



Sylabus														
Opis przedmiotu kształcenia														
Nazwa modułu/przedmiotu	Dietoterapia bloków metabolicznych / Bloki metaboliczne								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									Semestr studiów:	x zimowy letni				
Typ przedmiotu	x obowiązkowy ograniczonego wyboru wolny wybór/ 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 audytoryjne (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)
<b>Semestr zimowy:</b>														
	10	20											20	
<b>Semestr letni</b>														
<b>Razem w roku: 50</b>														



<p><b>Cele kształcenia:</b> Student zdobywa umiejętności i kompetencje w zakresie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prowadzenia działań z zakresu leczenia chorób dieto- zależnych o podłożu zaburzeń metabolicznych , - zapobiegania skutkom obecności w diecie niepożądanych składników lub niewłaściwych ich ilości a także niedoborom pokarmowym związanym z chorobą ,</li> <li>- prowadzenia oświaty zdrowotnej promującej prawidłowe odżywianie będące ważnym elementem zdrowia publicznego,</li> <li>- posługiwania się wiedzą szczegółową z zakresu żywienia człowieka chorego,</li> <li>- przygotowania do pracy w poradniach dietetycznych,</li> <li>- współpracy z lekarzem i pielęgniarką w zakresie planowania diet dla pacjentów z wybranymi chorobami metabolicznymi,</li> <li>- różnych metod edukacji żywieniowej pacjentów z wybranymi chorobami metabolicznymi</li> </ul>														
<p><b>Macierz efektów kształcenia dla modułu/przedmiotu w odniesieniu do metod weryfikacji zamierzonych efektów kształcenia oraz formy realizacji zajęć:</b></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_W04	OM1_W01	Zna mechanizmy dziedziczenia. Genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem i możliwości leczenia dietetycznego.	Praca sprawdzająca	WY, SE										
K_W09	OM1_W02	Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i potrafi zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka	Praca sprawdzająca											
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.	Ocena pracy zbiorowej oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	WY, SE										
K_U11	OM1_U02	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w												



K_U13	OM1_U03	dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw.		
K_U16	OM1_U03	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.  Potrafi zaplanować prawidłowe żywienia kobiety w ciąży i karmiącej.		
K_K01	OM1_K01	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów	Ocena pracy zbiorowej oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	WY, SE
K_K06	OM1_K02	Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.		

\*\* WY - wykład; SE - seminarium; CA - ćwiczenia audytoryjne; 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.

Proszę ocenić w skali 1-5 jak powyższe efekty lokują państwa zajęcia w działach: przekaz wiedzy, umiejętności czy kształtowanie postaw:

Wiedza: ....

Umiejętności: ....

Kompetencje społeczne: .....

**Nakład pracy studenta (bilans punktów ECTS):**

Forma nakładu pracy studenta (udział w zajęciach, aktywność, przygotowanie itp.)	Obciążenie studenta (h)
---	-------------------------

1. Godziny kontaktowe:	30
------------------------	----

2. Czas pracy własnej studenta (samokształcenie):	20
---	----

Sumaryczne obciążenie pracy studenta	50
--------------------------------------	----

<b>Punkty ECTS za moduł/przedmiotu</b>	3
--	---

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

1. Żywienie ludzi chorych z fenyloketonurią - przyczyny, objawy, postępowanie dietetyczne.
2. Postępowanie dietetyczne w galaktozemia.
3. Postępowanie dietetyczne w chorobie syropu klonowego.
4. Dieta ketogenna.
5. Przyczyny, objawy, dietoterapia w zaburzeniach b-oksydacji, fruktozemia, nietolerancji laktozy.

