

Sylabus			
Część A - Opis przedmiotu kształcenia			
Nazwa modułu/przedmiotu	Ustawodawstwo żywnościowo-żywnościowe i polityka żywienia	Grupa szczegółowych efektów kształcenia	
		Kod grupy	Nazwa grupy
Wydział	NAUK O ZDROWIU		
Kierunek studiów	Dietetyka		
Specjalności			
Poziom studiów	jednolite magisterskie * I stopnia x II stopnia III stopnia podyplomowe		
Forma studiów	stacjonarne x niestacjonarne		
Rok studiów	II	Semestr studiów	I
Typ przedmiotu	obowiązkowy X fakultatywny		
Rodzaj przedmiotu	kierunkowy podstawowy X		
Język wykładowy	polski X angielski inny		
* zaznaczyć odpowiednio, zamieniając na X			
Forma kształcenia		Godziny	
Wykład		15	
Seminarium		15	
Ćwiczenia audytoryjne			
Ćwiczenia kierunkowe (niekliniczne)			
Ćwiczenia kliniczne			
Ćwiczenia laboratoryjne			
Ćwiczenia specjalistyczne (mgr)			
Ćwiczenia w warunkach symulowanych			
Lektoraty			
Zajęcia praktyczne przy pacjencie			
Zajęcia wychowania fizycznego			
Praktyki zawodowe			
Samokształcenie			
inne			
Razem		30	
Cele kształcenia:			
<ul style="list-style-type: none"> Zapoznanie studentów z wzajemnie ze sobą powiązаныmi normami prawnymi (polskimi i europejskimi) regulującymi jakość żywności (tj. produkcję, obrót) z 			

<p>uwzględnieniem ochrony zdrowia człowieka.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Przygotowanie do analizy aktów prawnych w zakresie bezpieczeństwa żywnościowo-żywnościowego człowieka. • Zaangażowanie w zapewnienie wysokiego poziomu ochrony zdrowia ludzkiego i interesów konsumentów związanych z bezpieczną żywnością. • Wypracowanie postawy profesjonalisty w dziedzinie ochrony zdrowia populacji ludzkiej związanej z bezpieczeństwem żywnościowo-żywnościowym. • Przygotowanie do analizy i oceny polityki wyżywienia ustalonej na poziomie kraju i Europy. 				
<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 ** wpisz symbol
W 01	K_W02	Zna i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu demografii oraz czynników ryzyka chorób żywieniowo zależnych.	Dyskusja	WY
W 02	K_W13	Zna podstawowe założenia i zadania zdrowia publicznego. Społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia oraz założenia i programy promocji zdrowia w Polsce. Zna wzajemne relacje między żywnością, żywieniem a zdrowiem i potrafi je wykorzystać w praktyce	Pytania sprawdzające	WY

W 03	K_W15	Potrafi opracować plany żywienia indywidualnego i zbiorowego dla pacjentów w szpitalu, domu pomocy społecznej i innych ośrodkach zbiorowego żywienia	Dyskusja	WY,SE
W 04	K_W16	Zna polskie i europejskie ustawodawstwo żywnościowo-żywnościowe	Dyskusja	WY
W 05	K_W17	Zna przepisy dotyczące urzędowej kontroli żywności i przestrzega ich w pracy zawodowej	Pytania sprawdzające	WY,SE
U 01	K_U06	Potrafi prowadzić poradnictwo żywieniowe oraz zaplanować i prowadzić opiekę żywieniową nad pacjentami w szpitalu i zapobiegać niedożywieniu szpitalnemu	Dyskusja	WY,SE
U 02	K_U11	Potrafi ustalić wskazania do wspomaganie i/lub/ leczenia żywieniowego z wykorzystaniem dostępnych w Polsce diet przemysłowych, suplementów diety i żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego w korygowaniu zaburzeń odżywiania	Dyskusja	SE
U 03	K_U14	Potrafi przygotować i nadzorować wytwarzanie potraw wchodzących w skład różnego rodzaju diet.	Pytania sprawdzające	SE
U 04	K_U16	Potrafi określić zmiany w wartości odżywczej surowców i potraw w zależności od warunków i czasu przechowywania oraz sposobu przetworzenia.	Pytania sprawdzające	SE
U 05	K_U18	Wie co to jest żywność funkcjonalna i żywność genetycznie modyfikowana i potrafi wykorzystać tę wiedzę w edukacji i poradnictwie żywieniowym.	Prezentacja pracy zaliczeniowej	WE, SE
K 01	K_K03	Potrafi kierować zespołem i współpracować z przedstawicielami innych zawodów medycznych i pracownikami administracji ochrony zdrowia w celu prowadzenia edukacji	Studium przypadku	SE

