



Sylabus na rok akademicki: 2020_2021														
Cykl kształcenia: 19_21														
Opis przedmiotu kształcenia														
Nazwa modułu/przedmiotu	Żywnienie człowieka 2							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	II						Semestr studiów:	X zimowy <input type="checkbox"/> 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 audytorialne (CA)	Ćwiczenia kierunkowe - niekliniczne (CN)	Ćwiczenia kliniczne (CK)	Ćwiczenia laboratoryjne (CL)	Ćwiczenia w warunkach symulowanych (CS)	Zajęcia praktyczne przy pacjencie (PP)	Ćwiczenia specjalistyczne - magisterskie (CIM)	Lektoraty (LE)	Zajęcia wychowania fizycznego-obowiązkowe (WF)	Praktyki zawodowe (PZ)	Samokształcenie (Czas pracy własnej studenta)	E-learning (EL)
Semestr zimowy:														
Kształcenie bezpośrednie (kontaktowe)				10									75	

Kształcenie zdalne synchroniczne	30			10											
Kształcenie zdalne asynchroniczne															
<b>Semestr letni:</b>															
Kształcenie bezpośrednie (kontaktowe)															
Kształcenie zdalne synchroniczne															
Kształcenie zdalne asynchroniczne															
<b>Razem w roku:</b>															
Kształcenie bezpośrednie (kontaktowe)				10									75		
Kształcenie zdalne synchroniczne	30			10											
Kształcenie zdalne asynchroniczne															
<b>Cele kształcenia:</b> (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,															
<b>Macierz efektów uczenia się dla modułu/przedmiotu w odniesieniu do metod weryfikacji zamierzonych efektów uczenia się oraz formy realizacji zajęć:</b>															
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 <b>** wpisz symbol</b>			
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 pogłębiona 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	
** 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: .....++				
<b>Nakład pracy studenta (bilans punktów ECTS):</b>				
<b>Forma nakładu pracy studenta</b> (udział w zajęciach, aktywność, przygotowanie itp.)			<b>Obciążenie studenta (h)</b>	
1. Godziny kontaktowe:			10	
2. Godziny w kształceniu zdalnym (e-learning)			40	
3. Czas pracy własnej studenta (samokształcenie):			75	
Sumaryczne obciążenie pracy studenta			125	
<b>Punkty ECTS za moduł/przedmiot</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 uczenia się)				
<b>Wykłady</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wspólne czynniki ryzyka występowania chorób sercowo-naczyniowych i nowotworowych.</li> <li>2. Składniki diety pro- i przeciwzapalne. Konsekwencje przewlekłego stanu zapalnego.</li> <li>3. Ustalenie zapotrzebowania energetyczne u ludzi zdrowych i chorych.</li> <li>4. Zastosowanie suplementów diety w żywieniu człowieka, grupy wysokiego ryzyka występowania niedoborów żywieniowych cz. I</li> <li>5. Zastosowanie suplementów diety w żywieniu człowieka, grupy wysokiego ryzyka występowania niedoborów żywieniowych cz. II</li> <li>6. Wegetarianizm i wybrane niekonwencjonalne sposoby żywienia; diety alternatywne i i ryzyko dla zdrowia człowieka</li> <li>7. Żywność funkcjonalna, żywność wzbożona, fast food – żywność szybko spożywana zalety i wady, żywność wygodna. Żywność dietetyczna i jej rola w prawidłowym żywieniu</li> <li>8. Dodatki do żywności: barwniki, substancje aromatyczne, substancje konserwujące, przeciwutleniacze i synergenty, kwasy, sole i zasady, substancje stabilizujące i emulgujące, substancje zagęszczające, substancje klarujące, substancje słodzące</li> <li>9. Substancje obce w żywności. Zanieczyszczenia (chemiczne: metale, azotany, pestycydy, inne; fizyczne: cząstki metali, piasku, włókna, włosy, fragmenty owadów, ekskrementy, radionuklidy; biochemiczne: drobnoustroje, pasożyty, toksyny bakteryjne, priony, mykotoksyny)</li> </ol>				

