



Sylabus 2017/2018														
Opis przedmiotu kształcenia														
Nazwa modułu/przedmiotu	Dietoprofilaktyka i leczenie chorób niezakaźnych i żywieniowo-zależnych 2								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:	zimowy x 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 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)
<b>Semestr zimowy:</b>														
<b>Semestr letni</b>														
	30			30									40	
<b>Razem w roku:</b>														



	30		30									40	
<p><b>Cele kształcenia:</b> (max. 6 pozycji)</p> <p><b>C1.</b> 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><b>C 2.</b> Posługiwania się wiedzą szczegółową z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz zapobiegania chorobom żywieniowo zależnym.</p> <p><b>C 3.</b> Przygotowania do pracy w poradniach dietetycznych i do współpracy z lekarzem i pielęgniarką w zakresie planowania żywienia.</p> <p><b>C 4.</b> Obsługi sprzętu stosowanego w ocenie stanu odżywienia i sposobu żywienia.</p> <p>Przygotowania do podjęcia studiów III stopnia i systematycznego doskonalenia zawodowego.</p>													
<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>									
W 01	W 01	Wykazuje znajomość zmian organicznych, czynnościowych i metabolicznych zachodzących w ustroju pod wpływem choroby i towarzyszących jej zaburzeń odżywiania	Praca sprawdzająca – Egzamin pisemny	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 02	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	U 10	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, SK
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, SK
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
<b>Punkty ECTS za moduł/przedmiotu</b>	<b>4</b>
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. Związek żywienia z występowaniem wybranych chorób. Cz. I. Nowotwory. Rola tłuszczów i



- kwasów tłuszczowych w profilaktyce i wspomaganiu leczenia przeciwnowotworowego.
2. Związek żywienia z występowaniem wybranych chorób. Cz. II. Nowotwory. Rola węglowodanów w profilaktyce i wspomaganiu leczenia przeciwnowotworowego.
  3. Dieta śródziemnomorska jako przykład wzorcowej prozdrowotnej diety.
  4. Związek żywienia z występowaniem wybranych chorób. Cz. III. Miażdżycy i jej powikłania. Dietoprofilaktyka i dietoterapia.
  5. Niedożywienie i niedobory pokarmowe - przyczyny i skutki zdrowotne. Cz. I. Wpływ niedożywienia na funkcje fizjologiczne
  6. Niedobory pokarmowe – przyczyny i skutki zdrowotne niedostatecznego spożywania żywności. Cz. II.
  7. Stwardnienie rozsiane. Rola diety w chorobie autoimmunologicznej.
  8. Choroba Hashimoto. Rola diety w chorobie autoimmunologicznej.
  9. Leczenie dietetyczne chorób oczu i skóry

#### Seminaria

#### Ćwiczenia

1. Układanie diet dla wskazanych osób z wrzodziejącym zapaleniem jelita grubego i chorobą Leśniowskiego-Crohna. 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 nieswoistymi zapaleniami jelit. Zaliczenie zajęć praktycznych.
2. Układanie diet dla osoby z niedożywieniem. 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 niedożywieniem. Zaliczenie zajęć praktycznych.
3. Układanie diety dla wskazanych osób ze stanem zapalnym wątroby o różnej etiologii. 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.
4. Układanie diet dla wskazanych osób z niealkoholowym stłuszczeniem wątroby. 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 wybranymi schorzeniami nerek. 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 wybranymi schorzeniami nerek. Zaliczenie zajęć praktycznych.
6. Układanie diet dla wskazanych osób z wybranymi schorzeniami nerek. 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 wybranymi schorzeniami nerek. Zaliczenie zajęć praktycznych.
7. Układanie diet dla osoby z cukrzycą korzystającej z pompy insulinowej. 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 cukrzycą korzystających z pompy insulinowej. Zaliczenie zajęć praktycznych.
8. Układanie diet w autoimmunologicznych chorobach tarczycy. Obliczanie wartości odżywczej ułożonych diet. Ocena poprawności składu diet ułożonych na ćwiczeniach, omówienie schematów postępowania i aktualnie obowiązujących wytycznych przy układaniu jadłospisów



w autoimmunologicznych chorobach tarczycy. 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: Znaczenia żywienia w wybranych chorobach autoimmunologicznych na podstawie przeglądu piśmiennictwa naukowego

Przygotowanie studenta do kolokwium na ćwiczeniach i egzaminu końcowego.

**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)

4. Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B.: Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2008
5. Gawęcki J., Hryniewiecki L.: Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2009
6. 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 dietetyki.

**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 i pytań testowych. Za zaliczoną uznaje się pracę, w której uzyskano co najmniej 60% punktów za odpowiedzi.
- Ćwiczenia: zaliczenie prac przewidzianych programem przedmiotu.

Praca samokształceniowa – zaliczenie.

<b>Ocena:</b>	<b>Kryteria oceny:</b> (tylko dla przedmiotów/modułów kończących się egzaminem, )
Bardzo dobra (5,0)	>90% punktów/100 za odpowiedzi na egzaminie
Ponad dobra (4,5)	90% punktów/100 za odpowiedzi na egzaminie
Dobra (4,0)	80% punktów/100 za odpowiedzi na egzaminie



Dość dobra (3,5)	70% punktów/100 za odpowiedzi na egzaminie
Dostateczna (3,0)	60% punktów/100 za odpowiedzi na egzaminie

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

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**

.....