



Razem w roku:												
Cele kształcenia:												
<ol style="list-style-type: none"> 1. Poznanie znaczenia zasad prawidłowego żywienia i wybranych rodzajów diet w prewencji i wspomaganiu leczenia wybranych chorób. 2. Poznanie składu i wartości odżywczej produktów spożywczych. 3. Nabycie umiejętności poprawnego komponowania posiłków. 4. Nabycie umiejętności wskazania błędów żywieniowych. 5. Nabycie umiejętności przygotowania programu edukacyjnego z zakresu prawidłowego 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>								
W 01	K_W01	Posiada wiedzę w zakresie fizykochemicznych i fizjologicznych podstaw nauk o zdrowiu i kulturze fizycznej	Egzamin pisemny	W								
W02	K_W06	Posiada wiedzę z zakresu podstaw edukacji zdrowotnej, promocji zdrowia, profilaktyki (w tym profilaktyki niepełnosprawności) oraz zasad ergonomii w fizjoterapii.	Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	CA								
U 01	K_U05	Potrafi identyfikować medyczne i psychospołeczne problemy pacjenta i grupy społecznej.	Ocena pracy indywidualnej oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	CA								
K 01	K_K05	Współpracuje w grupie pełniąc różne role.	Ocena pracy zbiorowej oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	CA								
** 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: 4 Umiejętności: 4 Kompetencje społeczne: 2	
Nakład pracy studenta (bilans punktów ECTS):	
Forma nakładu pracy studenta (udział w zajęciach, aktywność, przygotowanie itp.)	Obciążenie studenta (h)
1. Godziny kontaktowe:	40
2. Czas pracy własnej studenta (samokształcenie):	35
Sumaryczne obciążenie pracy studenta	75
Punkty ECTS za moduł/przedmiotu	3
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 <ol style="list-style-type: none">6. Znaczenie makro- i mikroskładników diety dla zachowania zdrowia. Wartość odżywcza grup produktów spożywczych.7. Czynniki ryzyka chorób sercowo-naczyniowych i nowotworowych. Znaczenie składu diety w profilaktyce i wspomaganiu leczenia wybranych chorób dietozależnych.8. Dieta śródziemnomorska – charakterystyka, jej znaczenie dla zachowania zdrowia9. Dietoterapia nadciśnienia tętniczego – charakterystyka i znaczenie diety DASH.10. Dietoterapia cukrzycy. Znaczenie indeksu i ładunku glikemicznego diety.11. Znaczenie prawidłowego odżywiania w prewencji i terapii osteoporozy.12. Zasady diety w reumatoidalnym zapaleniu stawów i w chorobie zwyrodnieniowej stawów.13. Zasady diety w dnie moczanowej.	
Seminaria	
Ćwiczenia <ol style="list-style-type: none">1. Obliczanie wartości odżywczej diet z wykorzystaniem tablic wartości odżywczej produktów i potraw oraz albumów z fotografiami produktów i potraw. Porównanie uzyskanych wyników z aktualnymi normami żywieniowymi. Ocena ilościowa i jakościowa badanych diet.2. Analiza produktów i grup produktów spożywczych jako źródła składników odżywczych.3. Obliczanie ładunku glikemicznego śniadania studenta. Interpretacja wyników. Opracowanie przykładowych, zbilansowanych posiłków o niskim ładunku glikemicznym.4. Obliczanie wartości odżywczej białka śniadania (WAO, NDPcal) na podstawie składu aminokwasowego. Wartość biologiczna białka pokarmowego.5. Prezentacja programów edukacyjnych przygotowanych przez studenta na temat znaczenia diety w profilaktyce i wspomaganiu leczenia wybranych schorzeń (nadciśnienie, cukrzyca, zespół metaboliczny, osteoporoza)	



Inne formy kształcenia (wpisać jakie)

Samokształcenie:

1. Opracowanie programu edukacyjnego na temat znaczenia diety w profilaktyce i wspomaganie leczenia wybranych schorzeń (nadciśnienie, cukrzyca, zespół metaboliczny, osteoporoza)
2. Przygotowanie studenta do ćwiczeń i egzaminu końcowego

Literatura podstawowa

1. Jarosz M. (red): „Praktyczny podręcznik dietetyki” IŻŻ, Ministerstwo Zdrowia, 2007-2011
2. Gawęcki J.: Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2010
3. Grzymiśławski M., Gawęcki J.: Żywność człowieka zdrowego i chorego. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2010
4. Jarosz M.: Normy żywienia dla populacji Polski 2017. <https://ncez.pl/abc-zywienia-/zasady-zdrowego-zywienia/normy-zywienia-2017>

Literatura uzupełniająca

1. Gawęcki J., Roszkowski W.: Żywność człowieka zdrowego i chorego. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2009

Wymagania dotyczące pomocy dydaktycznych: (np. laboratorium, rzutnik multimedialny, inne...)
„Tabele składu i wartości odżywczej żywności”; „Album fotografii produktów i potraw”; tabele indeksów i ładunków glikemicznych; rzutnik multimedialny

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

Opisać w formie określonych kompetencji albo wcześniej zaliczonych przedmiotów)

Zaliczenie II 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 jeśli przedmiot kończy się egzaminem lub zaliczeniem na ocenę)

Ćwiczenia:

1. Obecność na zajęciach
2. Poprawne przygotowanie sprawozdań z ćwiczeń 1-4
3. Prezentacja przygotowanego programu edukacyjnego

Wykład:

Zaliczenie egzaminu pisemnego na ocenę co najmniej dostateczną

Samokształcenie:

Przygotowanie programu edukacyjnego wraz z materiałami dodatkowymi (np. ulotki, broszury, spot reklamowy)



Ocena:	Kryteria oceny: (tylko dla przedmiotów/modułów kończących się egzaminem,)
Bardzo dobra (5,0)	>92% punktów/100 za odpowiedzi na egzaminie
Ponad dobra (4,5)	84-91% punktów/100 za odpowiedzi na egzaminie
Dobra (4,0)	76-83% punktów/100 za odpowiedzi na egzaminie
Dość dobra (3,5)	68-75% punktów/100 za odpowiedzi na egzaminie
Dostateczna (3,0)	60-67% punktów/100 za odpowiedzi na egzaminie

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

Zakład Dietetyki
Ul. Parkowa 34
51-616 Wrocław

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

dr Dorota Róžańska
Zakład Dietetyki
ul. Parkowa 34
51-616 Wrocław
71 337 23 96
dorota.rozanska@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 – W
dr Anna Czekajto – CA
mgr Anna Przeliorz-Pyszczyk

Data opracowania sylabusu

13.09.2018

Sylabus opracował(a)

dr Dorota Róžańska

Podpis Kierownika jednostki prowadzącej zajęcia

.....

Podpis Dziekana właściwego wydziału

.....