



Sylabus														
Opis przedmiotu kształcenia														
Nazwa modułu/przedmiotu	Podstawy dietetyki							Grupa szczegółowych efektów kształcenia						
								Kod grupy			Nazwa grupy			
Wydział	NAUK O ZDROWIU													
Kierunek studiów	dietetyka													
Specjalności	praktyczny													
Poziom studiów	jednolite magisterskie * I stopnia x II stopnia III stopnia podyplomowe													
Forma studiów	x stacjonarne niestacjonarne													
Rok studiów	III							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)
Semestr zimowy:														
	30			30									30	
Semestr letni														
Razem w roku: 90														



K_W17	OM1_W03	interakcji leków z żywnością. Zna wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego i nerwowego oraz chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów. Zna zasady postępowania dietetycznego w tych chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby. Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspokajania.	Praca sprawdzająca	
K_U02	OM1_U01	Potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego.	Ocena pracy zbiorowej oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	WY, CN, SE, SK
K_U03	OM1_U01	Potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.	Ocena pracy zbiorowej oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	
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	
K_U06	OM1_U02	Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe.	Ocena pracy zbiorowej oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	
K_U09	OM1_U02	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o	Ocena pracy zbiorowej oparta o obserwację bezpośrednią i	
K_U12	OM1_U03			



K_U13	OM1_U03	badania przesiewowe i pogłębiona ocenę stanu odżywienia. Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze.	dyskusję uczestniczącą Ocena pracy zbiorowej oparta o obserwację	
K_U15	OM1_U03	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.	dyskusję uczestniczącą Ocena pracy zbiorowej oparta o obserwację	
K_U18	OM1_U04	Potrafi w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej. Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia	dyskusję uczestniczącą	
K_K01	OM1_K01	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.	Ocena pracy zbiorowej oparta o obserwację	WY, CN, SE, SK
K_K05	OM1_K02	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.	dyskusję uczestniczącą	
K_K08	OM1_K03	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną		

** 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:	60
2. Czas pracy własnej studenta (samokształcenie):	30
Sumaryczne obciążenie pracy studenta	90
Punkty ECTS za moduł/przedmiotu	4
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. Dieta ketogenna - zastosowanie w leczeniu padaczek lekoopornych.2. Zasady odżywiania pozajelitowego.3. Zasady odżywiania dojelitowego.4. Czynniki ryzyka, objawy i dietoterapia kamicy żółciowej.5. Żywność w sporcie cz.16. Żywność w sporcie cz.27. Dieta profilaktyka i postępowanie dietetyczne w chorobach nowotworowych.8. Postępowanie dietetyczne w ostrym i przewlekłym zapaleniu trzustki.9. Zasady postępowania żywieniowego w niealkoholowej tłuszczeniowej chorobie wątroby. <p>Postępowanie dietetyczne w chorobach skóry.</p>	
Seminaria <ol style="list-style-type: none">1.2.3.	
Ćwiczenia <ol style="list-style-type: none">1. Modyfikacja składu niezbilansowanej diety studenckiej w kierunku jej zbilansowania z wykorzystaniem programu komputerowego Food Processor, elektronicznej wersji tabel wartości odżywczej produktów i potraw oraz elektronicznej wersji albumu z barwnymi fotografiami produktów i potraw.2. Wykonanie pomiarów składu ciała i innych badań antropometrycznych, przeprowadzenie wywiadu żywieniowego i jego analiza. Pisemna ocena wykonanych badań.3. Zastosowanie w praktyce zasad układania jadłospisów dla osób zdrowych w różnym wieku i zróżnicowanej aktywności fizycznej oraz z wybranymi schorzeniami, z wykorzystaniem programu komputerowego Food Processor, elektronicznej wersji tabel wartości odżywczej produktów i potraw oraz elektronicznej wersji albumu z barwnymi fotografiami produktów i potraw.4. Układanie diet dla wskazanych osób z zespołem metabolicznym. Obliczanie wartości odżywczej ułożonych diet. Ocena poprawności składu diet ułożonych na ćwiczeniach, omówienie schematów postępowania i aktualnie obowiązujących wytycznych przy układaniu jadłospisów dla osób z wybranym schorzeniem. Zaliczenie zajęć praktycznych.5. Układanie diet dla wskazanych osób z kamicią żółciową. Obliczanie wartości odżywczej ułożonych diet. Ocena poprawności składu diet ułożonych na ćwiczeniach, omówienie schematów postępowania i aktualnie obowiązujących wytycznych przy układaniu jadłospisów dla osób z wybranym schorzeniem. Zaliczenie zajęć praktycznych.	



