



Sylabus														
Opis przedmiotu kształcenia														
Nazwa modułu/przedmiotu	Dietoprofilaktyka i leczenie chorób niezakaźnych i żywieniowo-zależnych										Grupa szczegółowych efektów kształcenia			
											Kod grupy	Nazwa grupy		
Wydział	NoZ													
Kierunek studiów	dietetyka													
Specjalności														
Poziom studiów	jednolite magisterskie <input type="checkbox"/> * I stopnia X II stopnia <input type="checkbox"/> III stopnia <input type="checkbox"/> podyplomowe <input type="checkbox"/>													
Forma studiów	X stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne													
Rok studiów											Semestr studiów:	<input type="checkbox"/> zimowy X letni		
Typ przedmiotu	<input type="checkbox"/> obowiązkowy <input type="checkbox"/> ograniczonego wyboru <input type="checkbox"/> wolny wybór/ fakultatywny													
Rodzaj przedmiotu	X kierunkowy <input type="checkbox"/> podstawowy													
Język wykładowy	X polski <input type="checkbox"/> angielski <input type="checkbox"/> inny													
* zaznaczyć odpowiednio, zamieniając <input type="checkbox"/> 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:														
Semestr letni														
	25			30									45	
Razem w roku:	25			30									45	



<p>Cele kształcenia: (max. 6 pozycji)</p> <p>C1. 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.</p> <p>C2. Posługiwania się wiedzą szczegółową z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz zapobiegania chorobom żywieniowo zależnym.</p> <p>C3. Przygotowania do pracy w poradniach dietetycznych i do współpracy z lekarzem i pielęgniarzką w zakresie planowania żywienia.</p> <p>C4. Obsługi sprzętu stosowanego w ocenie stanu odżywienia i sposobu żywienia.</p> <p>C5. Przygotowania do podjęcia studiów III stopnia i systematycznego doskonalenia zawodowego.</p>													
<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									
W01	W01	Wykazuje znajomość zmian organicznych, czynnościowych i metabolicznych zachodzących w ustroju pod wpływem choroby i towarzyszących jej zaburzeń odżywiania.	Praca sprawdzająca	WY, CN									
K_W08	W02	Zna zagadnienia dotyczące epidemiologii żywieniowej, potrafi analizować i wyjaśnić związki pomiędzy żywieniem a wskaźnikami stanu zdrowia, czynnikami ryzyka rozwoju choroby i występowaniem chorób.	Praca sprawdzająca										
K_W09	W02	Zna i wdraża w codziennej praktyce badania sposobu żywienia pojedynczych osób i grup i wykorzystuje je w planowaniu i korygowaniu żywienia.	Praca sprawdzająca										
W12	W03	Potrafi zdefiniować i rozpoznać problemy żywieniowe pacjenta i uwzględnić je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego.	Praca sprawdzająca										



U05	U02	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i ocenić sposób żywienia osoby badanej w oparciu o odpowiednie kwestionariusze.	Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	WY, CN,
U08	U02	Potrafi zinterpretować wyniki podstawowych badań laboratoryjnych i wykorzystać je w planowaniu i monitorowaniu postępowania żywieniowego	Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	
U09	U02	Potrafi, w oparciu o badania przesiewowe rozpoznać niedożywienie, przeprowadzić pełną ocenę stanu odżywienia i określić rodzaj oraz stopień niedożywienia.	Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	
U10	U02	Potrafi określić ryzyko niedożywienia szpitalnego i podjąć odpowiednie działania zapobiegawcze działając wspólnie z lekarzami i pielęgniarkami w ramach zespołu terapeutycznego zapewniającego opiekę żywieniową nad pacjentami.	Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	
U17	U03	Potrafi określić wartość odżywczą pożywienia na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw, programów komputerowych i zalecanych wielkości spożycia (Recommend Dietary Allowances – RDA).	Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	
U22	U04	Zna zasady dietoprofilaktyki i potrafi zaplanować, dostosowane do wieku postępowanie dietetyczne w celu zapobiegania chorobom związanym z nieprawidłowym odżywianiem i brakiem aktywności fizycznej.	Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	
K01	K01	Posiada świadomość	Ocena pracy	WY, CN,



K05	K02	ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności. Wie kiedy skorzystać z porady innego specjalisty.	oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą
K06	K03	Potrafi kierować zespołem realizującym zadania w zakresie edukacji żywieniowej, oraz profilaktyki i leczenia chorób żywieniowozależnych. Przestrzega tajemnicy zawodowej. Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego.	Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą

** 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:	55
2. Czas pracy własnej studenta (samokształcenie):	45
Sumaryczne obciążenie pracy studenta	100
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. Zespół metaboliczny, choroba przebiegająca z zaburzeniami metabolicznymi lipidów, glukozy, białek, z nadciśnieniem tętniczym i otyłością.
2. Rola włókien pokarmowych w żywieniu.
3. Rola indeksu glikemicznego w dietoprofilaktyce i dietoterapii różnych schorzeń.
4. Modele zaleceń żywieniowych. Produkty zamiennie. Wskaźnik jakości żywieniowej. Wzory żywienia
5. Zaburzenia odporności w ciężkim niedożywieniu. Wpływ niedoboru wybranych składników odżywczych na zaburzenia odporności. Żywnienie modulujące odporność.
6. Postępowanie żywieniowe w chorobach przebiegających z kacheksją. Choroby nowotworowe, POChP, RZS.



