



| Sylabus  |   |                |                            |  |                          |                              |   |   |   |  |  |                        |   |                 |
|--|---|----------------|----------------------------|--|--------------------------|------------------------------|---|---|---|--|--|------------------------|---|-----------------|
| Opis przedmiotu kształcenia  |   |                |                            |  |                          |                              |   |   |   |  |  |                        |   |                 |
| Nazwa modułu/przedmiotu  | Podstawy dietetyki  |                |                            |  |                          |                              |   | Grupa szczegółowych efektów kształcenia |   |  |  |                        |   |                 |
|  |   |                |                            |  |                          |                              |   | Kod grupy                               |   |  | Nazwa grupy                                    |                        |   |                 |
| Wydział  | WNoZ  |                |                            |  |                          |                              |   |   |   |  |  |                        |   |                 |
| Kierunek studiów   | dietetyka   |                |                            |  |                          |                              |   |   |   |  |  |                        |   |                 |
| Specjalności   |   |                |                            |  |                          |                              |   |   |   |  |  |                        |   |                 |
| Poziom studiów   | jednolite magisterskie <input type="checkbox"/> *<br>I stopnia X<br>II stopnia <input type="checkbox"/><br>III stopnia <input type="checkbox"/><br>podyplomowe <input type="checkbox"/> |                |                            |  |                          |                              |   |   |   |  |  |                        |   |                 |
| Forma studiów  | X stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne   |                |                            |  |                          |                              |   |   |   |  |  |                        |   |                 |
| Rok studiów  | III   |                |                            |  |                          |                              |   | Semestr studiów:                        |   | X zimowy<br><input type="checkbox"/> letni |  |                        |   |                 |
| Typ przedmiotu   | X obowiązkowy<br><input type="checkbox"/> ograniczonego wyboru<br><input type="checkbox"/> wolny wybór/ fakultatywny  |                |                            |  |                          |                              |   |   |   |  |  |                        |   |                 |
| Rodzaj przedmiotu  | X kierunkowy <input type="checkbox"/> podstawowy  |                |                            |  |                          |                              |   |   |   |  |  |                        |   |                 |
| Język wykładowy  | X polski <input type="checkbox"/> angielski <input type="checkbox"/> inny   |                |                            |  |                          |                              |   |   |   |  |  |                        |   |                 |
| * zaznaczyć odpowiednio, zamieniając <input type="checkbox"/> na X |   |                |                            |  |                          |                              |   |   |   |  |  |                        |   |                 |
| Liczba godzin  |   |                |                            |  |                          |                              |   |   |   |  |  |                        |   |                 |
| Forma kształcenia  |   |                |                            |  |                          |                              |   |   |   |  |  |                        |   |                 |
| Jednostka realizująca przedmiot                                    | Wykłady (WY)  | Seminaria (SE) | Ćwiczenia audytoryjne (CA) | Ćwiczenia kierunkowe - niekliniczne (CN) | Ćwiczenia kliniczne (CK) | Ćwiczenia laboratoryjne (CL) | Ćwiczenia w warunkach symulowanych (CS) | Zajęcia praktyczne przy pacjencie (PP)  | Ćwiczenia specjalistyczne - magisterskie (CM) | Lektoraty (LE)                             | Zajęcia wychowania fizycznego-obowiązkowe (WF) | Praktyki zawodowe (PZ) | Samokształcenie (Czas pracy własnej studenta) | E-learning (EL) |
| <b>Semestr zimowy:</b>   |   |                |                            |  |                          |                              |   |   |   |  |  |                        |   |                 |
|  | 30  |                |                            | 30                                       |                          |                              |   |   |   |  |  |                        | 30  |                 |
| <b>Semestr letni</b>   |   |                |                            |  |                          |                              |   |   |   |  |  |                        |   |                 |
|  |   |                |                            |  |                          |                              |   |   |   |  |  |                        |   |                 |
| <b>Razem w roku:</b>   | <b>30</b>   |                |                            | <b>30</b>                                |                          |                              |   |   |   |  |  |                        | <b>65</b>                                     |                 |



| <b>Cele kształcenia:</b> (max. 6 pozycji)<br>Cele kształcenia: Student zdobywa umiejętności i kompetencje w zakresie:<br>-prowadzenia działań z zakresu profilaktyki i leczenia chorób dieto-zależnych,<br>- zapobiegania niedożywieniu związanemu z chorobą i prowadzenia oświaty zdrowotnej promującej prawidłowe odżywianie będące ważnym elementem zdrowia publicznego,<br>- postępowania się wiedzą szczegółową z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego, zapobiegania chorobom żywieniowo zależnym,<br>- przygotowanie do pracy w poradniach dietetycznych i do współpracy z lekarzem i pielęgniarką w zakresie planowania żywienia.<br>- obsługi sprzętu stosowanego w ocenie stanu odżywienia i sposobu żywienia. |                                       |   |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|---------------------------------------|---|---|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| <b>Macierz efektów kształcenia dla modułu/przedmiotu w odniesieniu do metod weryfikacji zamierzonych efektów kształcenia oraz formy realizacji zajęć:</b>  |                                       |   |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 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<br><br><i>** wpisz symbol</i> |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| K_W03  | OM1_W01                               | Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biochemii ogólnej i klinicznej, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, fizjologii oraz parazytologii.      | Praca sprawdzająca  | WY, CN, SE, SK  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| K_W04  | OM1_W01                               | Zna mechanizmy dziedziczenia. Genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywnością i możliwości leczenia dietetycznego. | Praca sprawdzająca  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| K_W11  | OM1_W02                               | Rozumie i potrafi wyjaśnić społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby.   | Praca sprawdzająca  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| K_W13  | OM1_W03                               | Potrafi rozpoznać i dokonać korekty sposobu żywienia u osób z nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością).  | Praca sprawdzająca  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| K_W15  | OM1_W03                               | Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w codziennej praktyce podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz  | Praca sprawdzająca  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |



|       |         |  |   |                |
|-------|---------|--|---|----------------|
| K_W16 | OM1_W03 | interakcji leków z żywnością.<br><br>Zna wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego i nerwowego oraz chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów. | Praca sprawdzająca  |                |
| K_W17 | OM1_W03 | 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: ....+++</p> <p>Umiejętności: ....+++</p>  |         |  |   |                |



|  |                                |
|--|--------------------------------|
| Kompetencje społeczne: .....+  |                                |
| <b>Nakład pracy studenta (bilans punktów ECTS):</b>  |                                |
| <b>Forma nakładu pracy studenta</b><br>(udział w zajęciach, aktywność, przygotowanie itp.)   | <b>Obciążenie studenta (h)</b> |
| 1. Godziny kontaktowe:   | 60                             |
| 2. Czas pracy własnej studenta (samokształcenie):  | 65                             |
| Sumaryczne obciążenie pracy studenta   | 125                            |
| <b>Punkty ECTS za moduł/przedmiotu</b>   | 5                              |
| 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. Dieta ketogeniczna - zastosowanie w leczeniu padaczek lekoopornych.<br>2. Zasady odżywiania pozajelitowego.<br>3. Zasady odżywiania dojelitowego.<br>4. Czynniki ryzyka, objawy i dietoterapia kamicy żółciowej.<br>5. Żywność w sporcie cz.1<br>6. Żywność w sporcie cz.2<br>7. Dieta profilaktyka i postępowanie dietetyczne w chorobach nowotworowych.<br>8. Postępowanie dietetyczne w ostrym i przewlekłym zapaleniu trzustki.<br>9. Zasady postępowania żywieniowego w niealkoholowej tłuszczycy wątroby.<br>10. Postępowanie dietetyczne w chorobach skóry.  |                                |
| <b>Seminaria</b>   |                                |
| <b>Ćwiczenia</b><br>1. Modyfikacja składu niezbilansowanej diety studenckiej w kierunku jej zbilansowania z wykorzystaniem programu komputerowego Food Processor, elektronicznej wersji tabel wartości odżywczej produktów i potraw oraz elektronicznej wersji albumu z barwnymi fotografiami produktów i potraw. Wykonanie pomiarów składu ciała i innych badań antropometrycznych, przeprowadzenie wywiadu żywieniowego i jego analiza. Pisemna ocena wykonanych badań.<br>2. Układanie diet dla wskazanych osób z kamcią żółciową. 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 wybranym schorzeniem. Zaliczenie zajęć praktycznych.<br>3. Układanie diet dla wskazanych osób z dną moczanową. 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 wybranym schorzeniem. Zaliczenie zajęć praktycznych.<br>4. Układanie diet dla wskazanych osób z niealkoholowym tłuszczycą wątroby. 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 wybranym schorzeniem. Zaliczenie zajęć praktycznych.<br>5. Układanie diet dla wskazanych osób z niedokrwistością różnego pochodzenia. 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 wybranym schorzeniem. Zaliczenie zajęć praktycznych.

6. Zastosowanie w praktyce zasad układania jadłospisów dla sportowców, przed treningiem lub zawodami, z wykorzystaniem programu komputerowego Food Processor, elektronicznej wersji tabel wartości odżywczej produktów i potraw oraz elektronicznej wersji albumu z barwnymi fotografiami produktów i potraw.
7. Zastosowanie w praktyce zasad układania jadłospisów dla sportowców, z wykorzystaniem programu komputerowego Food Processor, elektronicznej wersji tabel wartości odżywczej produktów i potraw oraz elektronicznej wersji albumu z barwnymi fotografiami produktów i potraw.
8. Układanie diet dla wskazanych osób z zaparciami. 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 wybranym schorzeniem. Zaliczenie zajęć praktycznych.
9. Sprawdzenie z praktycznych umiejętności formułowania założeń i układania diet dla osób zdrowych o zróżnicowanej aktywności fizycznej.
10. Podsumowanie zasad układania jadłospisów w różnych jednostkach chorobowych. Zaliczenie ćwiczeń.

**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)

4. Bujko J. (red): Podstawy dietetyki. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2008
5. Bawa S., Gajewska D., Kozłowska L., Lange E., Myszkowska-Rygiak 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 kolokwium wstępnych i końcowych, przygotowanie i zaliczenie prezentacji na zadany temat w ramach seminarium. Pozytywny wynik egzaminu



| <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**

**Koordinator / 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 Czekajto

Mgr Anna Przeliorz

**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

---