6. Układanie diety dla wskazanej osoby z nietolerancją mleka. Obliczanie wartości odżywczej ułożonej diety. Ocena poprawności diet ułożonych na ćwiczeniach, omówienie schematów postępowania i aktualnie obowiązujących wytycznych przy układaniu jadłospisów dla osób z wybranym schorzeniem. Zaliczenie zajęć praktycznych.
7. Zastosowanie w praktyce zasad układania jadłospisów dla sportowców, przed treningiem lub zawodami, z wykorzystaniem programu komputerowego Food Processor, elektronicznej wersji tabel wartości odżywczej produktów i potraw oraz elektronicznej wersji albumu z barwnymi fotografiami produktów i potraw.
8. Zastosowanie w praktyce zasad układania jadłospisów dla sportowców, z wykorzystaniem programu komputerowego Food Processor, elektronicznej wersji tabel wartości odżywczej produktów i potraw oraz elektronicznej wersji albumu z barwnymi fotografiami produktów i potraw.
9. Sprawdzenie z praktycznych umiejętności formułowania założeń i układania diet dla osób zdrowych o zróżnicowanej aktywności fizycznej.
10. Sprawdzenie z praktycznych umiejętności formułowania założeń i układania diet dla osób z losowo wybranymi schorzeniami.

Inne formy kształcenia (wpisać jakie)

- 1.
- 2.
- 3.

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

1. Jarosz M.: Praktyczny podręcznik dietetyki. IŻŻ, Warszawa 1010
2. Biernat J. (red): Wybrane zagadnienia z nauki o żywieniu człowieka. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, Wrocław 2009
3. Przysławski J. (red): Ocena wartości odżywczej żywności, żywienia i stanu odżywienia. Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Medycznego im. Karola Marcinkowskiego w Poznaniu, Poznań 2009

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

1. Gertig H., Przysławski J.: Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2006
2. Bujko J. (red): Podstawy dietetyki. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2008
3. Bawa S., Gajewska D., Kozłowska L., Lange E., Myszkowska-Rygiak J., Włodarek D.: Dietoterapia. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2009

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

rzutnik multimedialny, tablice wartości odżywczej, albumy z barwnymi fotografiami produktów i potraw, komputer, programy żywieniowe, waga do analizy składu ciała, wzrostomierz, ciśnieniomierz.

Warunki wstępne: (minimalne warunki, jakie powinien student spełnić przed przystąpieniem do modułu/przedmiotu.

Opisać w formie określonych kompetencji albo wcześniej zaliczonych przedmiotów)

Zaliczenie II roku studiów

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 jeśli przedmiot kończy się egzaminem lub zaliczeniem na ocenę)

zaliczenie wszystkich ćwiczeń praktycznych oraz kolokwium wstępnych i końcowych, przygotowanie i zaliczenie prezentacji na zadany temat w ramach seminarium. Zdany egzamin



Ocena:	Kryteria oceny: (tylko dla przedmiotów/modułów kończących się egzaminem,)
Bardzo dobra (5,0)	> 90% punktów z egzaminu
Ponad dobra (4,5)	90% punktów z egzaminu
Dobra (4,0)	80% punktów z egzaminu
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

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 .

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

Mgr inż. Anna Mandecka CN

Mgr Magdalena Narbutowicz CN

Data opracowania sylabusu

30.06.2017

Sylabus opracował(a)

.....

Podpis Kierownika jednostki prowadzącej zajęcia

.....

Podpis Dziekana właściwego wydziału

.....