



K_W16	OM1_W03	interakcji leków z żywnością. Zna wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego i nerwowego oraz chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób	Praca sprawdzająca	
K_W17	OM1_W03	pasożytniczych i nowotworów. Zna zasady postępowania dietetycznego w tych chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby.	Praca sprawdzająca	
K_W20	OM1_W04	Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspokajania.	Praca sprawdzająca	
K_U02	OM1_U01	Potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego.	Ocena pracy zbiorowej oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	WY, CN, SE, SK
K_U03	OM1_U01	Potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.	Ocena pracy zbiorowej oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	
K_U05	OM1_U02	Rozumie wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia i potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.	Ocena pracy zbiorowej oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	
K_U06	OM1_U02	Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe.	Ocena pracy zbiorowej oparta o obserwację	
K_U09	OM1_U02	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny	Ocena pracy zbiorowej oparta o obserwację	



K_U12	OM1_U03	<p>stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębiona ocenę stanu odżywienia.</p> <p>Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze.</p>	<p>bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą</p> <p>Ocena pracy zbiorowej oparta o obserwację</p>	
K_U13	OM1_U03	<p>Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.</p>	<p>bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą</p> <p>Ocena pracy zbiorowej oparta o obserwację</p>	
K_U15	OM1_U03	<p>Potrafi w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej.</p>	<p>bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą</p>	
K_U18	OM1_U04	<p>Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia</p>		
K_K01	OM1_K01	<p>Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.</p>	<p>Ocena pracy zbiorowej oparta o obserwację</p>	WY, CN, SE, SK
K_K05	OM1_K02	<p>Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.</p>	<p>bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą</p>	
K_K08	OM1_K03	<p>Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną</p>		
<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:</p> <p>Wiedza:+++ Umiejętności:+++</p>				

Kompetencje społeczne:+	
Nakład pracy studenta (bilans punktów ECTS):	
Forma nakładu pracy studenta (udział w zajęciach, aktywność, przygotowanie itp.)	Obciążenie studenta (h)
1. Godziny kontaktowe:	60
2. Czas pracy własnej studenta (samokształcenie):	10
Sumaryczne obciążenie pracy studenta	70
Punkty ECTS za moduł/przedmiotu	3
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>	
<p>Wykłady</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Żywnienie ludzi chorych – wybrane zagadnienia z dietetyki. Metody oceny stanu odżywienia 2. Cechy diety łatwostrawnej i podstawowej, modyfikacje diety łatwostrawnej i podstawowej. 3. Dietoprofilaktyka i leczenie otyłości. 4. Podstawy leczenia dietetycznego chorób żywieniowo-zależnych; miażdżyca i jej powikłanie choroba sercowo-naczyniowa. 5. Żywnienie w cukrzycy. 6. Postępowanie dietetyczne w profilaktyce i leczeniu nadciśnienia tętniczego. 7. Żywnienie w profilaktyce i leczeniu osteoporozy. 8. Reakcje niepożądane objawiające się przy spożywaniu pokarmu. Genetycznie uwarunkowanie przyswajanie pokarmu. Choroby metaboliczne. Sposób postępowania dietetycznego w nietolerancjach pokarmowych. 9. Postępowanie żywieniowe w chorobie trzewnej. 10. Dieta antyhistaminowa. 11. Sposób postępowania dietetycznego w alergiach pokarmowych 	
<p>Seminaria</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Otyłość jako pierwotna przyczyna schorzeń metabolicznych (zespołu metabolicznego, cukrzycy typu II, nadciśnienia tętniczego krwi, miażdżycy). Obliczanie należnej masy ciała. Asortyment produktów spożywczych stosowanych w odchudzaniu. Korzyści wynikające z utraty nadmiernej masy ciała. Sens stosowania głodówki. Diety alternatywne stosowane w celu utraty masy ciała. Efekt jojo. 2. Cukrzyca typu II jako problem dla dietetyka. Konsekwencje zdrowotne. Zastosowanie wymienników węglowodanowych i indeksów glikemicznych. Zalecenia dietetyczne w cukrzycy: produkty dozwolone, produkty zabronione, zalecane i zabronione techniki kulinarne. Wskazanie źródeł internetowych z informacjami dotyczącymi IG produktów i potraw. Porównanie norm wyżywienia z uwzględnieniem IG produktów i z pominięciem IG produktów. 3. Nadciśnienie tętnicze jako problem dla dietetyka. Konsekwencje zdrowotne. Zalecenia dietetyczne w nadciśnieniu tętniczym: produkty dozwolone, produkty zabronione, zalecane i zabronione techniki kulinarne. Charakterystyka diety DASH. 	
<p>Ćwiczenia</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Zastosowanie w praktyce zasad układania jadłospisów z wykorzystaniem programu komputerowego Food Processor, elektronicznej wersji tabel wartości odżywczej produktów i potraw oraz elektronicznej wersji albumu z barwnymi fotografiami produktów i potraw. 2. Układanie diety dla wskazanej osoby z otyłością. 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 metabolicznymi. Zaliczenie zajęć praktycznych.

3. Układanie diety dla wskazanej osoby z miażdżycą. 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 metabolicznymi. Zaliczenie zajęć praktycznych.

4. Układanie diety dla wskazanej osoby z nadciśnieniem tętniczym. 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 metabolicznymi. Zaliczenie zajęć praktycznych.

5. Układanie diety dla wskazanej osoby z cukrzycą II typu. 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 metabolicznymi. Zaliczenie zajęć praktycznych.

6. Podsumowanie zasad układania diet w wybranych schorzeniach cywilizacyjnych. Zaliczenie na podstawie samodzielnego układania diet.

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

1. Jarosz M.: Praktyczny podręcznik dietetyki. IŻŻ, Warszawa 1010
2. Biernat J. (red): Wybrane zagadnienia z nauki o żywieniu człowieka. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, Wrocław 2009
3. Przysławski J. (red): Ocena wartości odżywczej żywności, żywienia i stanu odżywienia. Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Medycznego im. Karola Marcinkowskiego w Poznaniu, Poznań 2009

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

1. Bujko J. (red): Podstawy dietetyki. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2008
2. 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...) rzutnik multimedialny, tablice wartości odżywczej, albumy z barwnymi fotografiami produktów i potraw, komputer, programy żywieniowe, waga do analizy składu ciała, wzrostomierz, ciśnieniomierz.

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

Zaliczenie I 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)

zaliczenie wszystkich ćwiczeń praktycznych oraz kolokwii wstępnych i końcowych, przygotowanie i zaliczenie prezentacji na zadany temat w ramach seminarium.

Ocena:

Kryteria oceny: (tylko dla przedmiotów/modułów kończących się egzaminem,)



Bardzo dobra (5,0)	
Ponad dobra (4,5)	
Dobra (4,0)	
Dość dobra (3,5)	
Dostateczna (3,0)	

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

Ul. Parkowa 34

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

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

Tel. 71 348 25 70

bozena.regulska-ilow@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 Różańska

Dr Anna Czekańto

Mgr Anna Przeliorz

Data opracowania sylabusu

4.09.2019

Sylabus opracował(a)

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

Podpis Kierownika jednostki prowadzącej zajęcia

Bożena Regulska-Iłow
Uniwersytet Medyczny we Wrocławiu
Wydział Nauk o Zdrowiu
Zakład Dietetyki
kierownik

Podpis Dziekana właściwego wydziału

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



UNIWERSYTET MEDYCZNY
IM. PIASTÓW ŚLĄSKICH WE WROCŁAWIU

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