



Cele kształcenia: (max. 6 pozycji)
Student zdobywa umiejętności i kompetencje w zakresie:
 C1. Zastosowania śsspż u małych i starszych dzieci, u pacjentów ze schorzeniami wynikającymi z zaburzeń metabolicznych, u osób uprawiających sport,
 C2. Charakterystyki środków spożywczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia,
 C3. Wiedzy o ustawach i zarządzeniach w sprawie środków spożywczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia.
 C4. Odczytywania i interpretacji informacji zawartych na etykietach opakowań środka spożywczego.

Macierz efektów uczenia się dla modułu/przedmiotu w odniesieniu do metod weryfikacji zamierzonych efektów uczenia się oraz formy realizacji zajęć:

Numer efektu uczenia się przedmiotowego	Numer efektu uczenia się kierunkowego	Student, który zaliczy moduł/przedmiot wie/umie/potrafi	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się (formujące i podsumowujące)	Forma zajęć dydaktycznych <i>** wpisz symbol</i>
K_W09	OM1_W02	Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i potrafi zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka.	Praca sprawdzająca	SE, SK
K_U15	OM1_U03	Potrafi w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej.	Ocena pracy zbiorowej oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	SE, SK
K_K05 K_K06	OM1_K02 OM1_K02	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.	Ocena pracy zbiorowej oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	SE, SK

** 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 (udział w zajęciach, aktywność, przygotowanie itp.)	Obciążenie studenta (h)
1. Godziny kontaktowe:	30
2. Czas pracy własnej studenta (samokształcenie):	20
Sumaryczne obciążenie pracy studenta	50
Punkty ECTS za moduł/przedmiotu	2
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	
Seminaria	
1. Prawo żywnościowe- główne ustawy i rozporządzenia:	
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia	
- Rozporządzenie ministra zdrowia z dnia 16 września 2010 r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego	
- Rozporządzenie komisji (we) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych	
- Kodeks Żywnościowy oraz zadania FAO, WHO, EFSA	
- Charakterystyka systemów: GMP, GHP, HACCP, RASFF	
2. Znakowanie produktów spożywczych wartością odżywczą. Oświadczenia zdrowotne i żywieniowe:	
- Znakowanie środków spożywczych wartością odżywczą	
- Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne dotyczące żywności. Skład i etykietowanie środków spożywczych odpowiednich dla osób nietolerujących gluten	
- Dobrowolny Program Znakowania Wartością Odżywczą GDA (PFPŻ)	
- Suplementy diety- skład i oznakowanie	
- Witaminy i składniki mineralne oraz niektóre inne substancje dodawane do żywności	
3. Środki specjalnego żywieniowego przeznaczenia do żywienia niemowląt i małych dzieci:	
- Obowiązujące w Polsce przepisy prawne (polskie i unijne) dot. ŚSSPŻ	
- Preparaty do początkowego i do dalszego żywienia niemowląt:	
- Środki spożywcze uzupełniające obejmujące produkty zbożowe przetworzone i inne środki spożywcze przeznaczone dla niemowląt i małych dzieci	
4. Składniki antyoksydacyjne w suplementach diety:	
- Endogenny i egzogenny system obrony antyoksydacyjnej organizmu	
- Składniki żywności o właściwościach przeciwutleniających	
- Występowanie składników antyoksydacyjnych w suplementach diety	
- Pobranie antyoksydantów z diety i z suplementami diety- przegląd piśmiennictwa	
- Bezpieczeństwo stosowania substancji antyoksydacyjnych w postaci suplementów	
5. Doustne suplementy pokarmowe	



- Polskie Rekomendacje Żywienia Dojelitowego i Pozajelitowego w Onkologii
- Określenie wskazań do leczenia żywieniowego
- Epidemiologia i uwarunkowania niedożywienia
- Przegląd dostępnych produktów na rynku, źródła składników pokarmowych w doustnych suplementach pokarmowych i przemysłowych dietach dojelitowych, przepisy

