



Sylabus														
Opis przedmiotu kształcenia														
Nazwa modułu/przedmiotu	Podstawy dietetyki							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	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			30									30	
Semestr letni														
Razem w roku:	30			30									30	



Cele kształcenia: (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.													
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_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:+	
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):	30
Sumaryczne obciążenie pracy studenta	90
Punkty ECTS za moduł/przedmiotu	4
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. Dieta ketogeniczna - zastosowanie w leczeniu padaczek lekoopornych. 2. Zasady odżywiania pozajelitowego. 3. Zasady odżywiania dojelitowego. 4. Czynniki ryzyka, objawy i dietoterapia kamicy żółciowej. 5. Żywność w sporcie cz.1 6. Żywność w sporcie cz.2 7. Dieta profilaktyka i postępowanie dietetyczne w chorobach nowotworowych. 8. Postępowanie dietetyczne w ostrym i przewlekłym zapaleniu trzustki. 9. Zasady postępowania żywieniowego w niealkoholowej stłuszczeniowej chorobie wątroby. 10. Postępowanie dietetyczne w chorobach skóry.	
Seminaria	
Ćwiczenia 1. Modyfikacja składu niezbilansowanej diety studenckiej w kierunku jej zbilansowania z wykorzystaniem programu komputerowego Food Processor, elektronicznej wersji tabel wartości odżywczej produktów i potraw oraz elektronicznej wersji albumu z barwnymi fotografiami produktów i potraw. Wykonanie pomiarów składu ciała i innych badań antropometrycznych, przeprowadzenie wywiadu żywieniowego i jego analiza. Pisemna ocena wykonanych badań. 2. Układanie diet dla wskazanych osób z kamcią żółciową. 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. 3. Układanie diet dla wskazanych osób z dną moczanową. 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. 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 niedokrwistością różnego pochodzenia. 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.

6. Zastosowanie w praktyce zasad układania jadłospisów dla sportowców, przed treningiem lub zawodami, z wykorzystaniem programu komputerowego Food Processor, elektronicznej wersji tabel wartości odżywczej produktów i potraw oraz elektronicznej wersji albumu z barwnymi fotografiami produktów i potraw.
7. Zastosowanie w praktyce zasad układania jadłospisów dla sportowców, z wykorzystaniem programu komputerowego Food Processor, elektronicznej wersji tabel wartości odżywczej produktów i potraw oraz elektronicznej wersji albumu z barwnymi fotografiami produktów i potraw.
8. Układanie diet dla wskazanych osób z zaporciami. 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.
9. Sprawdzenie z praktycznych umiejętności formułowania założeń i układania diet dla osób zdrowych o zróżnicowanej aktywności fizycznej.
10. Podsumowanie zasad układania jadłospisów w różnych jednostkach chorobowych. Zaliczenie ćwiczeń.

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

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)

zaliczenie wszystkich ćwiczeń praktycznych oraz kolokwium wstępnych i końcowych, przygotowanie i



zaliczenie prezentacji na zadany temat w ramach seminarium. Pozytywny w3ynik egzaminu	
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

Ul. Parkowa 34

Koordinator / 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 Róžańska

Dr Anna Czekajło

Mgr Anna Przeliorz

Data opracowania sylabusu

14.09.2018

Sylabus opracował(a)

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

Podpis Kierownika jednostki prowadzącej zajęcia



.....

Podpis Dziekana właściwego wydziału

.....