



Sylabus na rok akademicki: 2020/2021														
Cykl kształcenia: 2018-2021														
Opis przedmiotu kształcenia														
Nazwa modułu/przedmiotu	Środki spożywcze specjalnego żywniowego przeznaczenia							Grupa szczegółowych efektów kształcenia						
								Kod grupy		Nazwa grupy				
Wydział	Nauk o Zdrowiu													
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	<input type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne													
Rok studiów	III						Semestr studiów:		X zimowy <input type="checkbox"/> letni					
Typ przedmiotu	<input type="checkbox"/> obowiązkowy <input type="checkbox"/> ograniczonego wyboru X wolnego wyboru/ fakultatywny													
Rodzaj przedmiotu	<input type="checkbox"/> kierunkowy X 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 audytorne (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)													35	
Kształcenie zdalne synchroniczne		15												
Kształcenie zdalne asynchroniczne														

Semestr letni:													
Kształcenie bezpośrednie (kontaktowe)													
Kształcenie zdalne synchroniczne													
Kształcenie zdalne asynchroniczne													
Razem w roku: 15													
Kształcenie bezpośrednie (kontaktowe)			15										
Kształcenie zdalne synchroniczne													
Kształcenie zdalne asynchroniczne												35	
Cele kształcenia: (max. 6 pozycji) Student zdobywa umiejętności i kompetencje w zakresie: C1. Zastosowania śsspż u małych i starszych dzieci, u pacjentów ze schorzeniami wynikającymi z zaburzeń metabolicznych, u osób uprawiających sport, C2. Charakterystyki środków spożywczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia, C3. Wiedzy o ustawach i zarządzeniach w sprawie środków spożywczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia. C4. Odczytywania i interpretacji informacji zawartych na etykietach opakowań środka spożywczego.													
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 <i>** wpisz symbol</i>		
K_W09	P6S_WG	Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i potrafi zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka.						Ustna prezentacja			SE, SK		
K_U15	P6S_UW P6S_UK P6S_UO	Potrafi w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej.						Ustna prezentacja, ocena pracy zbiorowej oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję			SE, SK		

			uczestniczącą	
K_K05	P6S_KK P6S_KO P6S_KR	Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.	ocena pracy zbiorowej oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	SE, SK
K_K06	P6S_KR P6S_KK	Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.	ocena pracy zbiorowej oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	SE, SK

** 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:+

Nakład pracy studenta (bilans punktów ECTS):

Forma nakładu pracy studenta (udział w zajęciach, aktywność, przygotowanie itp.)	Obciążenie studenta (h)
1. Godziny kontaktowe:	0
2. Godziny w kształceniu zdalnym (e-learning)	15
3. Czas pracy własnej studenta (samokształcenie):	35
Sumaryczne obciążenie pracy studenta	50
Punkty ECTS za moduł/przedmiot	2
Uwagi	

Treść zajęć: (proszę wpisać hasłowo tematykę poszczególnych zajęć z podziałem na formę zajęć dydaktycznych, pamiętając, aby przekładała się ona na zamierzone efekty uczenia się)

Wykłady

Seminaria

1. Prawo żywnościowe- główne ustawy i rozporządzenia:

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia

- Rozporządzenie ministra zdrowia z dnia 16 września 2010 r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego

- Rozporządzenie komisji (we) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych

- Kodeks Żywnościowy oraz zadania FAO, WHO, EFSA

- Charakterystyka systemów: GMP, GHP, HACCP, RASFF

2. Znakowanie produktów spożywczych wartością odżywczą. Oświadczenia zdrowotne i

żywniowe:

- Znakowanie środków spożywczych wartością odżywczą
- Oświadczenia żywniowe i zdrowotne dotyczące żywności. Skład i etykietowanie środków spożywczych odpowiednich dla osób nietolerujących gluten
- Dobrowolny Program Znakowania Wartością Odżywczą GDA (PFPŻ)
- Suplementy diety- skład i oznakowanie
- Witaminy i składniki mineralne oraz niektóre inne substancje dodawane do żywności

3. Środki specjalnego żywniowego przeznaczenia do żywienia niemowląt i małych dzieci:

- Obowiązujące w Polsce przepisy prawne (polskie i unijne) dot. ŚSSPŻ
- Preparaty do początkowego i do dalszego żywienia niemowląt:
- Środki spożywcze uzupełniające obejmujące produkty zbożowe przetworzone i inne środki spożywcze przeznaczone dla niemowląt i małych dzieci

4. Suplementy i odżywki wspomagające sprawność i wydolność organizmu

- Suplementy wzmacniające masę i siłę mięśni
- Suplementy wzmacniające wytrzymałość
- Suplementy wspomagające odchudzanie – zasady stosowania
- Napoje funkcjonalne
- Batony białkowe, białkowo-węglowodanowe, energetyczne

5. Rola wody w żywieniu człowieka – wody stołowe, źródlane, mineralne, lecznicze cz.1

- Podział i klasyfikacja wody
- Rozmieszczenie wód leczniczych w Polsce
- Stosowanie kuracji pitnej
- Butelkowane wody lecznicze oraz butelkowane wody mineralne
- Kuracje pitne z zastosowaniem wybranych wód

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

1. Świdorski F. (red): Żywność wygodna i żywność funkcjonalna. Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, Warszawa 1999
2. Kochański J.W.: Balneologia i Hydroterapia. Wydawnictwo AWF, Wrocław 2002
3. Delavier F., Gundill M., Suplementy żywnościowe dla sportowców. Wydawnictwo Aha! 2010

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

1. Jarosz M.: Praktyczny podręcznik dietetyki. IŻŻ, Warszawa 2010
2. Gawęcki J., Roszkowski W.: Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. T.3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2009
3. Grajek W. (red) „Przeciwutleniacze w żywności”, Wydawnictwa Naukowo-Techniczne, Warszawa

Wymagania dotyczące pomocy dydaktycznych: (np. laboratorium, rzutnik multimedialny, inne...)

komputer	
Warunki wstępne: (minimalne warunki, jakie powinien student spełnić przed przystąpieniem do modułu/przedmiotu)	
Zaliczenie II roku	
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	
Pozytywna ocena ze wszystkich przygotowanych prezentacji w Power Point. Aktywny udział w zajęciach. Realizacja zadań podczas seminariów.	
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	Pozytywna ocena ze wszystkich przygotowanych prezentacji w Power Point. Realizacja zadań podczas seminariów.

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

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

Osoba odpowiedzialna za przedmiot (koordynator):	mgr Alicja Szypowska
Numer telefonu:	71 348 35 30

E-mail:		alicja.szypowska@umed.wroc.pl		
Wykaz osób prowadzących poszczególne zajęcia:				
Imię i nazwisko:	Stopień / tytuł naukowy lub zawodowy:	Dyscyplina naukowa:	Wykonywany zawód:	Forma prowadzenia zajęć:
Alicja Szypowska	mgr	Nauki o Zdrowiu	asystent	seminarium

Data opracowania sylabusu

Imię i nazwisko autora (autorów) sylabusu:

.....28.09.2020.....

.....Alicja Szypowska.....

Podpis Kierownika jednostki prowadzącej zajęcia

.....

Podpis Dziekana wydziału zlecającego przedmiot:

.....