



Sylabus 2017/2018														
Opis przedmiotu kształcenia														
Nazwa modułu/przedmiotu	Dietoprofilaktyka i leczenie chorób niezakaźnych i żywieniowo-zależnych 1									Grupa szczegółowych efektów kształcenia				
	Kod grupy			Nazwa grupy										
Wydział	Nauk o Zdrowiu													
Kierunek studiów	Dietetyka													
Specjalności														
Poziom studiów	jednolite magisterskie * I stopnia II stopnia x III stopnia podyplomowe													
Forma studiów	x stacjonarne niestacjonarne													
Rok studiów	1						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									40	
Semestr letni														
Razem w roku:														



	30		30									40	
<p>Cele kształcenia: (max. 6 pozycji)</p> <p>C1. Prowadzenia działań z zakresu profilaktyki i leczenia chorób dieto-zależnych, zapobiegania niedożywieniu związanemu z chorobą i prowadzenia oświaty zdrowotnej promującej prawidłowe odżywianie będące ważnym elementem zdrowia publicznego.</p> <p>C2. Posługiwania się wiedzą szczegółową z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz zapobiegania chorobom żywieniowo zależnym.</p> <p>C3. Przygotowania do pracy w poradniach dietetycznych i do współpracy z lekarzem i pielęgniarką w zakresie planowania żywienia.</p> <p>C4. Obsługi sprzętu stosowanego w ocenie stanu odżywienia i sposobu żywienia.</p> <p>C5. Przygotowania do podjęcia studiów III stopnia i systematycznego doskonalenia zawodowego</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>									
W 01	W 01	Wykazuje znajomość zmian organicznych, czynnościowych i metabolicznych zachodzących w ustroju pod wpływem choroby i towarzyszących jej zaburzeń odżywiania.	Praca sprawdzająca	WY, CN,									
W 02	W 08	Zna zagadnienia dotyczące epidemiologii żywieniowej, potrafi analizować i wyjaśnić związki pomiędzy żywieniem a wskaźnikami stanu zdrowia, czynnikami ryzyka rozwoju choroby i występowaniem chorób.											
W 02	W 09	Zna i wdraża w codziennej praktyce badania sposobu żywienia pojedynczych osób i grup i wykorzystuje je w planowaniu i korygowaniu żywienia.											
W 03	W 12	Potrafi zdefiniować i rozpoznać problemy żywieniowe pacjenta i uwzględnić je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego.											
U 02	U 05	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i ocenić sposób żywienia osoby badanej w oparciu o odpowiednie kwestionariusze.	Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	WY, CN									
U 02	U 08	Potrafi zinterpretować wyniki podstawowych badań laboratoryjnych i wykorzystać je w planowaniu i monitorowaniu postępowania żywieniowego											
U 02	U 09	Potrafi, w oparciu o badania przesiewowe rozpoznać niedożywienie, przeprowadzić pełną ocenę stanu odżywienia i określić rodzaj oraz stopień niedożywienia.											



U 02	U10	Potrafi określić ryzyko niedożywienia szpitalnego i podjąć odpowiednie działania zapobiegawcze działając wspólnie z lekarzami i pielęgniarkami w ramach zespołu terapeutycznego zapewniającego opiekę żywieniową nad pacjentami	Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	WY, CN
U 03	U 17	Potrafi określić wartość odżywczą pożywienia na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw, programów komputerowych i zalecanych wielkości spożycia (Recommend Dietary Allowances – RDA).		
U 04	U 22	Zna zasady dietoprofilaktyki i potrafi zaplanować, dostosowane do wieku postępowanie dietetyczne w celu zapobiegania chorobom związanym z nieprawidłowym odżywianiem i brakiem aktywności fizycznej.		
K 01	K 01	Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności. Wie kiedy skorzystać z porady innego specjalisty.	Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	WY, CN
K 02	K 05	Potrafi kierować zespołem realizującym zadania w zakresie edukacji żywieniowej, oraz profilaktyki i leczenia chorób żywieniowo zależnych.		
K 03	K 06	Przestrzega tajemnicy zawodowej. Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego.		

** 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: 5

Umiejętności: 5

Kompetencje społeczne: 2

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):	40
Sumaryczne obciążenie pracy studenta	100
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

1. Zespół metaboliczny, choroba przebiegająca z zaburzeniami metabolicznymi lipidów, glukozy, białek, z nadciśnieniem tętniczym i otyłością.



