







		podmiotowego;	dyskusję uczestniczącą	
U 02	CU47	Prowadzi poradnictwo w zakresie żywienia dorosłych oraz dzieci zdrowych;	Ocena pracy zbiorowej oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	WY
U 03	CU48	Stosuje wybrane diety terapeutyczne w otyłości, niedożywieniu, cukrzycy, hyperlipidemii, nadciśnieniu tętniczym, chorobach serca i naczyń krwionośnych, trzustki i wątroby;	Ocena pracy zbiorowej oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	WY

\*\* 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: 5

Umiejętności: 4

Kompetencje społeczne: 3

**Nakład pracy studenta (bilans punktów ECTS):**

Forma nakładu pracy studenta (udział w zajęciach, aktywność, przygotowanie itp.)	Obciążenie studenta (h)
1. Godziny kontaktowe:	25
2. Czas pracy własnej studenta (samokształcenie):	10
Sumaryczne obciążenie pracy studenta	35
Punkty ECTS za moduł/przedmiotu	1,0
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. Podstawowe pojęcia z nauki o żywieniu.
2. Zasady racjonalnego żywienia. Normy żywienia i wyżywienia. Zapotrzebowanie energetyczne i na składniki odżywcze w różnych grupach wiekowych i o różnej aktywności fizycznej i płci.
3. Białko pożywienia jako główny składnik budulcowy organizmu. Źródła pokarmowe, rola w żywieniu człowieka, wartość biologiczna różnych białek. Normy. Białka jako składnik diet w różnych schorzeniach
4. Węglowodany pożywienia jako główny składnik energetyczny organizmu. Źródła pokarmowe, rola w żywieniu węglowodanów i błonnika pokarmowego. Produkty węglowodanowe o niskim indeksie glikemicznym i ich znaczenie w leczeniu schorzeń metabolicznych. Wpływ glikemii poposiłkowej na wskaźniki przemian metabolicznych. Węglowodany pokarmowe jako składnik



diet w różnych schorzeniach.

5. Tłuszcze pokarmowe budowa, źródło, pochodzenie, działanie w organizmie. Znaczenie dla zdrowia człowieka kwasów tłuszczowych nasyconych, jednonienasyconych i wielonienasyconych z szeregu n-3 i n-6. Wpływ tłuszczów różnego pochodzenia na wskaźniki przemian metabolicznych. Tłuszcze pokarmowe jako składnik diet w różnych schorzeniach. Cholesterol - źródła pokarmowe.
6. Metody oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia.
7. Wybrane zagadnienie z dietetyki. Diety podstawowa i łatwo strawna i ich modyfikacje.
8. Alternatywne modele żywienia- diety wegetariańskie
9. Charakterystyka wybranych diet stosowanych w profilaktyce chorób cywilizacyjnych: dieta DASSH, dieta śródziemnomorska, dieta o niskim indeksie glikemicznym
10. Postępowanie dietetyczne w otyłości, cukrzycy i w PCHN

**Samokształcenie - tematy do wyboru Przygotowanie materiałów edukacyjnych dla pacjenta w zespołach maksymalnie 2 osobowych. Postępowanie dietetyczne w cukrzycy typu II**

1. Postępowanie dietetyczne w nadwadze i otyłości
2. Postępowanie dietetyczne w pierwotnej i wtórnej prewencji niedokrwiennej choroby serca
3. Postępowanie dietetyczne w zespole metabolicznym
4. Postępowanie dietetyczne w nadciśnieniu tętniczym
5. Postępowanie dietetyczne w profilaktyce osteoporozy
6. Postępowanie dietetyczne w profilaktyce chorób sercowo-naczyniowych
7. Postępowanie dietetyczne w hipercholesterolemii
8. Postępowanie dietetyczne w niedokrwistości
9. Postępowanie dietetyczne w zakrzepicy

