



Sylabus														
Opis przedmiotu kształcenia														
Nazwa modułu/przedmiotu	Dietoprofilaktyka i leczenie chorób niezakaźnych i żywieniowo-zależnych 2										Grupa szczegółowych efektów kształcenia			
											Kod grupy	Nazwa grupy		
Wydział	NoZ													
Kierunek studiów	dietetyka													
Specjalności														
Poziom studiów	jednolite magisterskie * I stopnia II stopnia x III stopnia podyplomowe													
Forma studiów	X stacjonarne niestacjonarne													
Rok studiów	1										Semestr studiów:	zimowy X letni		
Typ przedmiotu	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)
<b>Semestr zimowy:</b>														
<b>Semestr letni</b>														
	25			30									45	
<b>Razem w roku:</b>	<b>25</b>			<b>30</b>									<b>45</b>	





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
<b>Punkty ECTS za moduł/przedmiotu</b>	<b>4</b>
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><b>Literatura uzupełniająca i inne pomoce:</b> (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><b>Wymagania dotyczące pomocy dydaktycznych:</b> (np. laboratorium, rzutnik multimedialny, inne...) <b>wyposażona w komputery sala ćwiczeń, rzutnik multimedialny</b></p>	
<p><b>Warunki wstępne:</b> (minimalne warunki, jakie powinien student spełnić przed przystąpieniem do modułu/przedmiotu) Zaliczone przedmioty na studiach licencjackich</p>	
<p><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)</p> <p><b>Wykład:</b> 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>•<b>Ćwiczenia:</b> zaliczenie prac przewidzianych programem przedmiotu. Pozytywna ocena z kolokwium sprawdzającego</p>	
<p> </p>	
<b>Ocena:</b>	<b>Kryteria oceny:</b> (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 Różańska

Dr Anna Czekajło

Mgr Anna Przeliorz-Pyszczek

**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**

.....