### Seminaria

1. Zastosowanie w praktyce zasad układania jadłospisów dla osób z wybranymi chorobami metabolicznymi, z wykorzystaniem elektronicznej wersji tabel wartości odżywczej produktów i potraw oraz wymienników PKU produktów i potraw. Cz. 1. Fenyloketonuria
2. Zastosowanie w praktyce zasad układania jadłospisów dla osób z wybranymi chorobami metabolicznymi, z wykorzystaniem elektronicznej wersji tabel wartości odżywczej produktów i potraw oraz wymienników PKU produktów i potraw. Cz. 2. Fenyloketonuria
3. Zastosowanie w praktyce zasad układania jadłospisów dla osób z wybranymi chorobami metabolicznymi, z wykorzystaniem elektronicznej wersji tabel wartości odżywczej produktów i potraw oraz wymienników leucynowych produktów i potraw. Cz. 3. Choroba syropu klonowego.
4. Zastosowanie w praktyce zasad układania jadłospisów dla osób z wybranymi chorobami metabolicznymi, z wykorzystaniem elektronicznej wersji tabel wartości odżywczej produktów i potraw oraz wymienników leucynowych produktów i potraw. Cz. 4. Choroba syropu klonowego.
5. Zastosowanie w praktyce zasad układania jadłospisów dla osób z wybranymi chorobami metabolicznymi, z wykorzystaniem elektronicznej wersji tabel wartości odżywczej produktów i potraw. Cz. 5. Dieta ketogenna.
6. Zastosowanie w praktyce zasad układania jadłospisów dla osób z wybranymi chorobami metabolicznymi, z wykorzystaniem elektronicznej wersji tabel wartości odżywczej produktów i potraw. Cz. 6. Zaburzenia b-oksydacji i galaktozemia
7. Zastosowanie w praktyce zasad układania jadłospisów dla osób z wybranymi chorobami metabolicznymi, z wykorzystaniem elektronicznej wersji tabel wartości odżywczej produktów i potraw. Cz. 7. Fruktozemia, nietolerancja laktozy.

### Ćwiczenia

- 1.
- 2.
- 3.

### Inne formy kształcenia (wpisać jakie)

- 1.
- 2.
- 3.

### Literatura podstawowa: (wymienić wg istotności, nie więcej niż 3 pozycje)

1. Mozzymas. R. (red.): Z miłości do intelektu czyli menu w fenyloketonurii. Wyd. DUET Wrocław, Wrocław 2010
2. Mozzymas R.: Kuchnia w fenyloketonurii. Wyd. ERKA-PRINT Trzebnica, Wrocław 2006

### Literatura uzupełniająca i inne pomoce: (nie więcej niż 3 pozycje)

- 1.

### Wymagania dotyczące pomocy dydaktycznych: (np. laboratorium, rzutnik multimedialny, inne...)



rzutnik multimedialny, tablice wartości odżywczej, albumy z barwnymi fotografiami produktów i potraw, komputer, programy żywieniowe.	
<b>Warunki wstępne:</b> (minimalne warunki, jakie powinien student spełnić przed przystąpieniem do modułu/przedmiotu. Opisać w formie określonych kompetencji albo wcześniej zaliczonych przedmiotów) Zaliczenie I roku	
<b>Warunki uzyskania zaliczenia przedmiotu:</b> (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 jeśli przedmiot kończy się egzaminem lub zaliczeniem na ocenę) <b>Warunki uzyskania zaliczenia przedmiotu: obecność na wykładach, zaliczenie wszystkich ćwiczeń praktycznych w ramach seminarium.</b>	
<b>Ocena:</b>	<b>Kryteria oceny:</b> (tylko dla przedmiotów/modułów kończących się egzaminem, )
Bardzo dobra (5,0)	
Ponad dobra (4,5)	
Dobra (4,0)	
Dość dobra (3,5)	
Dostateczna (3,0)	

**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

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

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

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

Lek.med. Renata Mozrzyms, WY, SE  
Mgr Anna Czekajło, SE



**Data opracowania sylabusa**

**Sylabus opracował(a)**

30.06.2017

.....

**Podpis Kierownika jednostki prowadzącej zajęcia**

.....

**Podpis Dziekana właściwego wydziału**

.....