizycznego oraz sporcie dzieci i młodzieży.						
Metody dydaktyczne	Ćwiczenia aktywizujące studentów, dyskusje dydaktyczne, studium przypadku						
Środki dydaktyczne	Prezentacja multimedialna						
Efekty uczenia się						Metody weryfikacji	
Wiedza	Zna budowę i funkcje organizmu człowieka w zakresie dziedzin nauk o zdrowiu i kulturze fizycznej. (K_W03), (K_W04), (K_W05), (K_W07), (K_W12), (K_W14)					Sprawdzian pisemny/aktywność na zajęciach	
Umiejętności	Posiada umiejętność uczestniczenia w pracach zespołu terapeutycznego w celu zapewnienia kompleksowej opieki nad pacjentem. (K_U04)					Sprawdzian pisemny/aktywność na zajęciach	
Kompetencje społeczne	Jest gotów do krytycznej analizy posiadanej wiedzy. Jest gotów do zasięgnięcia opinii innych specjalistów. (K_K01)					Sprawdzian pisemny/aktywność na zajęciach	
Treści programowe						Liczba godzin	
Ćwiczenia						Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Specyfika postępowania medycznego w sporcie						30 + 10h konsultacje	20 + 5h konsultacje
Najczęstsze urazy sportowe							
Specyfika urazów w sporcie kobiet, dzieci, osób w wieku starszym							
Fizjoterapia i ortezy w leczeniu urazów sportowych							
Zasady postępowania medycznego w czasie zawodów sportowych							
Diagnostyka urazów sportowych							

Najczęstsze urazy sportowe: głowa, klatka piersiowa, kończyny górne		
Najczęstsze urazy sportowe: miednica, kończyny dolne		
Specyfika urazów sportowych w poszczególnych dyscyplinach sportu		
Wyposażenie zespołu medycznego w czasie imprez sportowych		
Kryteria powrotu do treningu i startów po kontuzji		
Sport niepełnosprawnych		
Zagadnienia medyczno-prawne w sporcie		
Podstawy rehabilitacji pourazowej		
Razem	40	25

Formy i warunki zaliczenia

Sprawdzian pisemny na ostatnich zajęciach (pytania zamknięte i otwarte)

Kryteria oceny

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

Literatura podstawowa

1. Medycyna Sportowa pod redakcją M. Mędrasia, Wydawnictwo Medycyna Sportowa, Warszawa 2004
2. Urazy i uszkodzenia w sporcie. A. Dziak, S. Tayara, Wydawnictwo Kasper Kraków 2001

Literatura uzupełniająca

1. Athletic Injury Assessment, J. M. Booher, G.A. Thibodeau, McGraw Hill, Boston 2002

2. Pediatric and Adolescent Sports Medicine, Ed. by L.J. Micheli, Little Brown & Co. Boston 2000
3. Sports Medicine, Orthopaedic Knowledge Update, Ed. by A. Arendt, AAOS, Rosemont 2004.

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

Przedmiot		Odnowa biologiczna (S)					
Koordynator							
Prowadzący							
Tryb studiów		stacjonarne / niestacjonarne					
Profil		praktyczny					
Kategoria przedmiotu		obowiązkowy					
Forma zajęć		Ćwiczenia					
Poziom studiów, semestr		studia pierwszego stopnia					
Miejsce realizacji przedmiotu		kampus uczelni					
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	75		30			10	35
ECTS	3		1,2			0,4	1,4
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	75		20			5	50
ECTS	3		0,8			0,2	2
Wymagania wstępne		Podstawowe informacje z przedmiotów z poprzednich semestrów, w szczególności z żywienia człowieka.					
Cel kształcenia		Celem przedmiotu jest przekazanie wiedzy teoretycznej i praktycznej z zakresu odnowy biologicznej w aspekcie sportowym. Zapoznanie studenta z różnorodnymi metodami i środkami odnowy biologicznej, a także specjalistyczną aparaturą medyczną.					
Metody dydaktyczne		praca w grupach, dyskusja, pokazy, studium przypadku					
Środki dydaktyczne		prezentacja multimedialna					
Efekty uczenia się						Metody weryfikacji	
Wiedza		Zna i rozumie aspekty odnowy biologicznej z uwzględnieniem procesów fizjologicznych i biochemicznych w organizmie podczas i po wysiłku fizycznym. (K_W04), (K_W07)				sprawdzian pisemny i aktywność na zajęciach	
Umiejętności		Potrafi sporządzić materiały edukacyjne w zakresie odnowy biologicznej. (K_U03)				sprawdzian pisemny i aktywność na zajęciach	
Kompetencje społeczne		Jest gotów do dalszego rozwoju oraz podnoszenia kwalifikacji zawodowych. (K_K03)				sprawdzian pisemny i aktywność na zajęciach	
		Jest gotów do krytycznej analizy posiadanej wiedzy. (K_K01)				sprawdzian pisemny i aktywność na zajęciach	
Treści programowe						Liczba godzin	
Wykłady						Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Ciepłolecznictwo. Działanie sauny. Metodyka kąpieli w saunie; wskazania i przeciwwskazania lecznicze. Działanie zimna na organizm. Zabiegi miejscowe i ogólne. Krioterapia miejscowa i ogólnoustrojowa. Wodolecznictwo, wpływ zabiegów wodnych na organizm. Światłolecznictwo. Promieniowanie podczerwone i laseroterapia. Elektrolecznictwo: galwanizacja, jontoforeza, prądy małej częstotliwości, elektrostymulacja mięśni i nerwów, prądy TENS, prądy diadynamiczne, prądy interferencyjne Pola magnetyczne małej częstotliwości. Ultradźwięki: działanie biologiczne, aparatura, metody zabiegów i dawki.						30+10h konsultacje	20+5h konsultacje

