



Sylabus														
Opis przedmiotu kształcenia														
Nazwa modułu/przedmiotu	Środki spożywcze specjalnego żywnościowego przeznaczenia							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	III							Semestr studiów:	X zimowy letni					
Typ przedmiotu	obowiązkowy ograniczonego wyboru X wolny wybór/ fakultatywny													
Rodzaj przedmiotu	kierunkowy X podstawowy													
Język wykładowy	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											15	
Semestr letni														
Razem w roku:														
												30	15	



Cele kształcenia: (max. 6 pozycji) Student zdobywa umiejętności i kompetencje w zakresie: C1. Zastosowania śspz u małych i starszych dzieci, u pacjentów ze schorzeniami wynikającymi z zaburzeń metabolicznych, u osób uprawiających sport, C2. Charakterystyki środków spożywczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia, C3. Wiedzy o ustawach i zarządzeniach w sprawie środków spożywczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia. C4. Odczytywania i interpretacji informacji zawartych na etykietach opakowań środka spożywczego.														
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_W09	OM1_W02	Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i potrafi zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka.	Praca sprawdzająca	SE, SK										
K_U15	OM1_U03	Potrafi w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej.	Ocena pracy zbiorowej oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	SE, SK										
K_K05 K_K06	OM1_K02 OM1_K02	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.	Ocena pracy zbiorowej oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	SE, SK										
<i>** 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.</i>														
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:	30
2. Czas pracy własnej studenta (samokształcenie):	15
Sumaryczne obciążenie pracy studenta	45
Punkty ECTS za moduł/przedmiotu	2
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	
Seminaria	
1. Środki specjalnego żywieniowego przeznaczenia do żywienia niemowląt i małych dzieci	
a. obowiązujące w Polsce przepisy prawne (polskie i unijne) dot. ŚSSPŻ	
b. preparaty do początkowego i do dalszego żywienia niemowląt:	
c. środki spożywcze uzupełniające obejmujące produkty zbożowe przetworzone i inne środki spożywcze przeznaczone dla niemowląt i małych dzieci	
2. Środki pożywcze stosowane w dietach o ograniczonej zawartości energii w celu redukcji masy ciała	
3. Dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego	
a. RUTF i żywienie medyczne - preparaty stosowane w żywieniu dojelitowym (z wyłączeniem fenyloketonurii)	
b. produkty dla pacjentów z PKU	
c. produkty bezglutenowe	
d. produkty dla cukrzyków	
e. produkty niskosodowe i bezsodowe	
4. Rola wody w żywieniu człowieka – wody stołowe, źródlane, mineralne, lecznicze.	
a. podział i klasyfikacja wody	
b. rozmieszczenie wód leczniczych w Polsce	
c. stosowanie kuracji pitnej - z zastosowaniem mineralnych wód wodorowęglanowych, wód słonych, wód siarczkowo-siarkowodorowych, wód swoistych	
d. butelkowane wody lecznicze oraz butelkowane wody mineralne	
5. Suplementy i odżywki wspomagające sprawność i wydolność organizmu cz. 1	
a. rodzaje suplementów i odżywek stosowanych w sporcie oraz ich wpływ na wyniki sportowe – w oparciu o wyniki badań naukowych	
b. suplementy wzmacniające masę i siłę mięśni	
c. suplementy wzmacniające wytrzymałość	
d. suplementy wspomagające odchudzanie – zasady stosowania	
e. napoje funkcjonalne	
f. batony białkowe, białkowo-węglowodanowe, energetyczne	