		żywnościowej i profilaktyki chorób żywnościowo-zależnych w społeczności lokalnej		
K 02	K_K05	Potrafi kierować zespołem realizującym zadania w zakresie edukacji żywnościowej, oraz profilaktyki i leczenia chorób żywnościowo-zależnych	Studium przypadku	WY
<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 (tam gdzie wynikają z planu studiów); PZ- praktyki zawodowe; SK - samokształcenie</p>				
<p>Proszę oznaczyć krzyżykami w skali 1-3 jak powyższe efekty lokują państwa zajęcia w działach: przekaz wiedzy, umiejętności czy kształtowanie postaw np.:</p> <p>Wiedza + + + Umiejętności + + Postawy +</p>				
Nakład pracy studenta (bilans punktów ECTS): 1				
Forma nakładu pracy studenta (udział w zajęciach, aktywność, przygotowanie sprawdzian, itp. – zgodnie z planem studiów)			Obciążenie studenta (h)	
1. Godziny kontaktowe				
2. Czas pracy własnej studenta				
Sumaryczne obciążenie pracy studenta				
Punkty ECTS za moduł/przedmiotu			1	
Uwagi				
<p>Treść zajęć: (proszę wpisać hasłowo tematykę poszczególnych zajęć z podziałem na formę zajęć dydaktycznych, pamiętając, aby przekładała się ona na zamierzone efekty kształcenia)</p>				
<p>Wykłady</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wprowadzenie do prawa żywnościowego – prawo żywnościowe w ochronie zdrowia. 2. Czynniki mające wpływ na kształtowanie polityki wyżywienia ludności (aspekt polski i europejski). 3. Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności – cele, zasady funkcjonowania. 				
<p>Seminaria</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Analiza substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. 2. Analiza substancji wzbogacających dodawanych do żywności. 3. Analiza wprowadzanych do obrotu i stosowanych w żywności substancji dodatkowych. 				
<p>Inne formy kształcenia (wpisać jakie)</p> <p>1. nie dotyczy</p>				

Literatura podstawowa: (wymienić wg istotności, nie więcej niż 3 pozycje) 1. Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225 z późn. zmianami). 2. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 15 stycznia 2008 w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z innych tworzyw niż tworzywa sztuczne przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz. U. z 2008r., Nr. 17. poz. 113) 3. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 14 stycznia 2009 w sprawie wprowadzenia do obrotu i stosowania w żywności na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej określonych substancji dodatkowych (Dz. U. z dnia 2 lutego 2009 r.) Literatura uzupełniająca i inne pomoce: (nie więcej niż 3 pozycje): 1. https://europa.eu/european-union/about-eu/agencies/efsa_pl	
Wymagania dotyczące pomocy dydaktycznych: (np. laboratorium, rzutnik multimedialny, inne...) 1. Rzutnik multimedialny 2. Dostęp do piśmiennictwa fachowego	
Warunki wstępne: (minimalne warunki, jakie powinien student spełnić przed przystąpieniem do modułu/przedmiotu. Opisać w formie określonych kompetencji albo wcześniej zaliczonych przedmiotów) Zakwalifikowanie studentki/studenta na I rok studiów na kierunku dietetyka	
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) PRZEDMIOT KOŃCZY SIĘ ZALICZENIEM	
Ocena:	Kryteria oceny: (tylko dla przedmiotów/modułów kończących się egzaminem lub zaliczeniem na ocenę,)
Bardzo dobra (5,0)	Nie dotyczy
Ponad dobra (4,5)	Nie dotyczy
Dobra (4,0)	Nie dotyczy
Dość dobra (3,5)	Nie dotyczy
Dostateczna (3,0)	Nie dotyczy

Nazwa i adres jednostki prowadzącej moduł/przedmiot, kontakt (tel./email).

Zakład Medycznych Nauk Społecznych, ul. Bartła 5, 71 348 42 19, anna.jelen@umed.wroc.pl

Tytuł (stopień) naukowy lub zawodowy, dziedzina naukowa, nazwisko i imię nauczyciela prowadzącego wraz z wykonywanym zawodem i formą prowadzonych zajęć (np. *prof. dr hab. n. med. Imię Nazwisko, lekarz specjalista* – wykłady, seminaria...)

Dr nauk. med., mgr prawa, mgr psychologii Anna Jeleń-wykłady i seminaria

Data opracowania sylabusu

Imię i nazwisko autora sylabusu, podpis

01.10. 2018 r

Dr nauk med. Anna Jeleń

Podpis Kierownika jednostki prowadzącej zajęcia

.....