<p>Diagnostyka funkcjonalna narządu ruchu stosowana w kinezyterapii (badanie postawy, badanie zakresu ruchów w stawach, pomiary liniowe, testy czynnościowe, ocena siły mięśniowej)</p> <p>Systematyka ćwiczeń leczniczych (ćwiczenia bez współdziałania ćwiczącego, ćwiczenia czynne, czynno - bierne, czynne – wspomagane, ćwiczenia w odciążeniu, ćwiczenia izometryczne, ćwiczenia czynne wolne, ćwiczenia z oporem, poizometryczna relaksacja mięśni)</p> <p>Definicje odnowy biologicznej, cele i zadania.</p> <p>Metody i środki odnowy biologicznej. Zasady stosowania odnowy biologicznej. Podstawy teorii sportu.</p> <p>Zespół przetrenowania (rodzaje, skutki, objawy, profilaktyka).</p> <p>Ocena funkcjonalna zawodnika. Zastosowania bodźców fizykalnych we wspomaganie wypoczynku.</p> <p>Wsparcie erogeniczne w sporcie (bariery ograniczające zwiększenie rezultatów sportowych, klasyfikacja środków wspomagających).</p> <p>Programowanie odnowy biologicznej.</p>		
Razem	40	25

Formy i warunki zaliczenia

Sprawdzian w formie pisemnej – odpowiedzi na zadane problemy z zakresu całego materiału. Oceniane będą również zaangażowanie i aktywność 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
<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

Gieremek K., Dec L. – Zmęczenie i regeneracja sił. Odnowa biologiczna, Katowice 2001, HAS-MED.

Kasprzak W., Mańkowska A. – Fizykoterapia, medycyna uzdrowiskowa i SPA, Warszawa 2008, Wydawnictwo Lekarskie PZWL.

Literatura uzupełniająca

Magiera L., Walaszek R. – Masaż sportowy z elementami odnowy biologicznej, Kraków 2004, BIOSPORT.

Brzozowski K., Herzig M. – Odnowa biologiczna i psychiczna menadżerów sportu, Warszawa 2001, Polska Korporacja Menadżerów

