



Sylabus na rok akademicki: 20_21														
Cykl kształcenia: 20-23														
Opis przedmiotu kształcenia														
Nazwa modułu/przedmiotu	Żywność człowieka 1							Grupa szczegółowych efektów kształcenia						
								Kod grupy		Nazwa grupy				
Wydział	NoZ													
Kierunek studiów	dietetyka													
Jednostka realizująca przedmiot	Zakład Dietetyki													
Specjalność														
Poziom studiów	jednolite magisterskie <input type="checkbox"/> * I stopnia X II stopnia <input type="checkbox"/> III stopnia <input type="checkbox"/> podyplomowe <input type="checkbox"/>													
Forma studiów	X stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne													
Rok studiów	I					Semestr studiów:		<input type="checkbox"/> zimowy X letni						
Typ przedmiotu	X obowiązkowy <input type="checkbox"/> ograniczonego wyboru <input type="checkbox"/> wolnego wyboru/ 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														
	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)
Semestr zimowy:														
Kształcenie bezpośrednie (kontaktowe)														

Kształcenie zdalne synchroniczne														
Kształcenie zdalne asynchroniczne														
Semestr letni:														
Kształcenie bezpośrednie (kontaktowe)				30										53
Kształcenie zdalne synchroniczne	30	12												
Kształcenie zdalne asynchroniczne														
Razem w roku:	30	12		30										53
Kształcenie bezpośrednie (kontaktowe)														
Kształcenie zdalne synchroniczne														
Kształcenie zdalne asynchroniczne														
Cele kształcenia: (max. 6 pozycji) Student zdobywa umiejętności i kompetencje w zakresie: - znaczenia i roli podstawowych składników pokarmowych zawartych w pożywieniu, - poznania konsekwencji wynikających z nieprawidłowego żywienia, - dokonywania oceny sposobu żywienia i stanu odżywiania,														
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  ** wpisz symbol				
K_W05	P6S_WG2	Zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów.			Praca sprawdzająca					WY, CN, SK				
K_W20	P6S_WK5	Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspokajania.			Praca sprawdzająca									
K_W23	P6S_WK1 P6S_WK2	Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.			Praca sprawdzająca									

<b>K_U05</b>	P6S_UW2 P6S_UK_1 P6S_UU	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 oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	WY, CN, SK
<b>K_U06</b>	P6S_UW2 P6S_UK_1	Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe.	Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	
<b>K_U08</b>	P6S_UW1	Potrafi wykorzystać. wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia	Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	
<b>K_U09</b>	P6S_UW1 P6S_UK2	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia.	Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	
<b>K_U11</b>	P6S_UW4	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw.	Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	
<b>K_K01</b>	P6S_KK1	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.	Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	WY, CN,
<b>K_K02</b>	P6S_KK2 P6S_KR1	Potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej.	Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	



<b>K_K03</b>	P6S_KK1 P6S_KR2	Posiada świadomość potrzeby stałego dokształcania się.	Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	
<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>				
<p><b>Nakład pracy studenta (bilans punktów ECTS):</b></p>				
Forma nakładu pracy studenta (udział w zajęciach, aktywność, przygotowanie itp.)			Obciążenie studenta (h)	
1. Godziny kontaktowe:			30	
2. Godziny w kształceniu zdalnym (e-learning)			42	
3. Czas pracy własnej studenta (samokształcenie):			53	
Sumaryczne obciążenie pracy studenta			125	
Punkty ECTS za moduł/przedmiot			5	
Uwagi				
<p><b>Treść zajęć:</b> (proszę wpisać hasłowo tematykę poszczególnych zajęć z podziałem na formę zajęć dydaktycznych, pamiętając, aby przekładała się ona na zamierzone efekty uczenia się)</p>				
<p><b>Wykłady:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zależności pomiędzy żywnością i żywieniem a zdrowiem człowieka. Czynniki ryzyka występowania chorób sercowo-naczyniowych i nowotworowych</li> <li>2. Zasady racjonalnego żywienia. Normy żywienia i wyżywienia. Podział produktów spożywczych na 6 grup o zbliżonej wartości odżywczej</li> <li>3. Białko występujące w żywności - główny składnik budulcowy organizmu</li> <li>4. Tłuszcze pożywienia – wpływ głównych grup kwasów tłuszczowych na wskaźniki przemian metabolicznych</li> <li>5. Węglowodany występujące w żywności – główny składnik energetyczny organizmu. IG i ŁG produktów. Skutki glikemii poposiłkowej</li> <li>6. Żywność jako główne źródło witamin. Skutki niedoborów witamin i ich źródła pokarmowe</li> <li>7. Żywność jako źródło składników mineralnych.</li> <li>8. Biodostępność żelaza.</li> <li>9. Potrzeby energetyczne organizmu. Skutki zdrowotne otyłości. Kryteria oceny występowania otyłości</li> <li>10. Woda – zapotrzebowanie, źródła, znaczenie dla organizmu</li> </ol>				
<p><b>Seminaria</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ocena sposobu żywienia</li> <li>2. Ocena stanu odżywienia</li> <li>3. Dieta śródziemnomorska</li> </ol>				

