



Sylabus na rok akademicki: 2021/2022

Cykl kształcenia: 2021/2022-2023/2024

Opis przedmiotu kształcenia

Nazwa przedmiotu	Dietetyka Dietetics	Grupa szczegółowych efektów uczenia się	
		Grupa zajęć (kod grupy) C	Nazwa grupy Nauki w zakresie podstaw opieki pielęgniarstwa
Wydział	Nauk o Zdrowiu		
Kierunek studiów	Pielęgniarstwo		
Poziom studiów	<input type="checkbox"/> jednolite magisterskie <input checked="" type="checkbox"/> I stopnia <input type="checkbox"/> II stopnia <input type="checkbox"/> III stopnia <input type="checkbox"/> podyplomowe		
Forma studiów	x stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne		
Rok studiów	I	Semestr studiów:	x zimowy <input type="checkbox"/> letni
Typ przedmiotu	<input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowy <input type="checkbox"/> ograniczonego wyboru <input type="checkbox"/> wolnego wyboru/ fakultatywny		
Język wykładowy	x polski <input type="checkbox"/> angielski		

Liczba godzin

Forma kształcenia

	Wykłady (WY)	Seminaria (SE)	Ćwiczenia audytoryjne (CA)	Ćwiczenia kierunkowe - niekliniczne (CN)	Ćwiczenia kliniczne (CK)	Ćwiczenia laboratoryjne (CL)	Ćwiczenia w warunkach symulowanych (CS)	Zajęcia praktyczne przy pacjencie (PP)	Lektoraty (LE)	Zajęcia wychowania fizycznego (WF)	Praktyki zawodowe (PZ)	Samokształcenie kierowane (SK)	E-learning (EL)
Semestr zimowy:													
..... (Nazwa jednostki realizującej przedmiot)	15	10											
Kształcenie bezpośrednie ¹		10											
Kształcenie zdalne ²	15												
Semestr letni:													

¹ Kształcenie prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia

² Kształcenie z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość

..... (Nazwa jednostki realizującej przedmiot)																				
Kształcenie bezpośrednie																				
Kształcenie zdalne																				
Razem w roku:																				
..... (Nazwa jednostki realizującej przedmiot)	15	10																		
Kształcenie bezpośrednie		10																		
Kształcenie zdalne	15																			

Student zdobywa wiedzę, umiejętności i kompetencje w zakresie:

C1. znaczenia i roli podstawowych składników pokarmowych zawartych w pożywieniu,
 C2. poznania konsekwencji wynikających z nieprawidłowego żywienia,
 C3. dokonywania oceny sposobu żywienia i stanu odżywiania z wykorzystaniem metod antropometrycznych i biochemicznych,
 C4. wdrażania ilościowego i jakościowego składu diet dla dorosłych zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia w zależności od stanu i sytuacji zdrowotnej pacjenta,
 C5. przekazywania pacjentowi informacji i wskazówek dotyczących racjonalnego żywienia.

Efekty uczenia się dla przedmiotu w odniesieniu do metod weryfikacji zamierzonych efektów uczenia się oraz formy realizacji zajęć:

Numer szczegółowego efektu uczenia się	Student, który zaliczy przedmiot wie/umie/potrafi	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się	Forma zajęć dydaktycznych * wpisz symbol
CW22	Definiuje zapotrzebowanie (ilościowe i jakościowe) organizmu na składniki pokarmowe niezbędne do utrzymania życia w warunkach zdrowia i choroby;	TEST	WY
CW23	Wymienia zasady żywienia osób zdrowych w różnym wieku i charakteryzuje istotę żywienia dojelitowego i pozajelitowego;	TEST	WY
CW24	Wymienia rodzaje diet leczniczych Charakteryzuje poszczególne diety lecznicze Wymienia konsekwencje niewłaściwie dobranej terapii żywieniowej	TEST	WY
CW 25	Wymienia środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego Opisuje zastosowanie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego	TEST	WY
CU 35	Dokonywa pomiarów antropometrycznych- masa ciała, wysokość ciała, pomiary obwodów). Zna normy podstawowych wyników biochemicznych wykorzystywanych w ocenie stanu odżywiania (morfologia, albuminy, żelazo, profil lipidowy, glukoza) Przeprowadza ocenę stanu odżywiania z wykorzystaniem SGA Interpretuje wyniki pomiarów antropometrycznych, badań biochemicznych i SGA Określa błędy żywieniowe na podstawie wyników z pomiarów antropometrycznych, badań biochemicznych i SGA Udziela krótkiej porady dietetycznej	Zadanie praktyczne	SE
CU 36	Charakteryzuje diety stosowane w chorobach Dobiera rodzaj diety do konkretnego schorzenia	Zadanie praktyczne	SE
CU 37	Charakteryzuje środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego Udziela informacji na temat stosowanych środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego.	Zadanie praktyczne	SE

