



Sylabus														
Opis przedmiotu kształcenia														
Nazwa modułu/przedmiotu	Żywność człowieka										Grupa szczegółowych efektów kształcenia			
											Kod grupy	Nazwa grupy		
Wydział	NAUK O ZDROWIU													
Kierunek studiów	dietetyka													
Specjalności	-													
Poziom studiów	jednolite magisterskie * I stopnia x II stopnia III stopnia podyplomowe													
Forma studiów	x stacjonarne niestacjonarne													
Rok studiów	II										Semestr studiów: III	x zimowy letni		
Typ przedmiotu	x obowiązkowy ograniczonego wyboru wolny wyboru/ fakultatywny													
Rodzaj przedmiotu	x kierunkowy podstawowy													
Język wykładowy	X polski angielski inny													
* zaznaczyć odpowiednio, zamieniając na X														
Liczba godzin														
Forma kształcenia														
Jednostka realizująca przedmiot	Wykłady (WY)	Seminaria (SE)	Ćwiczenia audytorialne (CA)	Ćwiczenia kierunkowe - niekliniczne (CN)	Ćwiczenia kliniczne (CK)	Ćwiczenia laboratoryjne (CL)	Ćwiczenia w warunkach symulowanych (CS)	Zajęcia praktyczne przy pacjencie (PP)	Ćwiczenia specjalistyczne - magisterskie (CM)	Lektoraty (LE)	Zajęcia wychowania fizycznego-obowiązkowe (WF)	Praktyki zawodowe (PZ)	Samokształcenie (Czas pracy własnej studenta)	E-learning (EL)
Semestr zimowy:														
	30	10		20									10	
Semestr letni														
Razem w roku: 70 h														



	30	10		20								10	
<p>Cele kształcenia: (max. 6 pozycji) C1. ocena zagrożeń wynikających z zawartości w produktach spożywczych substancji dodatkowych, zanieczyszczeń, C2. charakterystyki i zastosowania produktów spożywczych wzbogacanych, suplementów diety, żywności funkcjonalnej, C3. charakterystyki polskich, europejskich i światowych instytucji pełniących nadzór nad żywnością</p>													
<p>Macierz efektów kształcenia dla modułu/przedmiotu w odniesieniu do metod weryfikacji zamierzonych efektów kształcenia oraz formy realizacji zajęć:</p>													
Numer efektu kształcenia przedmiotowego	Numer efektu kształcenia kierunkowego	Student, który zaliczy moduł/przedmiot wie/umie/potrafi	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów kształcenia (formujące i podsumowujące)	Forma zajęć dydaktycznych <i>** wpisz symbol</i>									
K_W05	OM1_W01	Zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów.	Egzamin pisemny z wykładów	WY, SE, CN									
K_W20	OM1_W04	Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspokajania.											
K_W23	OM1_W04	Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.											
K_U05	OM1_U02	Rozumie wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia i potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.	Realizacja zleconego zadania. Prezentacja. Sprawdzanie wiedzy w trakcie seminarium	WY, SE, CN									
K_U06	OM1_U02	Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie	Zaliczenia cząstkowe										



K_U08	OM1_U02	żywieniowe. Potrafi wykorzystać. wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia		
K_U09	OM1_U02	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębiona ocenę stanu odżywienia.		
K_U11	OM1_U02	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw.		
K_K01	OM1_K01	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.	Obserwacja i rozmowy podczas wykładów i seminariów i ćwiczeń	WY, SE, CN
K_K02	OM1_K01	Potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej.		
K_K03	OM1_K01	Posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się.		
<p>** WY - wykład; SE - seminarium; CA - ćwiczenia audytorjne; CN - ćwiczenia kierunkowe (niekliniczne); CK - ćwiczenia kliniczne; CL - ćwiczenia laboratoryjne; CM – ćwiczenia specjalistyczne (mgr); CS - ćwiczenia w warunkach symulowanych; LE - lektoraty; zajęcia praktyczne przy pacjencie - PP; WF - zajęcia wychowania fizycznego (obowiązkowe); PZ- praktyki zawodowe; SK – samokształcenie, EL- E-learning.</p>				
<p>Proszę ocenić w skali 1-5 jak powyższe efekty lokują państwa zajęcia w działach: przekaz wiedzy, umiejętności czy kształtowanie postaw: Wiedza: 5 Umiejętności: 5 Kompetencje społeczne: 3</p>				
Nakład pracy studenta (bilans punktów ECTS):				
Forma nakładu pracy studenta (udział w zajęciach, aktywność, przygotowanie itp.)			Obciążenie studenta (h)	
1. Godziny kontaktowe:			60	
2. Czas pracy własnej studenta (samokształcenie):			10	
Sumaryczne obciążenie pracy studenta			70	



