



Sylabus na rok akademicki: 2020_2021														
Cykl kształcenia: 20_22														
Opis przedmiotu kształcenia														
Nazwa modułu/przedmiotu	Dietoprofilaktyka i leczenie chorób niezakaźnych i żywieniowo-zależnych (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 <input type="checkbox"/> II stopnia X III stopnia <input type="checkbox"/> podyplomowe <input type="checkbox"/>													
Forma studiów	X stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne													
Rok studiów	I						Semestr studiów:		[] 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)				40									45	

Kształcenie zdalne synchroniczne	25																		
Kształcenie zdalne asynchroniczne																			
Semestr letni:																			
Kształcenie bezpośrednie (kontaktowe)																			
Kształcenie zdalne synchroniczne																			
Kształcenie zdalne asynchroniczne																			
Razem w roku:																			
Kształcenie bezpośrednie (kontaktowe)				40														45	
Kształcenie zdalne synchroniczne	25																		
Kształcenie zdalne asynchroniczne																			
Cele kształcenia: (max. 6 pozycji)																			
C1. 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.																			
C2. Posługiwania się wiedzą szczegółową z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz zapobiegania chorobom żywieniowo zależnym.																			
C3. Przygotowania do pracy w poradniach dietetycznych i do współpracy z lekarzem i pielęgniarzką w zakresie planowania żywienia.																			
C4. Obsługi sprzętu stosowanego w ocenie stanu odżywienia i sposobu żywienia.																			
C5. Przygotowania do podjęcia studiów III stopnia i systematycznego doskonalenia zawodowego.																			
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_W01	P7S_WG2	Wykazuje znajomość zmian organicznych, czynnościowych i metabolicznych zachodzących w ustroju pod wpływem choroby i towarzyszących jej zaburzeń odżywiania.										Praca sprawdzająca			WY, CN				
K_W08	P7S_WK1	Zna zagadnienia dotyczące epidemiologii żywieniowej, potrafi analizować i wyjaśnić związki pomiędzy żywieniem a wskaźnikami stanu zdrowia, czynnikami ryzyka rozwoju choroby i występowaniem chorób.										Praca sprawdzająca							
	P7S_WK1																		

K_W09	P7S_WK4	Zna i wdraża w codziennej praktyce badania sposobu żywienia pojedynczych osób i grup i wykorzystuje je w planowaniu i korygowaniu żywienia.	Praca sprawdzająca	
K_W12	P7S_WK4	Potrafi zdefiniować i rozpoznać problemy żywieniowe pacjenta i uwzględnić je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego.	Praca sprawdzająca	
K_U05	P7S_UW1	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i ocenić sposób żywienia osoby badanej w oparciu o odpowiednie kwestionariusze.	Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	WY, CN,
K_U08	P7S_UW3	Potrafi zinterpretować wyniki podstawowych badań laboratoryjnych i wykorzystać je w planowaniu i monitorowaniu postępowania żywieniowego	Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	
K_U09	P7S_UW1 P7S_UK3	Potrafi, w oparciu o badania przesiewowe rozpoznać niedożywienie, przeprowadzić pełną ocenę stanu odżywienia i określić rodzaj oraz stopień niedożywienia.	Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	
K_U10	P7S_UW4 P7S_UK1	Potrafi określić ryzyko niedożywienia szpitalnego i podjąć odpowiednie działania zapobiegawcze działając wspólnie z lekarzami i pielęgniarkami w ramach zespołu terapeutycznego zapewniającego opiekę żywieniową nad pacjentami.	Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	
K_U17	P7S_UW1 P7S_UW3	Potrafi określić wartość odżywczą pożywienia na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw, programów komputerowych i zalecanych wielkości spożycia (Recommend Dietary Allowances – RDA).	Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	
K_U21	P7S_UW2 P7S_UW4	Zna zasady dietoprofilaktyki i potrafi zaplanować, dostosowane do wieku postępowanie dietetyczne w celu zapobiegania chorobom związanym z nieprawidłowym odżywianiem i brakiem aktywności fizycznej.	Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	
K_K01	P7S_KK1	Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności. Wie kiedy skorzystać z porady innego specjalisty.	Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	

K_K05	P7S_KO P7S_KR1 P7S_KR2	Potrafi kierować zespołem realizującym zadania w zakresie edukacji żywieniowej, oraz profilaktyki i leczenia chorób żywieniowozależnych.	Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą
K_K06	P7S_KK2	Przestrzega tajemnicy zawodowej. Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego.	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:	20
2. Godziny w kształceniu zdalnym (e-learning)	45
3. Czas pracy własnej studenta (samokształcenie):	45
Sumaryczne obciążenie pracy studenta	110
Punkty ECTS za moduł/przedmiot	4
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 zaburzeniach przemiany żelaza. Anemie z niedoboru składników odżywczych (wit. B9, B12, Fe). CZ.II
2. System antyoksydacyjnej obrony organizmu. Rodzaje i znaczenie antyoksydantów diety w prewencji i wspomaganie leczenia wybranych chorób
3. Zaburzenia odporności w ciężkim niedożywieniu
4. Interakcje lek – żywność. Cz. I
5. Interakcje lek – żywność. Cz. II
6. Wspomaganie dietetyczne w insulinooporności – przegląd aktualnych doniesień naukowych
7. Żywność i suplementacja diety osób z zespołem Downa.
8. Postępowanie dietetyczne we wspomaganie leczenia łuszczycy. Rola diety w chorobie autoimmunologicznej
9. Metylacja. Konsekwencje zaburzenia procesu metylacji.