6. Suplementy i odżywki wspomagające sprawność i wydolność organizmu

- Suplementy wzmacniające masę i siłę mięśni
- Suplementy wzmacniające wytrzymałość
- Suplementy wspomagające odchudzanie – zasady stosowania
- Napoje funkcjonalne
- Batony białkowe, białkowo-węglowodanowe, energetyczne

7. Suplementy i odżywki stosowane w wybranych schorzeniach cz. 1

- Przegląd najnowszego piśmiennictwa na temat działania, składników aktywnych, suplementów stosowanych w problemach związanych ze skórą, włosami i paznokciami
- Substancje lecznicze stosowane w przeziębieniu, przegląd badań, ocena ich skuteczności
- Suplementy i odżywki stosowane w chorobach cywilizacyjnych (cukrzyca, nadciśnienie tętnicze, zespół metaboliczny), przegląd badań

8. Suplementy i odżywki stosowane w wybranych schorzeniach cz. 2

- Stres, lęk, bezsenność, obniżony nastrój: przegląd najnowszych badań i publikacji dotyczących działania składników aktywnych, suplementów, odżywek
- Zwrodnienia stawów, kontuzje: przegląd najnowszych badań i publikacji dotyczących działania składników aktywnych, suplementów, odżywek

9. Rola wody w żywieniu człowieka – wody stołowe, źródlane, mineralne, lecznicze cz.1

- Podział i klasyfikacja wody
- Rozmieszczenie wód leczniczych w Polsce
- Stosowanie kuracji pitnej
- Butelkowane wody lecznicze oraz butelkowane wody mineralne

10. Rola wody w żywieniu człowieka – wody stołowe, źródlane, mineralne, lecznicze cz. 2

- Kuracja pitna z zastosowaniem mineralnych wód wodorowęglanowych (szczawy i wody kwasowęglowe)
- Kuracja pitna z zastosowaniem wód słonych (wody chlorkowe)
- Kuracja pitna z zastosowaniem wód siarczkowo-siarkowodorowych (wody siarczanowe)
- Kuracja pitna z zastosowaniem wód swoistych (woda żelazista, woda fluorkowa, woda bromkowa, woda jodkowa, woda manganowa, woda arsenowa, woda borowa, woda radonowa)

Ćwiczenia

Inne

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

1. Świdorski F. (red): Żywność wygodna i żywność funkcjonalna. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa 1999
2. Kochański J.W.: Balneologia i Hydroterapia. Wydawnictwo AWF, Wrocław 2002
3. Delavier F., Gundill M., Suplementy żywnościowe dla sportowców. Wydawnictwo Aha! 2010

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

1. Jarosz M.: Praktyczny podręcznik dietetyki. IŻŻ, Warszawa 2010
2. Gawęcki J., Roszkowski W.: Żywność człowieka a zdrowie publiczne. T.3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2009
3. Grajek W. (red) „Przeciwutleniacze w żywności”, Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, Warszawa



2007	
Wymagania dotyczące pomocy dydaktycznych: (np. laboratorium, rzutnik multimedialny, inne...) rzutnik, komputer	
Warunki wstępne: (minimalne warunki, jakie powinien student spełnić przed przystąpieniem do modułu/przedmiotu) Zaliczenie II roku	
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) Pozytywna ocena ze wszystkich prac pisemnych i prezentacji w Power Point. Aktywny udział w zajęciach.	
Ocena:	Kryteria oceny: (tylko dla przedmiotów/modułów kończących się egzaminem,)

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

**ul. Parkowa 34
Tel.: 71 348 25 70**

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

mgr Alicja Szypowska

Zakład Dietetyki
ul. Parkowa 34
Tel.: 713483530

alicja.szypowska@umed.wroc.pl

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

mgr Alicja Bławat

Data opracowania sylabusa

20.12.2019

Sylabus opracował(a)

A. Szypowska

Podpis Kierownika jednostki prowadzącej zajęcia



.....

Podpis Dziekana właściwego wydziału

.....