



h

Sylabus na rok akademicki: 2020_2021														
Cykl kształcenia: 18_21														
Opis przedmiotu kształcenia														
Nazwa modułu/przedmiotu	Podstawy dietetyki 3							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	III						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 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 (CM)	Lektoraty (LE)	Zajęcia wychowania fizycznego-obowiązkowe (WF)	Praktyki zawodowe (PZ)	Samokształcenie (Czas pracy własnej studenta)	E-learning (EL)
Semestr zimowy:														
Kształcenie bezpośrednie (kontaktowe)				15									65	

Kształcenie zdalne synchroniczne	30		15											
Kształcenie zdalne asynchroniczne														
Semestr letni:														
Kształcenie bezpośrednie (kontaktowe)														
Kształcenie zdalne synchroniczne														
Kształcenie zdalne asynchroniczne														
Razem w roku:														
Kształcenie bezpośrednie (kontaktowe)			15										65	
Kształcenie zdalne synchroniczne	30		15											
Kształcenie zdalne asynchroniczne														
Cele kształcenia: (max. 6 pozycji)														
Cele kształcenia: Student zdobywa umiejętności i kompetencje w zakresie:														
- prowadzenia działań z zakresu profilaktyki i leczenia chorób dieto-zależnych,														
- zapobiegania niedożywieniu związanemu z chorobą i prowadzenia oświaty zdrowotnej promującej prawidłowe odżywianie będące ważnym elementem zdrowia publicznego,														
- posługiwania się wiedzą szczegółową z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego, zapobiegania chorobom żywieniowo zależnym,														
- przygotowanie do pracy w poradniach dietetycznych i do współpracy z lekarzem i pielęgniarką w zakresie planowania żywienia.														
- obsługi sprzętu stosowanego w ocenie stanu odżywienia i sposobu żywienia.														
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_W03	P6S_WG1	Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biochemii ogólnej i klinicznej, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, fizjologii oraz parazytologii.	Praca sprawdzająca	WY, CN, SE, SK										
K_W04	P6S_WG2	Zna mechanizmy dziedziczenia. Genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywnością i możliwości leczenia	Praca sprawdzająca											

K_W11	P6S_WK1	dietetycznego. Rozumie i potrafi wyjaśnić społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby.	Praca sprawdzająca	
K_W13	P6S_WG2	Potrafi rozpoznać i dokonać korekty sposobu żywienia u osób z nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością).	Praca sprawdzająca	
K_W15	P6S_WK3	Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w codziennej praktyce podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością.	Praca sprawdzająca	
K_W16	P6S_WG2 P6S_WK3	Zna wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego i nerwowego oraz chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów.	Praca sprawdzająca	
K_W17	P6S_WG2 P6S_WK3	Zna zasady postępowania dietetycznego w tych chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby.	Praca sprawdzająca	
K_W20	P6S_WK5	Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspokajania.		
K_U02	P6S_UW2 P6S_UW4 P6S_UK_1 P6S_UK2	Potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego.	Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	WY, CN, SE, SK
K_U03	P6S_UO2	Potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad	Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i	

		pacjentem.	dyskusję uczestniczącą	
K_U05	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	
K_U06	P6S_UW2 P6S_UK_1	Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe.	Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	
K_U09	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	
K_U12	P6S_UW1 P6S_UW3	Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze.	Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	
K_U13	P6S_UW1 P6S_UW3	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.	Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	
K_U15	P6S_UW2 P6S_UK_1 P6S_UO1	Potrafi w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej.	Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	
K_U18	P6S_UW2 P6S_UK_1 P6S_UO1	Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich	Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i	

		leczenia	dyskusję uczestniczącą	
K_K01	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, SE, SK
K_K05	P6S_KK2 P6S_KO P6S_KR1	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.	Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	
K_K08	P6S_KK2 P6S_KO	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną	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:+

Nakład pracy studenta (bilans punktów ECTS):

Forma nakładu pracy studenta (udział w zajęciach, aktywność, przygotowanie itp.)	Obciążenie studenta (h)
1. Godziny kontaktowe:	15
2. Godziny w kształceniu zdalnym (e-learning)	45
3. Czas pracy własnej studenta (samokształcenie):	65
Sumaryczne obciążenie pracy studenta	125
Punkty ECTS za moduł/przedmiot	5
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

1. Postępowanie dietetyczne w stwardnieniu rozsianym.
2. Żywnienie w sporcie cz.1
3. Żywnienie w sporcie cz.2
4. Żywnienie w chorobie Hashimoto.

5. Zasady postępowania żywieniowego w niealkoholowej stłuszczeniowej chorobie wątroby.
6. Postępowanie dietetyczne w chorobach skóry.
7. Czynniki ryzyka, objawy i dietoterapia kamicy żółciowej.
8. Postępowanie dietetyczne u osób z Zespołem Downa.
9. Diety profilaktyka i postępowanie dietetyczne w chorobach nowotworowych.
10. Postępowanie dietetyczne w niedokrwistości.

Seminaria

1.