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

Przedmiot		Fizjologia wysiłku sportowego (S)					
Koordynator							
Prowadzący							
Tryb studiów		stacjonarne / niestacjonarne					
Profil		praktyczny					
Kategoria przedmiotu		obowiązkowy					
Forma zajęć		Ćwiczenia					
Poziom studiów, semestr		studia pierwszego stopnia					
Miejsce realizacji przedmiotu		kampus uczelni					
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	75		30			10	35
ECTS	3		1,2			0,4	1,4
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	75		20			5	50
ECTS	3		0,8			0,2	2
Wymagania wstępne		Podstawowe informacje z przedmiotów z poprzednich semestrów, w szczególności anatomii i fizjologii człowieka.					
Cel kształcenia		Celem przedmiotu jest zdobycie przez studentów wiedzy na temat wpływu pracy fizycznej na funkcjonowanie organizmu człowieka; zapoznanie się z mechanizmami wyjaśniającymi jak organizm reaguje i adaptuje się do pojedynczego oraz chronicznego wysiłku fizycznego, zapoznanie się z procesami powodującymi zmęczenie organizmu oraz procesami odpowiedzialnymi za zwiększenie wydolności ogólnej, siły i mocy człowieka oraz podstawowymi zasadami żywienia sportowców.					
Metody dydaktyczne		praca w grupach, dyskusja, ćwiczenia praktyczne, prezentacja multimedialna					
Środki dydaktyczne		Komputer, rzutnik multimedialny, plansze, sprzęt sportowy, sprzęt medyczny (m.in. analizator składu ciała), tablice					
Efekty uczenia się						Metody weryfikacji	
Wiedza	Zna i rozumie procesy biologiczne oraz biochemiczne na poziomie komórkowym, narządowym i ustrojowym w warunkach fizjologicznych i w przypadkach zaburzeń rozwoju i funkcjonowania. (K_W03), (K_W04), (K_W06)					Aktywność na zajęciach/ przygotowanie do zajęć/ sprawdzian pisemny	
	Zna budowę i funkcje organizmu człowieka, ze szczególnym uwzględnieniem układu mięśniowo-szkieletowego i nerwowego. (K_W03)					Aktywność na zajęciach/ przygotowanie do zajęć/ sprawdzian pisemny	
	Wykazuje znajomość budowy anatomicznej człowieka i rozumienie procesów fizjologii człowieka, ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania. (K_W05), (K_W06)					Aktywność na zajęciach/ przygotowanie do zajęć/ sprawdzian pisemny	
Umiejętności	Potrafi w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej. (K_U05), (K_U08), (K_U11), (K_U12),					Aktywność na zajęciach/ przygotowanie do zajęć/ sprawdzian pisemny	
Kompetencje społeczne	Jest gotów do dalszego poszerzania posiadanej wiedzy. (K_K03)					Aktywność na zajęciach/ przygotowanie do zajęć/ sprawdzian pisemny	
Treści programowe						Liczba godzin	
Wykłady						Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne

<ol style="list-style-type: none"> 1. Praktyczne podstawy fizjologii wysiłku fizycznego - zasady obciążania wysiłkiem fizycznym w ujęciu praktycznym. 2. Zasady obciążania wysiłkiem fizycznym (metody treningu aerobowego, metody treningu anaerobowego). 3. Trening zwiększający wydolność tlenową. 4. Trening zwiększający wydolność beztlenową 5. Trening zwiększający siłę, moc i gibkość. 6. Trening interwałowy. 7. Zmęczenie, wypoczynek i superkompensacja jako konsekwencja obciążenia wysiłkowego - Intensywność zajęć spinning. 8. Zmęczenie, wypoczynek i superkompensacja jako konsekwencja obciążenia wysiłkowego - Intensywność zajęć Joga, Hatha Joga 9. Zasady obciążania wysiłkiem fizycznym w próbach i testach wysiłkowych. Ocena poziomu wydolności fizycznej aerobowej i anaerobowej. 10. Pomiary pułapu tlenowego na podstawie testów wydolnościowych. 11. Testy wydolności tlenowej - Obliczanie VO₂max metodą PWC170, 150, 130. 12. Dobór suplementów w zależności od częstotliwości i poziomu aktywności fizycznej. Żywieniowe środki wspomagające – degustacja. 13. Analiza składu ciała – metody pomiarowe, interpretacja wyników. 14. Analiza składu ciała – dobór dietoterapii. 15. Fizjologia odżywiania sportowca – układanie jadłospisów. 16. Siła izometryczna – pomiary i przydatność w klasyfikacji do wysiłku. 17. Siła dynamiczna – pomiary przydatność w klasyfikacji do wysiłku. 18. Ocena stopnia zmęczenia wysiłkowego człowieka po wysiłkach o różnej intensywności i w różnych dyscyplinach sportu. 19. Metody rejestracji obciążeń treningowych w treningu wydolnościowym i wytrzymałości siłowej. 20. Metody treningowe w terapii otyłości. 21. Intensywność zajęć w terapii nadwagi i otyłości. 22. Zajęcia aqua aerobiku jako jedna z metod terapii nadwagi i otyłości. 23. Trening oporowy na urządzeniach izotonicznych. 	30+10h konsultacje	20+5h konsultacje
Razem	40	25

Formy i warunki zaliczenia

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

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

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 stopniu	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.	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