4. Ocena zagrożenia chorobami układu krążenia na podstawie występowania czynników ryzyka
5. Normy żywieniowe

#### Ćwiczenia

1. 1. „Tabele składu i wartości odżywczej produktów i potraw” - podstawowy podręcznik w pracy dietetyka
2. Ocena wartości odżywczej białka zawartego w diecie
3. Ocena jakości zdrowotnej i wartości odżywczej tłuszczów
4. Węglowodany jako podstawowe źródło energii dla organizmu
5. Produkty spożywcze jako źródło składników mineralnych
6. Ocena wartości odżywczej pożywienia – witaminy
7. Ocena sposobu żywienia

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

1. 1. Gawęcki J., Hryniewiecki L.: Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. T.1, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2009
2. Gertig H., Przystawski J.: Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2006
3. Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B.: Normy żywienia Człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2008

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

4. Gawęcki J., Roszkowski W.: Żywność człowieka a zdrowie publiczne. T.3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2009
5. Peckenpaugh N.: Podstawy Żywienia i dietoterapia. Elsevier Urban&Partner, Wrocław 2010
6. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K.: Tabele składu i wartości odżywczej żywności. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2005,2017

Wymagania dotyczące pomocy dydaktycznych: (np. laboratorium, rzutnik multimedialny, inne...) rzutnik, komputer, „Tabele wartości odżywczej produktów i potraw” „Albumy z kolorowymi fotografiami produktów i potraw”, waga do oceny składu ciała, ciśnieniomierz, dynamometr, wzrostomierz, centymetr krawiecki

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

Zaliczenie wszystkich przedmiotów z I semestru

Warunki uzyskania zaliczenia przedmiotu: (określić formę, kryteria 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) UWAGA! Warunkiem zaliczenia przedmiotu nie może być obecność na zajęciach

Ocena:	Kryteria zaliczenia przedmiotu na ocenę:
Bardzo dobra (5,0)	
Ponad dobra (4,5)	

Dobra (4,0)	
Dość dobra (3,5)	
Dostateczna (3,0)	
	<b>Kryteria zaliczenia przedmiotu na zaliczenie (bez oceny)</b>
zaliczenie	Zaliczenie wszystkich zajęć wchodzących w skład przedmiotu

<b>Ocena:</b>	<b>Kryteria oceny z egzaminu:</b>
Bardzo dobra (5,0)	
Ponad dobra (4,5)	
Dobra (4,0)	
Dość dobra (3,5)	
Dostateczna (3,0)	

<b>Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot:</b>	Zakład Dietetyki
<b>Adres jednostki:</b>	Parkowa 34
<b>Numer telefonu:</b>	71 348 25 70
<b>E-mail:</b>	bozena.regulska-ilow@umed.wroc.pl

<b>Osoba odpowiedzialna za przedmiot (koordynator):</b>	Bożena Regulska-Iłow
<b>Numer telefonu:</b>	71 348 25 70
<b>E-mail:</b>	bozena.regulska-ilow@umed.wroc.pl

<b>Wykaz osób prowadzących poszczególne zajęcia:</b>				
Imię i nazwisko:	Stopień / tytuł naukowy lub zawodowy:	Dyscyplina naukowa:	Wykonywany zawód:	Forma prowadzenia zajęć:
Dorota Różańska	dr			Ćwiczenia niekliniczne
Anna Mandecka	dr			Ćwiczenia niekliniczne
Anna Przeliorz-Pyszczyk	mgr			Ćwiczenia niekliniczne
Paulina Łoboś	mgr			Ćwiczenia niekliniczne

Kludia Konikowska	mgr			seminaria
----------------------	-----	--	--	-----------

Data opracowania sylabusa

8.022021

Imię i nazwisko autora (autorów) sylabusa:

Bożena Regulska-Ilow.

Podpis Kierownika jednostki prowadzącej zajęcia

Uniwersytet Medyczny we Wrocławiu  
Wydział Nauk o Zdrowiu  
ZAKŁAD DIETETYKI  
Kierownik  
B. Regulska-Ilow

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

Podpis Dziekana wydziału zlecającego przedmiot:

.....