* WY - wykład; SE - seminarium; CA - ćwiczenia audytoryjne; CN - ćwiczenia kierunkowe-niekliniczne; CK - ćwiczenia kliniczne; CL - ćwiczenia laboratoryjne; CS - ćwiczenia w warunkach symulowanych; PP - zajęcia praktyczne przy pacjencie; LE - lektoraty, WF - zajęcia wychowania fizycznego; PZ - praktyki zawodowe; SK - samokształcenie kierowane, EL - E-learning.

Nakład pracy studenta (bilans punktów ECTS):1

Forma nakładu pracy studenta (udział w zajęciach, aktywność, przygotowanie itp.)	Obciążenie studenta
1. Godziny w kontakcie bezpośrednim:	10
2. Godziny w kształceniu zdalnym:	15
3. Godziny indywidualnej pracy własnej studenta:	0
4. Godziny samokształcenia kierowanego:	0
Sumaryczny nakład pracy studenta:	25
Punkty ECTS za przedmiot:	1
Treść zajęć: (proszę wpisać hasłowo tematykę poszczególnych zajęć z podziałem na formę zajęć dydaktycznych, pamiętając, aby przekładała się ona na zamierzone efekty uczenia się)	
<p>Wykłady</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Podstawowe pojęcia z nauki o żywieniu. 2. Zasady racjonalnego żywienia. Normy żywienia i wyżywienia. Zapotrzebowanie energetyczne i na składniki odżywcze w różnych grupach wiekowych i o różnej aktywności fizycznej i płci. 3. Białko pożywienia jako główny składnik budulcowy organizmu. Źródła pokarmowe, rola w żywieniu człowieka, wartość biologiczna różnych białek. Normy. Białka jako składnik diet w różnych schorzeniach 4. Węglowodany pożywienia jako główny składnik energetyczny organizmu. Źródła pokarmowe, rola w żywieniu węglowodanów i błonnika pokarmowego. Produkty węglowodanowe o niskim indeksie glikemicznym i ich znaczenie w leczeniu schorzeń metabolicznych. Wpływ glikemii poposiłkowej na wskaźniki przemian metabolicznych. Węglowodany pokarmowe jako składnik diet w różnych schorzeniach. 5. Tłuszcze pokarmowe budowa, źródło, pochodzenie, działanie w organizmie. Znaczenie dla zdrowia człowieka kwasów tłuszczowych nasyconych, jednonienasyconych i wielonienasyconych z szeregu n-3 i n-6. Wpływ tłuszczów różnego pochodzenia na wskaźniki przemian metabolicznych. Tłuszcze pokarmowe jako składnik diet w różnych schorzeniach. Cholesterol - źródła pokarmowe. 6. Znaczenie i wpływ witamin i składników mineralnych w żywieniu. Normy żywieniowe na poszczególne witaminy i składniki mineralne. 7. Rola wody w organizmie człowieka 8. Metody oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia. Żywność racjonalna zdrowego człowieka 9. Wybrane zagadnienie z dietetyki. Diety podstawowa i łatwo strawna i ich modyfikacje. Sposoby żywienia pacjentów. 10. Alternatywne modele żywienia- diety wegetariańskie, diety stosowane w profilaktyce chorób cywilizacyjnych (Dieta śródziemnomorska, dieta DASH). 11. Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego 	
<p>Seminaria</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 2. 3. <p>itd....</p>	
<p>Ćwiczenia – nie dotyczy</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 2. 3. <p>itd....</p>	
<p>Inne – nie dotyczy</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 2. 3. <p>itd....</p>	
<p>Literatura podstawowa:</p>	

