



Sylabus														
Opis przedmiotu kształcenia														
Nazwa modułu/przedmiotu	Podstawy dietetyki 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	II							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 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>														
<b>Semestr letni</b>														
	30	15		30									50	
<b>Razem w roku:</b>	<b>30</b>	<b>15</b>		<b>30</b>									<b>50</b>	



<b>Cele kształcenia:</b> (max. 6 pozycji) Cele kształcenia: Student zdobywa umiejętności i kompetencje w zakresie: -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, - postępowania się wiedzą szczegółową z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego, zapobiegania chorobom żywieniowo zależnym, - przygotowanie do pracy w poradniach dietetycznych i do współpracy z lekarzem i pielęgniarką w zakresie planowania żywienia. - obsługi sprzętu stosowanego w ocenie stanu odżywienia i sposobu żywienia.													
<b>Macierz efektów kształcenia dla modułu/przedmiotu w odniesieniu do metod weryfikacji zamierzonych efektów kształcenia oraz formy realizacji zajęć:</b>													
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  ** wpisz symbol									
K_W03	OM1_W01	Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biochemii ogólnej i klinicznej, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, fizjologii oraz parazytologii.	Praca sprawdzająca	WY, CN, SE, SK									
K_W04	OM1_W01	Zna mechanizmy dziedziczenia. Genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywnością i możliwości leczenia dietetycznego.	Praca sprawdzająca										
K_W11	OM1_W02	Rozumie i potrafi wyjaśnić społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby.	Praca sprawdzająca										
K_W13	OM1_W03	Potrafi rozpoznać i dokonać korekty sposobu żywienia u osób z nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością).	Praca sprawdzająca										
K_W15	OM1_W03	Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w codziennej praktyce podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz	Praca sprawdzająca										



K_W16	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.	Praca sprawdzająca	
K_W17	OM1_W03	Zna zasady postępowania dietetycznego w tych chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby.	Praca sprawdzająca	
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_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	
K_U09	OM1_U02	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny	Ocena pracy zbiorowej oparta o obserwację	



K_U12	OM1_U03	stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębiona ocenę stanu odżywienia.  Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze.	bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą  Ocena pracy zbiorowej oparta o obserwację	
K_U13	OM1_U03	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.	bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą Ocena pracy zbiorowej oparta o obserwację	
K_U15	OM1_U03	Potrafi w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej.	bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	
K_U18	OM1_U04	Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia		
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.	bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	
K_K08	OM1_K03	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną		
<p>** 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.</p>				
<p>Proszę ocenić w skali 1-5 jak powyższe efekty lokują państwa zajęcia w działach: przekaz wiedzy, umiejętności czy kształtowanie postaw: Wiedza: ....+++ Umiejętności: ....+++</p>				



Kompetencje społeczne: .....+	
<b>Nakład pracy studenta (bilans punktów ECTS):</b>	
<b>Forma nakładu pracy studenta</b> (udział w zajęciach, aktywność, przygotowanie itp.)	<b>Obciążenie studenta (h)</b>
1. Godziny kontaktowe:	75
2. Czas pracy własnej studenta (samokształcenie):	50
Sumaryczne obciążenie pracy studenta	125
<b>Punkty ECTS za moduł/przedmiotu</b>	5
Uwagi	
<b>Treść zajęć:</b> (proszę wpisać hasłowo tematykę poszczególnych zajęć z podziałem na formę zajęć dydaktycznych, pamiętając, aby przekładała się ona na zamierzone efekty kształcenia)	
<b>Wykłady</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Sposób postępowania dietetycznego w alergiach pokarmowych.</li><li>2. Postępowanie dietetyczne w zespole metabolicznym.</li><li>3. Postępowanie dietetyczne w reumatoidalnym zapaleniu stawów.</li><li>4. Postępowanie dietetyczne w chorobie zwyrodnieniowej stawów.</li><li>5. Postępowanie dietetyczne w ostrej i przewlekłej niewydolności nerek.</li><li>6. Postępowanie dietetyczne z pacjentem dializowanym (hemodializa i dializa otrzewnowa).</li><li>7. Etiologia, patogenezą, prewencją i leczenie żywieniowe w kamicach układu moczowego.</li></ol> Postępowanie dietetyczne w nerczycy. <ol style="list-style-type: none"><li>8. Postępowanie dietetyczne w dnie moczanowej.</li><li>9. Postępowanie dietetyczne w zaporciach spastycznych i atonicznych.</li><li>10. Postępowanie dietetyczne w schorzeniach jelit (choroba Cronha, wrzodziejące zapalenie jelita grubego).</li></ol>	
<b>Seminaria</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Postępowanie terapeutyczne w chorobie trzewnej. Diagnostyka i dietoterapia</li><li>2. Postępowanie dietetyczne w schorzeniach górnego odcinka przewodu pokarmowego</li><li>3. Postępowanie dietetyczne w kamicach nerkowych. Rola diety w przewlekłej i ostrej niewydolności nerek</li><li>4. Postępowanie dietetyczne w zespole metabolicznym</li><li>5. Podsumowanie zajęć z podstaw diety w bieżącym semestrze. Zaliczenie zajęć</li></ol>	
<b>Ćwiczenia</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Układanie diety dla wskazanej osoby z cukrzycą II typu. Obliczanie wartości odżywczej ułożonej diety. Ocena poprawności diet ułożonych na ćwiczeniach, omówienie schematów postępowania i aktualnie obowiązujących wytycznych przy układaniu jadłospisów dla osób z cukrzycą II typu. Zaliczenie zajęć praktycznych.</li><li>2. Układanie diet dla wskazanych osób z wybranymi schorzeniami (zespół metaboliczny). 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. Zaliczenie zajęć praktycznych.</li><li>3. Układanie diet dla wskazanych osób z wybranymi schorzeniami (osteoporoza). 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. Zaliczenie zajęć praktycznych.</li></ol>	



4. Układanie diet dla wskazanych osób z wybranymi schorzeniami (choroba trzewna). 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. Zaliczenie zajęć praktycznych.
5. Układanie diet dla wskazanych osób z wybranymi schorzeniami (alergia na białko mleka krowiego). 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. Zaliczenie zajęć praktycznych.
6. Układanie diet dla wskazanych osób z wybranymi schorzeniami (nietolerancja laktozy). 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. Zaliczenie zajęć praktycznych.
7. Układanie diet dla wskazanych osób z wybranymi schorzeniami (nieswoiste zapalenia jelit WZJG). 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. Zaliczenie zajęć praktycznych.
8. Układanie diet dla wskazanych osób z wybranymi schorzeniami (nieswoiste zapalenia jelit – choroba Crohna). 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. Zaliczenie zajęć praktycznych.
9. Sprawdzian z praktycznych umiejętności formułowania założeń i układania diet dla osób z losowo wybranymi schorzeniami.
10. Podsumowanie zasad układania jadłospisów w wybranych chorobach. Zaliczenie zajęć

**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 1. 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)



Zaliczenie I roku studiów	
<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)	
zaliczenie wszystkich ćwiczeń praktycznych oraz kolokwii wstępnych i końcowych, przygotowanie i zaliczenie prezentacji na zadany temat w ramach seminarium.	
<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**

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

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

Tel. 71 348 25 70

bozena.regulska-ilow@umed.wroc.pl

**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



**Data opracowania sylabusu**

**Sylabus opracował(a)**

14.09.2018

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

**Podpis Kierownika jednostki prowadzącej zajęcia**

.....

**Podpis Dziekana właściwego wydziału**

.....