<p>6. Suplementy i odżywki wspomagające sprawność i wydolność organizmu cz. 2.</p> <p>a. Suplementy pochodzenia roślinnego – wpływ na osiągnięcia sportowe, dowody naukowe na temat skuteczności preparatów roślinnych, potencjalne zagrożenia</p> <p>b. Znaczenie witamin i minerałów w diecie sportowca – rola suplementacji</p> <p>7. Prawo żywnościowe - główne ustawy i rozporządzenia</p> <p>a. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia</p> <p>b. Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności</p> <p>c. Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego</p> <p>d. Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych</p> <p>e. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności</p> <p>f. Codex Alimentarius (Kodeks Żywnościowy), Zadania FAO, WHO, EFSA; System GHP, GMP, HACCP; System Wczesnego Ostrzegania O Żywności I Środkach Żywienia Zwierząt RASFF. Rola Państwowej Inspekcji Sanitarnej</p> <p>8. Znakowanie produktów spożywczych wartością odżywczą. Oświadczenia zdrowotne i żywieniowe</p> <p>a. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 25 lipca 2007 r. w sprawie znakowania żywności wartością odżywczą</p> <p>b. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa I Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych</p> <p>c. Rozporządzenie (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności</p> <p>d. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 9 października 2007 r. w sprawie składu oraz oznakowania suplementów diety; Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 18 maja 2010 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie składu oraz oznakowania suplementów diety (Dz.U.2010.91.596)</p> <p>e. Rozporządzenie Komisji (WE) nr 41/2009 z dnia 20 stycznia 2009 r. dotyczące składu i etykietowania środków spożywczych odpowiednich dla osób nietolerujących glutenu</p> <p>f. Rozporządzenie (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji;</p> <p>g. GDA - Dobrowolny Program Znakowania Wartością Odżywczą</p> <p>9. Składniki antyoksydacyjne w suplementach diety</p> <p>a. Endogeny i egzogeny system obrony antyoksydacyjnej organizmu</p> <p>b. Składniki żywności o właściwościach przeciwutleniających. Występowanie (produkty spożywcze, napoje, zioła). Paradoks francuski.</p> <p>c. Występowanie składników antyoksydacyjnych w suplementach diety.</p> <p>d. Pobranie antyoksydantów z diety i z suplementami diety – przegląd piśmiennictwa</p> <p>e. Bezpieczeństwo stosowania substancji antyoksydacyjnych w postaci suplementów (flawonoidy, metale, reakcja Fentona, reakcja Habera-Weissa, witaminy, badanie HOPE, stosowanie beta-karotenu przez palaczy)</p>
Ćwiczenia
Inne
Literatura podstawowa: (wymienić wg istotności, nie więcej niż 3 pozycje)
1. Świderski F. (red): Żywność wygodna i żywność funkcjonalna. Wydawnictwo Naukowo-



Techniczne, Warszawa 1999	
2. Kochański J.W.: Balneologia i Hydroterapia. Wydawnictwo AWF, Wrocław 2002	
3. Delavier F., Gundill M., Suplementy żywnościowe dla sportowców. Wydawnictwo Aha! 2010	
Literatura uzupełniająca i inne pomoce: (nie więcej niż 3 pozycje)	
1. Jarosz M.: Praktyczny podręcznik dietetyki. IŻŻ, Warszawa 2010	
2. Gawęcki J., Roszkowski W.: Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. T.3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2009	
3. Grajek W. (red) „Przeciwutleniacze w żywności”, Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, Warszawa 2007	
Wymagania dotyczące pomocy dydaktycznych: (np. laboratorium, rzutnik multimedialny, inne...) rzutnik, komputer	
Warunki wstępne: (minimalne warunki, jakie powinien student spełnić przed przystąpieniem do modułu/przedmiotu) Zaliczenie II roku	
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) Pozytywna ocena ze wszystkich prac pisemnych i prezentacji w Power Point. Aktywny udział w zajęciach.	
Ocena:	Kryteria oceny: (tylko dla przedmiotów/modułów kończących się egzaminem,)

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

Dietetyki

ul. Parkowa 34

Tel.: 71 348 25 70

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

Dr hab. Bożena Regulska-Ilow, prof.nadzw

Zakład Dietetyki

ul. Parkowa 34

Tel.: 71 348 25 70

Bozena.regulska-llow@umed.wroc.pl

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

Mgr Alicja Bławat



.....

Data opracowania sylabusa

14.09.2018

Sylabus opracował(a)

B. Regulska-Ilow

Podpis Kierownika jednostki prowadzącej zajęcia

.....

Podpis Dziekana właściwego wydziału

.....