Punkty ECTS za moduł/przedmiotu	5
Uwagi	
Treść zajęć: (proszę wpisać hasłowo tematykę poszczególnych zajęć z podziałem na formę zajęć dydaktycznych, pamiętając, aby przekładała się ona na zamierzone efekty kształcenia)	
Wykłady <ol style="list-style-type: none">1. Wegetarianizm i wybrane niekonwencjonalne sposoby żywienia; diety alternatywne i i ryzyko dla zdrowia człowieka2. Zastosowanie suplementów diety w żywieniu człowieka, grupy wysokiego ryzyka występowania niedoborów żywieniowych cz. I3. Zastosowanie suplementów diety w żywieniu człowieka, grupy wysokiego ryzyka występowania niedoborów żywieniowych cz. II4. Żywność funkcjonalna, żywność wzbogacona, fast food – żywność szybko spożywana zalety i wady, żywność wygodna5. Żywność dietetyczna i jej rola w prawidłowym żywieniu6. Dodatki do żywności: barwniki, substancje aromatyczne, substancje konserwujące, przeciwutleniacze i synergenty, kwasy, sole i zasady, substancje stabilizujące i emulgujące, substancje zagęszczające, substancje klarujące, substancje słodzące7. Substancje obce w żywności. Zanieczyszczenia (chemiczne: metale, azotany, pestycydy, inne; fizyczne: cząstki metali, piasku, włókna, włosy, fragmenty owadów, ekskrementy, radionuklidy; biochemiczne: drobnoustroje, pasożyty, toksyny bakteryjne, priony, mykotoksyny)8. Substancje antyodżywcze w żywności (glikozydy cyjanogenne , związki saponinowe, substancje powodujące latoryzm, substancje goitrogenne (wolotwórcze), inhibitory trypsyny i związki wywołujące fawizm, inne substancje antyodżywcze9. Jakość zdrowotna żywności i jej prawna ochrona10. Zapewnienie bezpieczeństwa i higieny żywności przez instytucje rządowe i pozarządowe w Polsce i na świecie. Omówienie systemów zarządzania jakością żywności (GMP, GHP).	
Seminaria <ol style="list-style-type: none">1. Ocena wartości odżywczej diet ułożonych na ćwiczeniach. Grupy produktów spożywczych i ich skład na podstawie podobieństwa zawartości składników pokarmowych w 100 g produktu. Produkty izokaloryczne, izobiałkowe i izoenergetyczne. Wybrane grupy produktów spożywczych jako źródło wody.2. Omówienie zasad układania jadłospisów dla różnych grup ludności, dla osób zdrowych, z uwzględnieniem wieku, płci i aktywności fizycznej. Omówienie metod ustalania zapotrzebowania energetycznego człowieka i zawartości składników energetycznych w diecie.3. Substancje obce w żywności, dodawane celowo i zanieczyszczenia. Substancje antyodżywcze w żywności.	
Ćwiczenia <ol style="list-style-type: none">1. Zastosowanie w praktyce zasad układania jadłospisów dla różnych grup ludności.2. Układanie diety podstawowej dla przedstawiciela wskazanej grupy osób, obliczanie wartości odżywczej ułożonej diety. Zastosowanie tabel wartości odżywczej produktów i potraw oraz norm żywieniowych, cz.13. Układanie diety podstawowej dla przedstawiciela wskazanej grupy osób, obliczanie wartości odżywczej ułożonej diety, cz. 24. Układanie diety podstawowej dla przedstawiciela wskazanej grupy osób, obliczanie wartości odżywczej ułożonej diety. Zastosowanie tabel wartości odżywczej produktów i potraw oraz norm żywieniowych, cz.35. Układanie diety podstawowej dla przedstawiciela wskazanej grupy osób, obliczanie wartości odżywczej ułożonej diety. Zastosowanie tabel wartości odżywczej produktów i potraw oraz norm żywieniowych, cz.4	