Seminaria

1.

- 2.
- 3.

Ćwiczenia

1. Układanie diet dla wskazanych osób z **wrzodziejącym zapaleniem jelita grubego**. Obliczanie wartości odżywczej ułożonych diet z wykorzystaniem programu komputerowego Food Processor. Ocena poprawności składu diet ułożonych na ćwiczeniach, omówienie schematów postępowania i aktualnie obowiązujących wytycznych przy układaniu jadłospisów dla osób z wrzodziejącym zapaleniem jelita grubego. Zaliczenie zajęć praktycznych.
2. Układanie diet dla wskazanych osób z **chorobą Leśniowskiego-Crohna**. Obliczanie wartości odżywczej ułożonych diet z wykorzystaniem programu komputerowego Food Processor. Ocena poprawności składu diet ułożonych na ćwiczeniach, omówienie schematów postępowania i aktualnie obowiązujących wytycznych przy układaniu jadłospisów dla osób z chorobą Leśniowskiego-Crohna. Zaliczenie zajęć praktycznych.
3. Układanie diet dla osoby z **niedożywieniem**. 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 niedożywieniem. Zaliczenie zajęć praktycznych.
4. Układanie diet dla osoby z **niedożywieniem**. 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 niedożywieniem. Zaliczenie zajęć praktycznych.
5. Układanie diet dla wskazanych osób z wybranymi **schorzeniami nerek**. 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 wybranymi schorzeniami nerek. Zaliczenie zajęć praktycznych.
6. Układanie diet dla wskazanych osób z wybranymi **schorzeniami nerek**. 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 wybranymi schorzeniami nerek. Zaliczenie zajęć praktycznych.
7. 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.
8. 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.
9. Układanie diet dla wskazanych osób z **chorobą Hashimoto**. 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.
10. Układanie diet dla wskazanych osób z **niedokrwistościami niedoborowymi**. Obliczanie wartości odżywczej ułożonych diet. Ocena poprawności składu diet ułożonych na ćwiczeniach, omówienie schematów postępowania i aktualnie obowiązujących

<p>wytycznych przy układaniu jadłospisów dla osób z wybranym schorzeniem. Zaliczenie zajęć praktycznych.</p> <p>11. Układanie diet dla wskazanych osób po 65 roku życia. 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.</p> <p>12. Kolokwium zaliczeniowe. Podsumowanie i zaliczenie ćwiczeń.</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 2010</p> <p>2. Przystawski J. (red): Ocena wartości odżywczej żywności, żywienia i stanu odżywienia. Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Medycznego im. Karola Marcinkowskiego w Poznaniu, Poznań 2009</p> <p>3. Bujko J. (red): Podstawy dietetyki. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2008</p> <p>Literatura uzupełniająca i inne pomoce: (nie więcej niż 3 pozycje)</p> <p>1. Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B.: Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2008</p> <p>2. Gawęcki J., Hryniewiecki L.: Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2009</p> <p>3. 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...) wyposażona sala ćwiczeń, rzutnik multimedialny</p>	
<p>Warunki wstępne: (minimalne warunki, jakie powinien student spełnić przed przystąpieniem do modułu/przedmiotu)</p> <p>Zaliczone przedmioty na studiach licencjackich</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> <p>Wykład: pozytywny wynik pracy sprawdzającej wiedzę, złożonej z 50 pytań zamkniętych. Za zaliczoną uznaje się pracę, za którą uzyskano co najmniej 60% punktów za odpowiedzi.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ćwiczenia: zaliczenie prac przewidzianych programem przedmiotu. Pozytywna ocena z kolokwium sprawdzającego co najmniej 70% punktów z odpowiedzi. 	
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)	>95%
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
Dorota Różańska	dr	Nauki o zdrowiu	Nauczyciel akademicki	CN
Anna Mandecka	dr	Nauki o zdrowiu	Nauczyciel	CN

			akademicki	
Karolina Dobrowolska	mgr	Nauki o zdrowiu	Szkoła Doktorska	CN
Paulina Łoboś	mgr	Nauki o zdrowiu	Nauczyciel akademicki	CN

Data opracowania sylabusa

Imię i nazwisko autora (autorów) sylabusa:

...5.02.2021.....

...Bożena Regulska-Ilow.....

Podpis Kierownika jednostki prowadzącej zajęcia

Podpis Dziekana wydziału zlecającego przedmiot:

.....

Uniwersytet Medyczny we Wrocławiu
W dziale nauki o Zdrowiu
ZAKŁAD ONKOTOLOGII

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