1. Birch K., MacLaren D., Keith G.(2008): Fizjologia Sportu. Krótkie wykłady, Warszawa, Wyd. Naukowe PWN.
2. Czarkowska-Pączek B., Przybylski J. (red.) (2006): Zarys fizjologii wysiłku fizycznego. Podręcznik dla studentów. Wrocław, Wyd. Medyczne Urban & Partner..
3. Górski J. (red) (2011): Fizjologia wysiłku i treningu fizycznego. Warszaw, Wyd. PZWL.
4. Jaskólski A., Jaskólska A.(2005): Podstawy Fizjologii Wysiłku Fizycznego z zarysem fizjologii człowieka. Wrocław: Wyd. AWF Wrocław.

Literatura uzupełniająca

1. Donatelli R (Gnat R. – red. polskiego wydania) (2011): Rehabilitacja w sporcie. Wrocław, Wyd. Elsevier Urban & Partner.
2. Bonci L., Sports nutrition for young athletes. Pediatric Annals, 2010; 39 (5): 300-305 - Opublikowano w Medycyna Praktyczna Pediatria 2011:2 (tłumaczenie lek. Patrycja Marciniak-Stępak. Zasady żywienia młodych sportowców)

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

Przedmiot	Edukacja i poradnictwo żywieniowe sportowca (S)						
Koordynator							
Prowadzący							
Tryb studiów	stacjonarne / niestacjonarne						
Profil	praktyczny						
Kategoria przedmiotu	obowiązkowy						
Forma zajęć	Ćwiczenia						
Poziom studiów, semestr	studia pierwszego stopnia						
Miejsce realizacji przedmiotu	kampus uczelni						
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	75		30			10	35
ECTS	3		1,2			0,4	1,4
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	75		20			5	50
ECTS	3		0,8			0,2	2
Wymagania wstępne	Wiedza zakresu podstaw żywienia człowieka i technologii gastronomicznej.						
Cel kształcenia	Przygotowanie studentów do prowadzenia poradnictwa dietetycznego.						
Metody dydaktyczne	Omawianie zagadnień teoretycznych ilustrowanych analizą przypadków, analiza wybranych tekstów, dyskusja, rozmowa z pacjentem i omówienie.						
Środki dydaktyczne	Prezentacja multimedialna						
Efekty uczenia się						Metody weryfikacji	
Wiedza	Zna i rozumie anatomie i fizjologię oraz wpływ diety na rozwój sportowców. (K_W03)					Test/ praca semestralna/ aktywności na zajęciach	
Umiejętności	Potrafi udzielić porady dietetycznej sportowcom Potrafi wytłumaczyć wpływ diety na rozwój formy fizycznej w wybranej dziedzinie sportowej.(K_U03), (K_U05)					Test/ praca semestralna/ aktywności na zajęciach	
Kompetencje społeczne	Jest gotów do dokonania analizy, wyciągania wniosków oraz konstruowania opinii w zakresie żywienia sportowca na podstawie jego formy fizycznej. (K_K08)					Test/ praca semestralna/ aktywności na zajęciach	
Treści programowe						Liczba godzin	
Ćwiczenia						Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1.	Charakterystyka składników odżywczych i ich rola w organizmie					30	20
2.	Podstawowe wiadomości o planowaniu posiłków dietetycznych						
3.	Metody sporządzania posiłków i ich charakterystyka						
4.	Klasyfikacja diet według Komisji Dietetyki PAN						
5.	Charakterystyka diet:						
	• lekkostrawnej (podstawowej)						
	• wysokobiałkowej						
	• niskobiałkowej						
	• niskotłuszczowej z ograniczeniem błonnika						
	• niskowęglowodanowej						
	• niskoenergetycznej						
	z modyfikacjami składników mineralnych: niskosodowej,						
	• wysokopotasowe						
	• bogatoresztkowej						
	z modyfikacjami konsystencji						

