



Sylabus														
Opis przedmiotu kształcenia														
Nazwa modułu/przedmiotu	Żywność człowieka 2										Grupa szczegółowych efektów kształcenia			
											Kod grupy	Nazwa grupy		
Wydział	NoZ													
Kierunek studiów	dietetyka													
Specjalności														
Poziom studiów	jednolite magisterskie * I stopnia X II stopnia III stopnia podyplomowe													
Forma studiów	X stacjonarne niestacjonarne													
Rok studiów	2										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 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:	30	10		20									10	



Cele kształcenia: (max. 6 pozycji) Student zdobywa umiejętności i kompetencje w zakresie: - znaczenia i roli podstawowych składników pokarmowych zawartych w pożywieniu, - poznania konsekwencji wynikających z nieprawidłowego żywienia, - dokonywania oceny sposobu żywienia i stanu odżywiania,														
Macierz efektów kształcenia dla modułu/przedmiotu w odniesieniu do metod weryfikacji zamierzonych efektów kształcenia oraz formy realizacji zajęć:														
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.					Praca sprawdzająca	Wy, cn, se						
K_W20	OM1_W04	Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspokajania.					Praca sprawdzająca							
K_W23	OM1_W04	Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.					Praca sprawdzająca							
K_U05	OM1_U02	Rozumie wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywiania i potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.					Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	Wy,cn, se						
K_U06	OM1_U02	Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe.					Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą							
K_U08	OM1_U02	Potrafi wykorzystać. wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu					Ocena pracy oparta o obserwację uczestniczącą							



K_U09	OM1_U02	żywienia		
K_U11	OM1_U02	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębiona ocenę stanu odżywienia. Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw.	Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	
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.		

** 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):	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

1. Wegetarianizm i wybrane niekonwencjonalne sposoby żywienia; diety alternatywne i i ryzyko dla



zdrowia człowieka

2. Zastosowanie suplementów diety w żywieniu człowieka, grupy wysokiego ryzyka występowania niedoborów żywieniowych cz. I
3. Zastosowanie suplementów diety w żywieniu człowieka, grupy wysokiego ryzyka występowania niedoborów żywieniowych cz. II
4. Żywność funkcjonalna, żywność wzbogacona, fast food – żywność szybko spożywana zalety i wady, żywność wygodna
5. Żywność dietetyczna i jej rola w prawidłowym żywieniu
6. Dodatki do żywności: barwniki, substancje aromatyczne, substancje konserwujące, przeciwutleniacze i synergenty, kwasy, sole i zasady, substancje stabilizujące i emulgujące, substancje zagęszczające, substancje klarujące, substancje słodzące
7. 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 lityzm, substancje goitrogenne (wolotwórcze), inhibitory trypsyny i związki wywołujące fawizm, inne substancje antyodżywcze
9. Jakość zdrowotna żywności i jej prawna ochrona
10. Zapewnienie bezpieczeństwa i higieny żywności przez instytucje rządowe i pozarządowe w Polsce i na świecie. Omówienie systemów zarządzania jakością żywności (GMP, GHP).

Seminaria

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

1. 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.1
3. Układanie diety podstawowej dla przedstawiciela wskazanej grupy osób, obliczanie wartości odżywczej ułożonej diety, cz. 2
4. Układanie diety podstawowej dla przedstawiciela wskazanej grupy osób, obliczanie wartości odżywczej ułożonej diety. Zastosowanie tabel wartości odżywczej produktów i potraw oraz norm żywieniowych, cz.3
5. 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
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.



Literatura podstawowa: (wymienić wg istotności, nie więcej niż 3 pozycje) 1. Gawęcki J., Hryniewiecki L.: Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. T.1, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2009 2. Gertig H., Przysławski J.: Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2006 3. Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B.: Normy żywienia Człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2008	
Literatura uzupełniająca i inne pomoce: (nie więcej niż 3 pozycje) 1. Gawęcki J., Roszkowski W.: Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. T.3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2009 2. Grajeta H. (red.): Wybrane zagadnienia z analizy żywności i żywienia człowieka. Wydawnictwo Akademia Medyczna im. Piastów Śląskich, Wrocław 2011 3. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K.: Tabele składu i wartości odżywczej żywności. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2005	
Wymagania dotyczące pomocy dydaktycznych: (np. laboratorium, rzutnik multimedialny, inne...) rzutnik, komputer, „Tabele wartości odżywczej produktów i potraw” „Albumy z kolorowymi fotografiami produktów i potraw”, waga do oceny składu ciała, ciśnieniomierz, dynamometr, wzrostomierz, centymetr krawiecki	
Warunki wstępne: (minimalne warunki, jakie powinien student spełnić przed przystąpieniem do modułu/przedmiotu) Zaliczenie z Żywienia człowieka w II semestrze	
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)	
Ocena:	Kryteria oceny: (tylko dla przedmiotów/modułów kończących się egzaminem,)
Bardzo dobra (5,0)	>90%
Ponad dobra (4,5)	90%
Dobra (4,0)	80%
Dość dobra (3,5)	70%
Dostateczna (3,0)	60%

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



Dietetyki WNoZ

Ul. Parkowa 34

Tel. 71 348 25 70

bozena.regulska-ilow@umed.wroc.pl

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

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

Zakład Dietetyki WNoZ

Ul. Parkowa 34

Tel. 71 348 25 70

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

Dr Dorota Różańska

Dr Anna Czekajło

Mgr Anna Przeliorz-Pyszczek

Data opracowania sylabusu

Sylabus opracował(a)

14.09.2018.

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

Podpis Kierownika jednostki prowadzącej zajęcia

.....

Podpis Dziekana właściwego wydziału

.....