



Sylabus														
Opis przedmiotu kształcenia														
Nazwa modułu/przedmiotu	Dietoprofilaktyka i leczenie chorób niezakaźnych i żywieniowo-zależnych (1)								Grupa szczegółowych efektów kształcenia					
									Kod grupy 1314-DT 1121W 1314-DT 1121C	Nazwa grupy obszaru nauk medycznych: OM2_ W01 – W04, OM2_ U01 – U05.				
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									Semestr studiów:	X zimowy 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 audytoryjne (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:														
	25			30									45	
Semestr letni														



Razem w roku:		25	30	45										
Cele kształcenia: (max. 6 pozycji) 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. C2. Posługiwania się wiedzą szczegółową z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz zapobiegania chorobom żywieniowo zależnym. C3. Przygotowania do pracy w poradniach dietetycznych i do współpracy z lekarzem i pielęgniarką w zakresie planowania żywienia. C4. Obsługi sprzętu stosowanego w ocenie stanu odżywienia i sposobu żywienia. C5. Przygotowania do podjęcia studiów III stopnia i systematycznego doskonalenia zawodowego.														
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>				
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	Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i	



		dietetyczne w celu zapobiegania chorobom związanym z nieprawidłowym odżywianiem i brakiem aktywności fizycznej.	dyskusję uczestniczącą	
K01	K01	Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności. Wie kiedy skorzystać z porady innego specjalisty.	Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	WY, CN,
K05	K02	Potrafi kierować zespołem realizującym zadania w zakresie edukacji żywieniowej, oraz profilaktyki i leczenia chorób żywieniowozależnych.	Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	
K06	K03	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	

** 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	Obciążenie studenta (h)
------------------------------	-------------------------

(udział w zajęciach, aktywność, przygotowanie itp.)

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. Związek żywienia z występowaniem wybranych chorób. Cz. I. Nowotwory. Rola tłuszczów i kwasów tłuszczowych w profilaktyce i wspomaganiu leczenia przeciwnowotworowego.



2. Związek żywienia z występowaniem wybranych chorób. Cz. II. Nowotwory. Rola węglowodanów w profilaktyce i wspomaganie leczenia przeciwnowotworowego.
3. Dieta śródziemnomorska jako przykład wzorcowej prozdrowotnej diety.
4. Związek żywienia z występowaniem wybranych chorób. Cz. III. Miażdżyca i jej powikłania. Dietoprofilaktyka i dietoterapia.
5. Niedożywienie i niedobory pokarmowe - przyczyny i skutki zdrowotne. Cz. I. Wpływ niedożywienia na funkcje fizjologiczne
6. Postępowanie dietetyczne w chorobie Hashimoto
7. Stwardnienie rozsiane. Rola diety w chorobie autoimmunologicznej.
8. Postępowanie dietetyczne we wspomaganie leczenia łuszczycy
9. Postępowanie dietetyczne w zaburzeniach przemiany żelaza. Anemie z niedoboru składników odżywczych (witB9, B12, Fe)

Seminaria

Ćwiczenia

1. 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 zespołem metabolicznym. 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 wybranym schorzeniem. Zaliczenie zajęć praktycznych.
3. Układanie diet dla wskazanych osób z chorobą nowotworową. 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 nowotworową. Zaliczenie zajęć praktycznych.
4. Układanie diet dla wskazanych osób z chorobą trzewną. Obliczanie wartości odżywczej ułożonych diet w programie Dietetyk. Ocena poprawności składu diet ułożonych na ćwiczeniach, omówienie schematów postępowania i aktualnie obowiązujących wytycznych przy układaniu jadłospisów dla osób z chorobą trzewną. Zaliczenie zajęć praktycznych.
5. Układanie diety dla wskazanej osoby z nietolerancją mleka. 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.
6. Układanie diet dla wskazanych osób z zaporami spastycznym lub atonicznym. 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.
7. Układanie diet dla wskazanej osoby z przewlekłym zapaleniem trzustki. 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 przewlekłym zapaleniem trzustki. Zaliczenie zajęć praktycznych.
8. Układanie diet dla wskazanej osoby z ostrym zapaleniem trzustki. 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 ostrym zapaleniem trzustki. Zaliczenie zajęć praktycznych.

9. Sprawdzian z praktycznych umiejętności formułowania założeń i układania diet dla osób w różnych schorzeniach omawianych na ćwiczeniach.
10. Podsumowanie i zaliczenie ćwiczeń. Poprawa kolokwium.

Samokształcenie: Przygotowanie do zaliczenia przedmiotu w semestrze

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
3. Bujko J. (red): Podstawy dietetyki. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2008

Literatura uzupełniająca i inne pomoce: (nie więcej niż 3 pozycje)

1. Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B.: Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2008
2. Gawęcki J., Hryniewiecki L.: Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2009
3. Bawa S., Gajewska D., Kozłowska L., Lange E., Myszkowska-Ryciak J., Włodarek D.: Dietoterapia 1. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2009

Wymagania dotyczące pomocy dydaktycznych: (np. laboratorium, rzutnik multimedialny, inne...)
wyposażona sala ćwiczeń, rzutnik multimedialny

Warunki wstępne: (minimalne warunki, jakie powinien student spełnić przed przystąpieniem do modułu/przedmiotu)

1. Zaliczone przedmioty na studiach licencjackich

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)

- 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.
- Ćwiczenia: zaliczenie prac przewidzianych programem przedmiotu. Pozytywna ocena z kolokwium sprawdzającego

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	70%



(3,5)	
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 sylabusa

14.09.2018

.....

Sylabus opracował(a)

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

Podpis Kierownika jednostki prowadzącej zajęcia

.....

Podpis Dziekana właściwego wydziału

.....



UNIwersytet Medyczny
IM. PIASTÓW ŚLĄSKICH WE WROCLAWIU

Załącznik nr 5
do Uchwały Senatu Uniwersytetu Medycznego
we Wrocławiu nr 1630
z dnia 30 marca 2016 r.