



Cele kształcenia: (max. 6 pozycji) Student zdobywa umiejętności i kompetencje w zakresie: C1. Znaczenia i roli podstawowych składników pokarmowych zawartych w pożywieniu, C2. Poznania konsekwencji wynikających z nieprawidłowego żywienia, C3. Dokonywania oceny sposobu żywienia i stanu odżywiania z wykorzystaniem metod antropometrycznych i biochemicznych, D4. Wdrażania ilościowego i jakościowego składu diet dla dorosłych zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, zwłaszcza w grupach osób o zróżnicowanej aktywności fizycznej													
Macierz efektów kształcenia dla modułu/przedmiotu w odniesieniu do metod weryfikacji zamierzonych efektów kształcenia oraz formy realizacji zajęć:													
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 <i>** wpisz symbol</i>									
W 01	K_W01	Posiada wiedzę w zakresie fizykochemicznych i fizjologicznych podstaw nauk o zdrowiu i kulturze fizycznej	Praca sprawdzająca	W, CA									
W02	K_W06	Posiada wiedzę z zakresu podstaw edukacji zdrowotnej, promocji zdrowia, profilaktyki (w tym profilaktyki niepełnosprawności) oraz zasad ergonomii w fizjoterapii.	Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	W, CA									
U 01	K_U05	Potrafi identyfikować medyczne i psychospołeczne problemy pacjenta i grupy społecznej.	Ocena pracy indywidualnej oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	W, CA									
<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:	20
2. Czas pracy własnej studenta (samokształcenie):	
Sumaryczne obciążenie pracy studenta	20
Punkty ECTS za moduł/przedmiotu	1
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 1. Wspólne czynniki ryzyka chorób nowotworowych i sercowo-naczyniowych 2. Zasadność i bezpieczeństwo stosowania suplementów diety w różnych grupach osób 3. Żywność w sportach wytrzymałościowych, siłowych i szybkościowych	
Seminaria	
Ćwiczenia 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. 2-3 Obliczanie wartości odżywczej diet dla osób o zróżnicowanej aktywności fizycznej	
Inne	
Literatura podstawowa: (wymienić wg istotności, nie więcej niż 3 pozycje) 1. Jarosz M. (red): „Praktyczny podręcznik dietetyki” IŻŻ, Ministerstwo Zdrowia, 2007-2011 2. Gawęcki J.: Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2010 3. Jarosz M.: Normy żywienia dla populacji Polski 2017. https://ncez.pl/abc-zywienia-/zasady-zdrowego-zywienia/normy-zywienia-2017 Literatura uzupełniająca 1. Gawęcki J., Roszkowski W.: Żywność człowieka zdrowego i chorego. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2009	
Wymagania dotyczące pomocy dydaktycznych: (np. laboratorium, rzutnik multimedialny, inne...) Tabele składu i wartości odżywczej żywności”; „Album fotografii produktów i potraw”; tabele indeksów i ładunków glikemicznych; rzutnik multimedialny	
Warunki wstępne: (minimalne warunki, jakie powinien student spełnić przed przystąpieniem do modułu/przedmiotu) Zaliczenie studiów I stopnia	
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 egzaminu pisemnego na ocenę co najmniej dostateczną	



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

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

Mgr Alicja Bławat CA

Mgr Agnieszka Jeziorek CA

dr Anna Czekajło CA

Data opracowania sylabusa

4.09.2019

Sylabus opracował(a)

B. Regulska-Ilow.....

Podpis Kierownika jednostki prowadzącej zajęcia

.....

Podpis Dziekana właściwego wydziału

.....