<p>6. Układanie diety podstawowej dla przedstawiciela wskazanej grupy osób, obliczanie wartości odżywczej ułożonej diety. Zastosowanie tabel wartości odżywczej produktów i potraw oraz norm żywieniowych, cz.5. Zaliczenie ćwiczeń.</p>	
<p>Inne</p> <p>1.</p> <p>2.</p> <p>3.</p> <p>itd....</p>	
<p>Literatura podstawowa: (wymienić wg istotności, nie więcej niż 3 pozycje)</p> <p>1.Gawęcki J., Hryniewiecki L.: Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. T.1, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2009</p> <p>2 Gertig H., Przysławski J.: Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2006</p> <p>3.Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B.: Normy żywienia Człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2008</p> <p>Literatura uzupełniająca i inne pomoce: (nie więcej niż 3 pozycje)</p> <p>1. Gawęcki J., Roszkowski W.: Żywność człowieka a zdrowie publiczne. T.3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2009</p> <p>2. Grajeta H. (red.): Wybrane zagadnienia z analizy żywności i żywienia człowieka. Wydawnictwo Akademia Medyczna im. Piastów Śląskich, Wrocław 2011</p> <p>3. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K.: Tabele składu i wartości odżywczej żywności. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2005</p>	
<p>Wymagania dotyczące pomocy dydaktycznych: (np. laboratorium, rzutnik multimedialny, inne...)</p>	
<p>Warunki wstępne: (minimalne warunki, jakie powinien student spełnić przed przystąpieniem do modułu/przedmiotu)</p> <p>Zaliczenie z Żywności człowieka w II semestrze</p>	
<p>Warunki uzyskania zaliczenia przedmiotu: (określić formę i warunki zaliczenia zajęć wchodzących w zakres modułu/przedmiotu, zasady dopuszczenia do egzaminu końcowego teoretycznego i/lub praktycznego, jego formę oraz wymagania jakie student powinien spełnić by go zdać, a także kryteria na poszczególne oceny)</p> <p>Zaliczenie materiału przerobionego na seminariach. Zaliczenie wszystkich zadań realizowanych na ćwiczeniach. Zdany egzamin z przedmiotu</p>	
<p> </p>	
<p>Ocena:</p>	<p>Kryteria oceny: (tylko dla przedmiotów/modułów kończących się egzaminem,)</p>
<p>Bardzo dobra (5,0)</p>	<p>> 90% punktów z egzaminu</p>
<p>Ponad dobra (4,5)</p>	<p>90% punktów z egzaminu</p>
<p>Dobra</p>	<p>80% punktów z egzaminu</p>



(4,0)	
Dość dobra (3,5)	70% punktów z egzaminu
Dostateczna (3,0)	60% punktów z egzaminu

Nazwa i adres jednostki prowadzącej moduł/przedmiot, kontakt: tel. i adres email

Zakład Dietetyki
ul. Parkowa 34, 51-616 Wrocław
tel. 71 348 25 70
e-mail: wp-11@umed.wroc.pl

Koordynator / Osoba odpowiedzialna za moduł/przedmiot, kontakt: tel. i adres email

Dr hab. Bożena Regulska-Iłow, prof.nadzw.

bozena.regulska-ilow@umed.wroc.pl

Wykaz osób prowadzących poszczególne zajęcia: Imię i Nazwisko, stopień/tytuł naukowy lub zawodowy, dziedzina naukowa, wykonywany zawód, forma prowadzenia zajęć .

Dr hab. Bożena Regulska-Iłow, prof.nadzw. WY
Mgr Anna Czekajło CN, SE
Mgr Anna Przeliorz-Pyszczyk SE, CN
Mgr Katarzyna Gołąbek SE

Data opracowania sylabusu

25.06.2017

Sylabus opracował(a)

Dr hab. Bożena Regulska-Iłow, prof.nadzw. . .

Podpis Kierownika jednostki prowadzącej zajęcia

.....

Podpis Dziekana właściwego wydziału

.....