**Literatura podstawowa:**

1. Gawęcki J., Roszkowski W.: Żywność człowieka a zdrowie publiczne. T.1-T.3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2009
2. Ciborowska H: Dietetyka. Żywność człowieka zdrowego i chorego, PZWL, Warszawa
3. Jarosz M. (red): „Praktyczny podręcznik dietetyki” IŻŻ, Ministerstwo Zdrowia, 2007-2011
4. Biernat J. (red): Wybrane zagadnienia z nauki o żywieniu człowieka. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, Wrocław 2009

**Literatura uzupełniająca i inne pomoce:**

1. Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B.: Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2008
2. Gawęcki J., Hryniewiecki L.: Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2009

**Wymagania dotyczące pomocy dydaktycznych:**

rzutnik, komputer, tabele składu i wartości odżywczej żywności

**Warunki wstępne:**

Wiedza z zakresu biologii i chemii oraz budowy układu pokarmowego człowieka.

Wiedza z zakresu anatomii, fizjologii oraz zdrowia publicznego.

**Warunki uzyskania zaliczenia przedmiotu:**

Przedmiot kończy się zaliczeniem. Zaliczenie na podstawie obecności na wykładach zgodna z regulaminem studiów, test zaliczeniowy napisany na poziomie co najmniej 60%, zaliczeniu pracy samokształceniowej. W przypadku nieobecności studenta na wykładach student zalicza w formie pisemnej materiał przerobiony na opuszczonym wykładzie. Termin zaliczenia – ostatnie zajęcia.

Wymogi edytorskie i kryteria zaliczenia pracy samokształceniowej:

- Format arkusza papieru A4
- Czcionka Times New Roman lub Arial



- Wielkość czcionki podstawowej: 12 pkt
- Odstępy między wierszami: 1,5 wiersza
- Marginesy: górny, dolny, lewy, prawy: 2,0cm
- Wyjustowanie tekstu od prawego do lewego marginesu
- Akapity, wcięcie 1,25 pkt
- Wszystkie strony pracy powinny być ponumerowane
- Struktura pracy (wstęp - krótkie wprowadzenie do tematu (związane z wybraną jednostką chorobową), rozwinięcie- rozszerzenie lub analiza zagadnień związanych z tematem pracy, zakończenie-podsumowanie lub wysunięcie wniosków wynikających z analizy tematu)
- Piśmiennictwo - najnowsze, książki i czasopisma co najmniej 3 pozycje
- Minimalna ilość stron (zasadniczy tekst pracy) - 6
- Ocena formalna - zgodność z wytycznymi oraz poprawność stylistyczna o gramatyczna tekstu/prezentacji
- Ocena merytoryczna - zgodność treści z tematem pracy

(Materiały powinny zawierać: charakterystykę choroby, cele postępowania dietetycznego, listę produktów zalecanych i p/wskananych. Dostarczone w formie elektronicznej- najpóźniej do 12 listopada 2019 r.)

<b>Ocena:</b>	<b>Kryteria oceny:</b> (tylko dla przedmiotów/modułów kończących się egzaminem, )
Bardzo dobra (5,0)	Nie dotyczy
Ponad dobra (4,5)	Nie dotyczy
Dobra (4,0)	Nie dotyczy
Dość dobra (3,5)	Nie dotyczy
Dostateczna (3,0)	Nie dotyczy

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

Zakład Organizacji i Zarządzania,  
tel. 71 7841819  
Wydział Nauk o Zdrowiu,  
ul. K. Bartla 5, 51-618 Wrocław  
e-mail: anna.felinczak@umed.wroc.pl



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

Dr n.med. Anna Felińczak

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

Dr n.med. Anna Felińczak. - wykłady

**Data opracowania sylabusu**

**Sylabus opracował(a)**

23.09.2019 r.

Dr n.med. Anna Felińczak

**Podpis Kierownika jednostki prowadzącej zajęcia**

Uniwersytet Medyczny we Wrocławiu  
Katedra Zdrowia Publicznego  
ZAKŁAD  
ORGANIZACJI I ZARZĄDZANIA  
Dz. Kierownika

dr Anna Felińczak

Podpis Dziekana właściwego wydziału

.....