2. Rola włókien pokarmowych w żywieniu.
3. Rola indeksu glikemicznego w dietoprofilaktyce i dietoterapii różnych schorzeń.
4. Modele zaleceń żywieniowych. Produkty zamienne. Wskaźnik jakości żywieniowej.
5. Zaburzenia odporności w ciężkim niedożywieniu. Wpływ niedoboru wybranych składników odżywczych na zaburzenia odporności. Żywnie modulujące odporność.
6. Postępowanie żywieniowe w chorobach przebiegających z kacheksją. Choroby nowotworowe, POChP, RZS.
7. Leczenie żywieniowe chorych w wieku podeszłym.
8. System obrony antyoksydacyjnej organizmu. Rodzaje i znaczenie antyoksydantów diety w prewencji i wspomaganiu leczenia wybranych chorób.
9. Rola żelaza w żywieniu człowieka

Seminaria

Ćwiczenia

1. Wykonanie pomiarów składu ciała i innych badań antropometrycznych, przeprowadzenie wywiadu żywieniowego i jego analiza. Pisemna ocena wykonanych badań.
2. Układanie diet dla wskazanych osób z zespołem metabolicznym. Obliczanie wartości odżywczej ułożonych diet z wykorzystaniem programu komputerowego Food Processor. 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.
3. Układanie diet dla wskazanych osób z chorobą nowotworową. Obliczanie wartości odżywczej ułożonych diet z wykorzystaniem programu komputerowego Food Processor. Ocena poprawności składu diet ułożonych na ćwiczeniach, omówienie schematów postępowania i aktualnie obowiązujących wytycznych przy układaniu jadłospisów dla osób z chorobą nowotworową. Zaliczenie zajęć praktycznych.
4. Układanie diet dla wskazanych osób z chorobą trzewną. Obliczanie wartości odżywczej ułożonych diet w programie Dietetyk. Ocena poprawności składu diet ułożonych na ćwiczeniach, omówienie schematów postępowania i aktualnie obowiązujących wytycznych przy układaniu jadłospisów dla osób z chorobą trzewną. Zaliczenie zajęć praktycznych.
5. 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.
6. Układanie diet dla wskazanych osób z zaparciami spastycznym lub atonicznym. 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.
7. Układanie diet dla wskazanej osoby z przewlekłym zapaleniem trzustki. 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 przewlekłym zapaleniem trzustki. Zaliczenie zajęć praktycznych.
8. Układanie diet dla wskazanej osoby z ostrym zapaleniem trzustki. 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 ostrym zapaleniem trzustki. Zaliczenie zajęć praktycznych.
9. Sprawdzian z praktycznych umiejętności formułowania założeń i układania diet dla osób w różnych schorzeniach omawianych na ćwiczeniach.



10. Podsumowanie i zaliczenie ćwiczeń. Poprawa kolokwium

Inne (Samokształcenie)

Praca pisemna na temat: Żywnienie w chorobach nowotworowych na podstawie analizy piśmiennictwa naukowego.

Przygotowanie studenta do kolokwium na ćwiczeniach.

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

1. Jarosz M.: Praktyczny podręcznik dietetyki. IŻŻ, Warszawa 2010
2. Bujko J. (red): Podstawy dietetyki. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2008
3. Bawa S., Gajewska D., Kozłowska L., Lange E., Myszkowska-Ryciak J., Włodarek D.: Dietoterapia 1. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2009

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

1. Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B.: Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2008
2. Gawęcki J., Hryniewiecki L.: Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2009
3. Celejowa I.: Żywnienie w sporcie. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2008

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

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

1. Zaliczone przedmioty na studiach licencjackich

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)

- Wykład: pozytywny wynik pracy sprawdzającej wiedzę, złożonej z 6-10 pytań otwartych. Za zaliczoną uznaje się pracę, w której uzyskano co najmniej 60% punktów za odpowiedzi.

- Ćwiczenia: zaliczenie prac przewidzianych programem przedmiotu.

Praca samokształceniowa – zaliczenie.

Ocena:	Kryteria oceny: (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

e-mail: bozena.regulska-ilow@umed.wroc.pl

tel. 71 348-25-70

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

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

dr Dorota Różańska - CN

Mgr inż. Anna Mandecka - CN

Data opracowania sylabusu

Sylabus opracował(a)

.....

.....

Podpis Kierownika jednostki prowadzącej zajęcia

.....

Podpis Dziekana właściwego wydziału

.....