Ćwiczenia

1. Układanie diet dla wskazanych osób z kamicią żółciową. Obliczanie wartości odżywczej ułożonych diet. Ocena poprawności składu diet ułożonych na ćwiczeniach, omówienie schematów postępowania i aktualnie obowiązujących wytycznych przy układaniu jadłospisów dla osób z wybranym schorzeniem. Zaliczenie zajęć praktycznych.
2. Układanie diet dla wskazanych osób z dną moczanową. Obliczanie wartości odżywczej ułożonych diet. Ocena poprawności składu diet ułożonych na ćwiczeniach, omówienie schematów postępowania i aktualnie obowiązujących wytycznych przy układaniu jadłospisów dla osób z wybranym schorzeniem. Zaliczenie zajęć praktycznych.
3. Układanie diet dla wskazanych osób z insulinoopornością. Obliczanie wartości odżywczej ułożonych diet. Ocena poprawności składu diet ułożonych na ćwiczeniach, omówienie schematów postępowania i aktualnie obowiązujących wytycznych przy układaniu jadłospisów dla osób z wybranym schorzeniem. Zaliczenie zajęć praktycznych.
4. Układanie diet dla wskazanych osób z niealkoholowym stłuszczeniem wątroby. Obliczanie wartości odżywczej ułożonych diet. Ocena poprawności składu diet ułożonych na ćwiczeniach, omówienie schematów postępowania i aktualnie obowiązujących wytycznych przy układaniu jadłospisów dla osób z wybranym schorzeniem. Zaliczenie zajęć praktycznych.
5. Układanie diet dla wskazanych osób z niedokrwistością różnego pochodzenia. Obliczanie wartości odżywczej ułożonych diet. Ocena poprawności składu diet ułożonych na ćwiczeniach, omówienie schematów postępowania i aktualnie obowiązujących wytycznych przy układaniu jadłospisów dla osób z wybranym schorzeniem. Zaliczenie zajęć praktycznych.
6. Układanie diet dla wskazanych osób z zaparciami atonicznymi. Obliczanie wartości odżywczej ułożonych diet. Ocena poprawności składu diet ułożonych na ćwiczeniach, omówienie schematów postępowania i aktualnie obowiązujących wytycznych przy układaniu jadłospisów dla osób z wybranym schorzeniem. Zaliczenie zajęć praktycznych.
7. Układanie diet dla wskazanych osób z zaparciami spastycznymi. Obliczanie wartości odżywczej ułożonych diet. Ocena poprawności składu diet ułożonych na ćwiczeniach, omówienie schematów postępowania i aktualnie obowiązujących wytycznych przy układaniu jadłospisów dla osób z wybranym schorzeniem. Zaliczenie zajęć praktycznych.
8. Zastosowanie w praktyce zasad układania jadłospisów dla sportowców, przed treningiem lub zawodami, z wykorzystaniem programu komputerowego, elektronicznej wersji tabel wartości odżywczej produktów i potraw oraz elektronicznej wersji albumu z barwnymi fotografiami produktów i potraw.

<p>9. Zastosowanie w praktyce zasad układania jadłospisów dla sportowców, z wykorzystaniem programu komputerowego, elektronicznej wersji tabel wartości odżywczej produktów i potraw oraz elektronicznej wersji albumu z barwnymi fotografiami produktów i potraw.</p> <p>10. Kolokwium zaliczeniowe.</p>	
<p>Inne</p> <p>1.</p> <p>2.</p> <p>3.</p> <p>itd...</p>	
<p>Literatura podstawowa: (wymienić wg istotności, nie więcej niż 3 pozycje)</p> <p>1. Jarosz M.: Praktyczny podręcznik dietetyki. IŻŻ, Warszawa 1010</p> <p>2. Biernat J. (red): Wybrane zagadnienia z nauki o żywieniu człowieka. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, Wrocław 2009</p> <p>3. Przysławski J. (red): Ocena wartości odżywczej żywności, żywienia i stanu odżywienia. Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Medycznego im. Karola Marcinkowskiego w Poznaniu, Poznań 2009</p> <p>Literatura uzupełniająca i inne pomoce: (nie więcej niż 3 pozycje)</p> <p>4. Bujko J. (red): Podstawy dietetyki. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2008</p> <p>5. Bawa S., Gajewska D., Kozłowska L., Lange E., Myszkowska-Ryciak J., Włodarek D.: Dietoterapia 1. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2009.</p>	
<p>Wymagania dotyczące pomocy dydaktycznych: (np. laboratorium, rzutnik multimedialny, inne...) rzutnik multimedialny, tablice wartości odżywczej, albumy z barwnymi fotografiami produktów i potraw, komputer, programy żywieniowe, waga do analizy składu ciała, wzrostomierz, ciśnieniomierz</p>	
<p>Warunki wstępne: (minimalne warunki, jakie powinien student spełnić przed przystąpieniem do modułu/przedmiotu)</p> <p>Zaliczenie II roku studiów</p>	
<p>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</p>	
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	Ćwiczenia zaliczenie prac przewidzianych programem przedmiotu i kolokwium.

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%

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

Osoba odpowiedzialna za przedmiot (koordynator):	Bożena Regulska-Iłow			
Numer telefonu:	71 348 25 70			
E-mail:	bozena.regulska-ilow@umed.wroc.pl			
Wykaz osób prowadzących poszczególne zajęcia:				
Imię i nazwisko:	Stopień / tytuł naukowy lub zawodowy:	Dyscyplina naukowa:	Wykonywany zawód:	Forma prowadzenia zajęć:
Bożena Regulska-Iłow	Dr hab.	Nauki o zdrowiu	Nauczyciel akademicki	Wykłady synchroniczne
Małgorzata Jeziorek	Mgr	Nauki o zdrowiu	Nauczyciel akademicki	CN
Alicja Szypowska	Mgr	Nauki o zdrowiu	Nauczyciel akademicki	CN

Data opracowania sylabusu

Imię i nazwisko autora (autorów) sylabusu:

...1.10.2020.....

...Bożena Regulska-Iłow.....

Podpis Kierownika jednostki prowadzącej zajęcia

Podpis Dziekana wydziału zlecającego przedmiot:

.....

Uniwersytet Medyczny we Wrocławiu

Wydział Lekarski

ZAKŁAD ONKOLOGII

dr hab. Bożena Repulska-Nowak, prof. nadzw.

.....

