



K_U09	OM1_U02	żywienia		
K_U11	OM1_U02	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębiona ocenę stanu odżywienia. Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw.	Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	
K_K01	OM1_K01	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.	Obserwacja i rozmowy podczas wykładów i seminariów i ćwiczeń	Wy, se, cn
K_K02	OM1_K01	Potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej.		
K_K03	OM1_K01	Posiada świadomość potrzeby stałego doksztalcania się.		
<p>** 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.</p>				
<p>Proszę ocenić w skali 1-5 jak powyższe efekty lokują państwa zajęcia w działach: przekaz wiedzy, umiejętności czy kształtowanie postaw: Wiedza:+++ Umiejętności:+++ Kompetencje społeczne:++</p>				
Nakład pracy studenta (bilans punktów ECTS):				
Forma nakładu pracy studenta (udział w zajęciach, aktywność, przygotowanie itp.)			Obciążenie studenta (h)	
1. Godziny kontaktowe:			50	
2. Czas pracy własnej studenta (samokształcenie):			75	
Sumaryczne obciążenie pracy studenta			125	
Punkty ECTS za moduł/przedmiotu			5	
Uwagi				
<p>Treść zajęć: (proszę wpisać hasłowo tematykę poszczególnych zajęć z podziałem na formę zajęć dydaktycznych, pamiętając, aby przekładała się ona na zamierzone efekty kształcenia)</p>				
Wykłady				
1. Wegetarianizm i wybrane niekonwencjonalne sposoby żywienia; diety alternatywne i i ryzyko dla				



zdrowia człowieka

2. Wspólne czynniki ryzyka występowania chorób sercowo-naczyniowych i nowotworowych.
3. Konsekwencje występowania stanu zapalnego. Rola diety w przebiegu stanu zapalnego.
4. Zastosowanie suplementów diety w żywieniu człowieka, grupy wysokiego ryzyka występowania niedoborów żywieniowych cz. I
5. Zastosowanie suplementów diety w żywieniu człowieka, grupy wysokiego ryzyka występowania niedoborów żywieniowych cz. II
6. Żywność funkcjonalna, żywność wzbogacona, fast food – żywność szybko spożywana zalety i wady, żywność wygodna. Żywność dietetyczna i jej rola w prawidłowym żywieniu
7. Dodatki do żywności: barwniki, substancje aromatyczne, substancje konserwujące, przeciwutleniacze i synergenty, kwasy, sole i zasady, substancje stabilizujące i emulgujące, substancje zagęszczające, substancje klarujące, substancje słodzące
8. Substancje obce w żywności. Zanieczyszczenia (chemiczne: metale, azotany, pestycydy, inne; fizyczne: cząstki metali, piasku, włókna, włosy, fragmenty owadów, ekskrementy, radionuklidy; biochemiczne: drobnoustroje, pasożyty, toksyny bakteryjne, priony, mykotoksyny)
9. Substancje antyodżywcze w żywności (glikozydy cyjanogenne, związki saponinowe, substancje powodujące lityzm, substancje goitrogenne (wolotwórcze), inhibitory trypsyny i związki wywołujące fawizm, inne substancje antyodżywcze
10. Zapewnienie bezpieczeństwa i higieny żywności przez instytucje rządowe i pozarządowe w Polsce i na świecie. Omówienie systemów zarządzania jakością żywności (GMP, GHP).

Ćwiczenia

1. Zastosowanie w praktyce zasad układania jadłospisów dla różnych grup ludności.
2. Układanie diety podstawowej dla przedstawiciela wskazanej grupy osób, obliczanie wartości odżywczej ułożonej diety. Zastosowanie tabel wartości odżywczej produktów i potraw oraz norm żywieniowych, cz.1
3. Układanie diety podstawowej dla przedstawiciela wskazanej grupy osób, obliczanie wartości odżywczej ułożonej diety, cz. 2
4. Układanie diety podstawowej dla przedstawiciela wskazanej grupy osób, obliczanie wartości odżywczej ułożonej diety. Zastosowanie tabel wartości odżywczej produktów i potraw oraz norm żywieniowych, cz.3
5. Układanie diety podstawowej dla przedstawiciela wskazanej grupy osób, obliczanie wartości odżywczej ułożonej diety. Zastosowanie tabel wartości odżywczej produktów i potraw oraz norm żywieniowych, cz.4
6. Układanie diety podstawowej dla przedstawiciela wskazanej grupy osób, obliczanie wartości odżywczej ułożonej diety. Zastosowanie tabel wartości odżywczej produktów i potraw oraz norm żywieniowych, cz.5. Zaliczenie ćwiczeń.

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

1. Gawęcki J., Hryniewiecki L.: Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. T.1, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2009
2. Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B.: Normy żywienia Człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2008
3. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K.: Tabele składu i wartości odżywczej żywności. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2005



Literatura uzupełniająca i inne pomoce: (nie więcej niż 3 pozycje)	
1. Gawęcki J., Roszkowski W.: Żywność człowieka a zdrowie publiczne. T.3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2009	
2. Grajeta H. (red.): Wybrane zagadnienia z analizy żywności i żywienia człowieka. Wydawnictwo Akademia Medyczna im. Piastów Śląskich, Wrocław 2011	
Wymagania dotyczące pomocy dydaktycznych: (np. laboratorium, rzutnik multimedialny, inne...) rzutnik, komputer, „Tabele wartości odżywczej produktów i potraw” „Albumy z kolorowymi fotografiami produktów i potraw”, waga do oceny składu ciała, ciśnieniomierz, dynamometr, wzrostomierz, centymetr krawiecki	
Warunki wstępne: (minimalne warunki, jakie powinien student spełnić przed przystąpieniem do modułu/przedmiotu) Zaliczenie z Żywności człowieka w II semestrze	
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)	
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 WNoZ

Ul. Parkowa 34

Tel. 71 348 25 70

bozena.regulska-ilow@umed.wroc.pl

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

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

Zakład Dietetyki WNoZ



Ul. Parkowa 34

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

Mgr Małgorzata Jeziorek

Data opracowania sylabusu

Sylabus opracował(a)

4.09.2019

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

Podpis Kierownika jednostki prowadzącej zajęcia

Podpis Dziekana właściwego wydziału

Uniwersytet Medyczny we Wrocławiu
Wydział Nauk o Zdrowiu
ZAKŁAD DIETETYKI

B. Regulska-Iłow
dr hab. Bożena Regulska-Iłow, prof. nadzw.