• oszczędzającej z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego i błonnika					
6. Żywnienie dietetyczne w różnych schorzeniach					
7. Żywnienie w nadkwaśności żołądka i chorobie wrzodowej					
8. żywnienie w chorobach wątroby i dróg żółciowych					
9. żywnienie w chorobach przemiany materii (otyłość, wychudzenie, podagra)					
10. Zwyczaje żywieniowe					
11. Poradnictwo żywieniowe					
Konsultacje	10	5			
Razem	40	25			
Formy i warunki zaliczenia					
Zaliczenie na ocenę ćwiczeń z poszczególnych zajęć oraz pracy semestralnej. Końcowy sprawdzian pisemny – test wyboru.					
Kryteria oceny					
Na ocenę 2 /niedostateczny/	Na ocenę 3 /dostateczny/	Na ocenę 3,5 /dostateczny +/	Na ocenę 4 /dobry/	Na ocenę 4,5 /dobry +/	Na ocenę 5 /bardzo dobry/
>50% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	50% do >60% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	60% do >70% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	70% do >80% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	80% do >90% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	90% do >100% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się
Student - nie opanował podstawowej wiedzy i umiejętności związanych z przedmiotem, - nie potrafi wykorzystać zdobytych podstawowych informacji i wykazać się wiedzą i umiejętnościami, a wymagane efekty uczenia się nie zostały osiągnięte, - 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					
- Frączek B., Krzywański J, Krzysztofiak H [red.n.]: Dietetyka Sportowa, PZWL, Warszawa 2019 - J. Gawęcki i L. Hryniewiecki „Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu.” PWN - J. Graedon i T. Graedon „Niebezpieczne interakcje leków.” ANTA - Z. Zachwieja „Leki i pożywienie – interakcje”. Medpharm Polska, Wrocław, 2008..					
Literatura uzupełniająca					
- Z. Sikorski „Chemiczne i funkcjonalne właściwości składników żywności” WNT - F. Świdorski „Żywność wygodna i żywność funkcjonalna” WNT					

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

Przedmiot		Choroby dietozależne (S)					
Koordynator							
Prowadzący							
Tryb studiów		stacjonarne / niestacjonarne					
Profil		praktyczny					
Kategoria przedmiotu		obowiązkowy					
Forma zajęć		Ćwiczenia					
Poziom studiów, semestr		studia pierwszego stopnia					
Miejsce realizacji przedmiotu		kampus uczelni					
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia stacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	75		30			10	35
ECTS	3		1,2			0,4	1,4
Liczba godzin na zrealizowanie aktywności – studia niestacjonarne							
	suma	wykład	ćwiczenia	seminarium	praktyka zawodowa	konsultacje	samokształcenie
Godziny	75		20			5	50
ECTS	3		0,8			0,2	2
Wymagania wstępne		Znajomość zagadnień klinicznego zakresu chorób.					
Cel kształcenia		Celem nauczania przedmiotu jest zapoznanie studentów z głównymi chorobami dietozależnymi, ich przyczynami, epidemiologią; z zasadami postępowania dietetycznego w wybranych chorobach dietozależnych.					
Metody dydaktyczne		Metoda podawcza i metody aktywizujące: praca grupach, studium przypadków, dyskusja					
Środki dydaktyczne		Prezentacja multimedialna					
Efekty uczenia się						Metody weryfikacji	
Wiedza		Zna podstawowe objawy, przyczyny i przebieg chorób dietozależnych. (K_W03), (K_W07),				Kolokwium zaliczeniowe/aktywność na zajęciach	
Umiejętności		Potrafi rozpoznać główne choroby dietozależne, ich przyczyny, a także potrafi dobrać metodę leczenia rozpoznanej choroby. (K_U01), (K_U06), (K_U14)				Kolokwium zaliczeniowe/aktywność na zajęciach	
		Prawidłowo zbiera i przedstawia wyniki badań. (K_U08)				Kolokwium zaliczeniowe/aktywność na zajęciach	
Kompetencje społeczne		Jest gotów do ciągłego dokształcania się – podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych. (K_K03)				Kolokwium zaliczeniowe/aktywność na zajęciach	
Treści programowe						Liczba godzin	
Wykłady						Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
1. Żywnienie w cukrzycy. 2. Żywnienie w otyłości. 3. Żywnienie w nadciśnieniu, hipercholesterolemii. 4. Żywnienie hipertriglicydemii i chylomikronemii. 5. Żywnienie w dnacie moczanowej. 238 6. Żywnienie w niewydolności nerek i kamicy nerkowej. 7. Żywnienie u osób z zespołem metabolicznym. 8. Żywnienie w chorobach wątroby i trzustki. 9. Żywnienie w chorobie wrzodowej żołądka i dwunastnicy oraz refluksie przełykowo-żołądkowym. 10. Żywnienie w chorobach jelita grubego.						30+10h konsultacje	20+5h konsultacje