<p>10. Substancje antyodżywcze w żywności (glikozydy cyjanogenne , związki saponinowe, substancje powodujące latyryzm, substancje goitrogenne (wolotwórcze), inhibitory tripsyny i związki wywołujące fawizm, inne substancje antyodżywcze</p>
<p><b>Seminaria</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.</li> <li>2.</li> <li>3.</li> </ol>
<p><b>Ćwiczenia</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zastosowanie w praktyce zasad układania jadłospisów dla osób zdrowych.</li> <li>2. Ocena własnego sposobu żywienia. Ćwiczenia obliczeniowe</li> <li>3. Ocena własnego sposobu żywienia. Omówienie i podsumowanie. Wprowadzenie do żywienia różnych grup populacji</li> <li>4. Żywnie w różnych grupach populacji. Prezentacje multimedialne. Część 1</li> <li>5. Żywnie w różnych grupach populacji. Prezentacje multimedialne. Część 2</li> <li>6. Omówienie najczęściej stosowanych w praktyce miar domowych. Przygotowanie własnego albumu miar produktów spożywczych. Zaliczenie ćwiczeń.</li> </ol>
<p><b>Inne</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.</li> <li>2.</li> <li>3.</li> </ol> <p><i>itd....</i></p>
<p><b>Literatura podstawowa:</b> (wymienić wg istotności, nie więcej niż 3 pozycje)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gawęcki J., Hryniewiecki L.: Żywnie człowieka. Podstawy nauki o żywniu. T.1, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2009</li> <li>2. Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B.: Normy żywienia Człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2017</li> <li>3. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K.: Tabele składu i wartości odżywczej żywności. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2017</li> </ol> <p><b>Literatura uzupełniająca i inne pomoce:</b> (nie więcej niż 3 pozycje)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gawęcki J., Roszkowski W.: Żywnie człowieka a zdrowie publiczne. T.3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2009</li> <li>2. Grajeta H. (red.): Wybrane zagadnienia z analizy żywności i żywienia człowieka. Wydawnictwo Akademia Medyczna im. Piastów Śląskich, Wrocław 2011</li> </ol>
<p><b>Wymagania dotyczące pomocy dydaktycznych:</b> (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</p>
<p><b>Warunki wstępne:</b> (minimalne warunki, jakie powinien student spełnić przed przystąpieniem do modułu/przedmiotu)</p> <p>Zaliczenie z Żywnie człowieka 1</p>
<p><b>Warunki uzyskania zaliczenia przedmiotu:</b> (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</p>

zdać, a także kryteria na poszczególne oceny) UWAGA! Warunkiem zaliczenia przedmiotu nie może być obecność na zajęciach

Ćwiczenia: zaliczenie prac przewidzianych programem przedmiotu i kolokwium.

Ocena:	Kryteria zaliczenia przedmiotu na ocenę:
Bardzo dobra (5,0)	
Ponad dobra (4,5)	
Dobra (4,0)	
Dość dobra (3,5)	
Dostateczna (3,0)	
	Kryteria zaliczenia przedmiotu na zaliczenie (bez oceny)
zaliczenie	

Ocena:	Kryteria oceny z egzaminu:
Bardzo dobra (5,0)	>90%
Ponad dobra (4,5)	90%
Dobra (4,0)	80%
Dość dobra (3,5)	70%
Dostateczna (3,0)	60%

<b>Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot:</b>	<b>Zakład Dietetyki</b>
<b>Adres jednostki:</b>	<b>Ul. Parkowa 34, 51-616 Wrocław</b>
<b>Numer telefonu:</b>	<b>71 348 25 70</b>
<b>E-mail:</b>	<b>bozena.regulska-ilow@umed.wroc.pl</b>

<b>Osoba odpowiedzialna za przedmiot (koordynator):</b>	<b>Bożena Regulska-Iłow</b>			
<b>Numer telefonu:</b>	<b>71 348 25 70</b>			
<b>E-mail:</b>	<b>bozena.regulska-ilow@umed.wroc.pl</b>			
<b>Wykaz osób prowadzących poszczególne zajęcia:</b>				
Imię i nazwisko:	Stopień / tytuł naukowy lub	Dyscyplina naukowa:	Wykonywany zawód:	Forma prowadzenia zajęć:

	zawodowy:			
<b>Bożena Regulska-Iłow</b>	<b>Dr hab.</b>	Nauki o zdrowiu	Nauczyciel akademicki	<b>Wykłady synchroniczne</b>
<b>Anna Przeliorz-Pyszczyk</b>	<b>mgr</b>	Nauki o zdrowiu	Nauczyciel akademicki	<b>CN</b>
<b>Anna Mandecka</b>	<b>dr</b>	Nauki o zdrowiu	Nauczyciel akademicki	<b>CN</b>
<b>Paulina Łoboś</b>	<b>mgr</b>	Nauki o zdrowiu	Nauczyciel akademicki	<b>CN</b>

**Data opracowania sylabusa**

**Imię i nazwisko autora (autorów) sylabusa:**

...1.10.2020.....

...Bożena Regulska-Iłow.....

**Podpis Kierownika jednostki prowadzącej zajęcia**

.....

**Podpis Dziekana wydziału zlecającego przedmiot:**

.....