1. Gawęcki J., Roszkowski W.: Żywnienie człowieka T1-T3 Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2021
2. Jarosz M. (red): „Praktyczny podręcznik dietetyki” IŻŻ, Ministerstwo Zdrowia, 2007-2011
3. Ciborowska H, Rudnicka A; Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka, PZWL, Warszawa 2014

Literatura uzupełniająca i inne pomoce:

1. Payne Anna, Barker Helen: Dietetyka i żywienie kliniczne, Wydawnictwo Medyczne Urban&Partner, 2013
2. Kołodziejczyk A, Gajda R: Podstawy żywienia człowieka z zadaniami. MedPharm, 2018
3. Gajewska D (red)Podstawy żywienia i dietoterapia , Elsevier Urban&Partner, Wrocław 2011

Warunki wstępne: Wiedza z zakresu biologii i chemii oraz budowy układu pokarmowego człowieka. Wiedza z zakresu anatomii, fizjologii oraz zdrowia publicznego.

Warunki uzyskania zaliczenia przedmiotu: Przedmiot kończy się zaliczeniem. Zaliczenie na podstawie obecności na wykładach zgodna z regulaminem studiów, test zaliczeniowy napisany na poziomie co najmniej 60%. (Test z wykorzystaniem platformy TESTPORTAL). Prawidłowym wykonaniem wszystkich zadań w ramach zajęć seminaryjnych.

Ocena:	Kryteria zaliczenia przedmiotu na ocenę ³
Bardzo dobra (5,0)	
Ponad dobra (4,5)	
Dobra (4,0)	
Dość dobra (3,5)	
Dostateczna (3,0)	
	Kryteria zaliczenia przedmiotu na zaliczenie (bez oceny)³
zaliczenie	test zaliczeniowy napisany na poziomie co najmniej 60%. Poprawne wykonanie zadań w ramach zajęć seminaryjnych.

Ocena:	Kryteria oceny z egzaminu ³
Bardzo dobra (5,0)	
Ponad dobra (4,5)	
Dobra (4,0)	
Dość dobra (3,5)	
Dostateczna (3,0)	

Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot:	
Adres jednostki:	Ul. Bartla5, Wrocław
Numer telefonu:	
E-mail:	

³ Weryfikacja musi obejmować wszystkie efekty uczenia się, realizowane podczas wszystkich form kształcenia w ramach danego przedmiotu.

1. Katedra Fizyki w Wydziale
Fizyki, Chemii i Biologii
Uniwersytetu Warszawskiego
ul. Pasteura 1, 02-093 Warszawa

2. Katedra Fizyki

1111

Osoba odpowiedzialna za przedmiot:		Anna Felińczak		
Numer telefonu:		71 7841819		
E-mail:		anna.felinczak@umed.wroc.pl		
Wykaz osób prowadzących poszczególne zajęcia:				
Imię i nazwisko:	Stopień / tytuł naukowy lub zawodowy:	Dyscyplina naukowa:	Wykonywany zawód:	Forma prowadzenia zajęć:
Anna Felińczak	Dr n.med.	Nauki o zdrowiu	Nauczyciel akademicki	Wykład/ Seminaria

Data opracowania sylabusu

30.07.2021 r.

.....

Imię i nazwisko autora (autorów) sylabusu:

Anna Felińczak

Podpis Kierownika/ów jednostki/ek

Prowadzący/och zajęcia

Uniwersytet Medyczny we Wrocławiu

Wydział Nauk o Zdrowiu

Katedra Pielęgniarstwa i Położnictwa

ZAKŁAD PIELĘGNIARSTWA

RODZINNEGO I PEDIATRYCZNEGO

p.o. kierownika

dr Anna Rozensztrauch

Podpis Dziekana wydziału zlecającego przedmiot:

Uniwersytet Medyczny we Wrocławiu

WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU

Prodzikan ds. Studentów

dr Monika Przestrzelska, profesor uczelniany

³ Weryfikacja musi obejmować wszystkie efekty uczenia się, realizowane podczas wszystkich form kształcenia w ramach danego przedmiotu.