11. Charakterystyka diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów. Zalecenia żywieniowe a różne typy cukrzycy.		
12. Zastosowanie wymienników węglowodanowych i indeksu glikemicznego.		
13. Charakterystyka i zastosowanie diety o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych. Rodzaje i źródła kwasów tłuszczowych. Zasady żywienia w chorobach układu sercowo-naczyniowego.		
14. Zastosowanie diety ubogoenergetycznej w leczeniu osób z nadwagą i otyłością. Zapoznanie z definicją nadwagi i otyłości. Rodzaje otyłości. Konsekwencje otyłości. Leczenie dietetyczne.		
15. Dietoterapia jako element wspomagający leczenie chorób wynikających z niedoboru składników pokarmowych (osteoporoza, niedokrwistość z niedoboru kwasu foliowego, witaminy B12, żelaza).		
16. Niewłaściwe nawyki żywieniowe a choroby przewodu pokarmowego (zaparcia, biegunki, zespół jelita nadwrażliwego, niektóre nowotwory.).		
Razem	40	25

Formy i warunki zaliczenia

Ocena przygotowania studenta do zajęć i jego aktywności podczas każdego z zajęć – forma dyskusji w trakcie zajęć, ocena samodzielnie rozwiązywanych zadań ćwiczeniowych podczas realizacji planu dydaktycznego.
Po zakończeniu zajęć sprawdzian w formie pisemnej – odpowiedzi na zadane problemy z zakresu całego materiału obejmującego ćwiczenia.

Kryteria oceny

Na ocenę 2 /niedostateczny/	Na ocenę 3 /dostateczny/	Na ocenę 3,5 /dostateczny +/	Na ocenę 4 /dobry/	Na ocenę 4,5 /dobry +/	Na ocenę 5 /bardzo dobry/
>50% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	50% do >60% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	60% do >70% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	70% do >80% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	80% do >90% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się	90% do >100% uzyskanej punktacji za przewidziane formy weryfikacji efektów uczenia się
Student - nie opanował podstawowej wiedzy i umiejętności związanych z przedmiotem, - nie potrafi wykorzystać zdobytych podstawowych informacji i wykazać się wiedzą i umiejętnościami, a wymagane efekty uczenia się nie zostały osiągnięte, - nie prezentuje zaangażowania i zainteresowania przedmiotem.	Student - posiada niepełną podstawową wiedzę i umiejętności związane z przedmiotem, - ma duże trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji, - opanował efekty uczenia się w stopniu dostatecznym, - prezentuje niewielkie zainteresowanie zagadnieniami dotyczącymi przedmiotu.	Student - posiada podstawową wiedzę i umiejętności pozwalające na zrozumienie większości zagadnień z danego przedmiotu, - ma trudności z wykorzystaniem zdobytych informacji, - opanował efekty uczenia się w stopniu zadowalającym; - wykazuje zainteresowanie zagadnieniami przedmiotu	Student - osiągnął zakładane efekty uczenia się w zakresie zagadnień programu, - prawidłowo, choć w sposób nieusystematyzowany prezentuje zdobytą wiedzę i umiejętności, - dostrzega błędy popełniane przy rozwiązywaniu określonego zadania	Student - opanował wiedzę i umiejętności w zakresie treści programowych, dostrzega i koryguje 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. Włodarek D.: Dietoterapia. Wyd. Lek. PZWL, Warszawa 2014
2. Payne A.: Dietetyka i żywienie kliniczne. Edra Urban & Partner, Wrocław 2013
3. Peckenpaugh N., Gajewska D.(red. Wyd. Pol.): Podstawy żywienia i dietoterapia. Wydawnictwo Medyczne Urban & Partner, Wrocław 2011

Literatura uzupełniająca

1. Ciborowska H., Rudnicka A., Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka, PZWL, Warszawa 2000.
2. Dawidowicz A., Zawistowski Z., Żywnienie w chorobach przemiany materii, PZWL, Warszawa 1988
3. Hasik J., Gawęcki J., Żywnienie człowieka zdrowego i chorego, cz. 2, PWN, Warszawa 2000
4. Hasik J., Hryniewiecki L., Dietetyka, PZWL, Warszawa 1992
5. Nauka o żywieniu zdrowego i chorego człowieka. Red. W. Kierst, PZWL, Warszawa 1989
6. Noczyńska A., Wiadomości o cukrzycy typu pierwszego, VOLUMED, Warszawa 1998
7. Gawęcki J., Hryniewiecki L., Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu, PWN, Warszawa 2005