







|   |    |
|---|----|
| 1. Godziny kontaktowe:  | 20 |
| 2. Czas pracy własnej studenta (samokształcenie):   |    |
| Sumaryczne obciążenie pracy studenta  | 20 |
| <b>Punkty ECTS za moduł/przedmiotu</b>  | 1  |
| Uwagi   |    |
| <b>Treść zajęć:</b> (proszę wpisać hasłowo tematykę poszczególnych zajęć z podziałem na formę zajęć dydaktycznych, pamiętając, aby przekładała się ona na zamierzone efekty kształcenia)  |    |
| <b>Wykłady</b><br>1. Wspólne czynniki ryzyka chorób nowotworowych i sercowo-naczyniowych<br>2. Zasadność i bezpieczeństwo stosowania suplementów diety w różnych grupach osób<br>3. Żywność w sportach wytrzymałościowych, siłowych i szybkościowych  |    |
| <b>Seminaria</b>  |    |
| <b>Ćwiczenia</b><br>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. Przykład diety w cukrzycy.<br>2-3 Obliczanie wartości odżywczej diet dla osób o zróżnicowanej aktywności fizycznej   |    |
| <b>Inne</b>   |    |
| <b>Literatura podstawowa:</b> (wymienić wg istotności, nie więcej niż 3 pozycje)<br>1. Jarosz M. (red): „Praktyczny podręcznik dietetyki” IŻŻ, Ministerstwo Zdrowia, 2007-2011<br>2. Gawęcki J.: Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2010<br>3. Grzymisławski M., Gawęcki J.: Żywność człowieka zdrowego i chorego. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2010<br>4. Jarosz M.: Normy żywienia dla populacji Polski 2017. <a href="https://ncez.pl/abc-zywienia-/zasady-zdrowego-zywienia/normy-zywienia-2017">https://ncez.pl/abc-zywienia-/zasady-zdrowego-zywienia/normy-zywienia-2017</a><br>Literatura uzupełniająca<br>1. Gawęcki J., Roszkowski W.: Żywność człowieka zdrowego i chorego. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2009<br>2. |    |
| <b>Wymagania dotyczące pomocy dydaktycznych:</b> (np. laboratorium, rzutnik multimedialny, inne...)<br><br>Tabele składu i wartości odżywczej żywności”; „Album fotografii produktów i potraw”; tabele indeksów i ładunków glikemicznych; rzutnik multimedialny   |    |
| <b>Warunki wstępne:</b> (minimalne warunki, jakie powinien student spełnić przed przystąpieniem do modułu/przedmiotu)<br>Zaliczenie studiów I stopnia   |    |
| <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)   |    |



|  |   |
|--|---|
| Zaliczenie egzaminu pisemnego na ocenę co najmniej dostateczną |   |
| <b>Ocena:</b>  | <b>Kryteria oceny:</b> (tylko dla przedmiotów/modułów kończących się egzaminem, ) |
| Bardzo dobra<br>(5,0)  | >90%  |
| Ponad dobra<br>(4,5)   | 90%   |
| Dobra<br>(4,0)   | 80%   |
| Dość dobra<br>(3,5)  | 70%   |
| Dostateczna<br>(3,0)   | 60%   |

**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 hab. Bożena Regulska-Ilow, prof.nadzw.

tel. 71 348 25 70

e-mail: wp-11@umed.wroc.pl

**Wykaz osób prowadzących poszczególne zajęcia: Imię i Nazwisko, stopień/tytuł naukowy lub zawodowy, dziedzina naukowa, wykonywany zawód, forma prowadzenia zajęć .**

Dr hab. Bożena Regulska-Ilow, prof. nadzw. WY

dr Dorota Różańska CA

Mgr Alicja Bławat CA

Mgr Agnieszka Jeziorek CA

dr Anna Czekajło CA

**Data opracowania sylabusu**

14.09.2018.

**Sylabus opracował(a)**

B. Regulska-Ilow.....



**Podpis Kierownika jednostki prowadzącej zajęcia**

.....

Podpis Dziekana właściwego wydziału

.....