7. Leczenie żywieniowe chorych w wieku podeszłym.
8. System obrony antyoksydacyjnej organizmu. Rodzaje i znaczenie antyoksydantów diety w prewencji i wspomaganiu leczenia wybranych chorób.
9. Postępowanie dietetyczne u pacjentów z insulinoopornością

Ćwiczenia

1. Układanie diet dla wskazanych osób z wrzodziejącym zapaleniem jelita grubego. Obliczanie wartości odżywczej ułożonych diet z wykorzystaniem programu komputerowego Food Processor. Ocena poprawności składu diet ułożonych na ćwiczeniach, omówienie schematów postępowania i aktualnie obowiązujących wytycznych przy układaniu jadłospisów dla osób z wrzodziejącym zapaleniem jelita grubego. Zaliczenie zajęć praktycznych.
2. Układanie diet dla wskazanych osób z chorobą Leśniowskiego-Crohna. Obliczanie wartości odżywczej ułożonych diet z wykorzystaniem programu komputerowego Food Processor. Ocena poprawności składu diet ułożonych na ćwiczeniach, omówienie schematów postępowania i aktualnie obowiązujących wytycznych przy układaniu jadłospisów dla osób z chorobą Leśniowskiego-Crohna. Zaliczenie zajęć praktycznych.
3. Układanie diety dla wskazanych osób ze stanem zapalnym wątroby o różnej etiologii. Obliczanie wartości odżywczej ułożonej diety. Ocena poprawności 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 wybranymi schorzeniami nerek. 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 nerek. Zaliczenie zajęć praktycznych.
6. Układanie diet dla wskazanych osób z wybranymi schorzeniami nerek. 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 nerek. Zaliczenie zajęć praktycznych.
7. Układanie diet dla osoby z niedożywieniem. 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 niedożywieniem. Zaliczenie zajęć praktycznych.
8. Układanie diet dla osoby z niedożywieniem. 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 niedożywieniem. Zaliczenie zajęć praktycznych.
9. Sprawdzenie z praktycznych umiejętności formułowania założeń i układania diet dla osób w różnych schorzeniach omawianych na ćwiczeniach.
10. Podsumowanie i zaliczenie ćwiczeń. Poprawa kolokwium.

Literatura podstawowa: (wymienić wg istotności, nie więcej niż 3 pozycje) Literatura podstawowa:
(wymienić wg istotności, nie więcej niż 3 pozycje)

1. Jarosz M.: Praktyczny podręcznik dietetyki. IŻŻ, Warszawa 2010
2. Przysławski J. (red): Ocena wartości odżywczej żywności, żywienia i stanu odżywienia. Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Medycznego im. Karola Marcinkowskiego w Poznaniu, Poznań 2009



<p>3. Bujko J. (red): Podstawy dietetyki. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2008</p> <p>Literatura uzupełniająca i inne pomoce: (nie więcej niż 3 pozycje)</p> <p>1. Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B.: Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2008</p> <p>2. Gawęcki J., Hryniewiecki L.: Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2009</p> <p>3. Bawa S., Gajewska D., Kozłowska L., Lange E., Myszkowska-Ryciak J., Włodarek D.: Dietoterapia 1 Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2009</p>	
<p>Wymagania dotyczące pomocy dydaktycznych: (np. laboratorium, rzutnik multimedialny, inne...) wyposażona w komputery sala ćwiczeń, rzutnik multimedialny</p>	
<p>Warunki wstępne: (minimalne warunki, jakie powinien student spełnić przed przystąpieniem do modułu/przedmiotu) Zaliczone przedmioty na studiach licencjackich</p>	
<p>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)</p> <p>Wykład: pozytywny wynik pracy sprawdzającej wiedzę, złożonej z 6-10 pytań otwartych i około 40 zamkniętych. Za zaliczoną uznaje się pracę, za którą uzyskano co najmniej 60% punktów za odpowiedzi.</p> <p>•Ćwiczenia: zaliczenie prac przewidzianych programem przedmiotu. Pozytywna ocena z kolokwium sprawdzającego</p>	
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

51-616 Wrocław

e-mail: bozena.regulska-ilow@umed.wroc.pl

tel. 71 348-25-70

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

Zakład Dietetyki

Ul. Parkowa 34

51-616 Wrocław

e-mail: bozena.regulska-ilow@umed.wroc.pl

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 Róžańska

Dr Anna Czekajło

Mgr Anna Przeliorz-Pyszczek

Data opracowania sylabusa

4.09.2019

.....

Sylabus opracował(a)

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

Podpis Kierownika jednostki prowadzącej zajęcia

.....

Podpis Dziekana właściwego wydziału

.....