



Sylabus na rok akademicki: 2020/2021														
Cykl kształcenia: 2019-2021														
Opis przedmiotu kształcenia														
Nazwa modułu/przedmiotu	A4. Dietetyka						Grupa szczegółowych efektów kształcenia							
							Kod grupy			Nazwa grupy				
							Moduł ograniczonego wyboru							
Wydział	Nauk o Zdrowiu													
Kierunek studiów	Fizjoterapia													
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	II						Semestr studiów:	x zimowy <input type="checkbox"/> letni						
Typ przedmiotu	<input type="checkbox"/> obowiązkowy X 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 audytorijne (CA)	Ćwiczenia kierunkowe - niekliniczne (CKN)	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	10		10											
Kształcenie zdalne asynchroniczne													30	
<b>Semestr letni:</b>														
Kształcenie bezpośrednie (kontaktowe)														
Kształcenie zdalne synchroniczne														
Kształcenie zdalne asynchroniczne														
<b>Razem w roku:</b>														
Kształcenie bezpośrednie (kontaktowe)														
Kształcenie zdalne synchroniczne	10		10										30	
Kształcenie zdalne asynchroniczne														
<b>Cele kształcenia:</b> (max. 6 pozycji) Student zdobywa umiejętności i kompetencje w zakresie: C1. Znaczenia i roli podstawowych składników pokarmowych zawartych w pożywieniu. C2. Poznania konsekwencji wynikających z nieprawidłowego żywienia. C3. Dokonywania oceny sposobu żywienia i stanu odżywiania z wykorzystaniem metod antropometrycznych i biochemicznych. D4. Wdrażania ilościowego i jakościowego składu diet dla dorosłych zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, zwłaszcza w grupach osób o zróżnicowanej aktywności fizycznej. D5. Suplementacji diety w okresie urazu i kontuzji.														
<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 <i>** wpisz symbol</i>	
<b>W 01</b>	<b>K_W01</b>	Wykazuje znajomość zmian organicznych, czynnościowych i metabolicznych zachodzących w ustroju pod wpływem choroby i towarzyszących jej zaburzeń odżywiania.										Egzamin	W, CA	
<b>W 02</b>	<b>K_W08</b>	Zna zagadnienia dotyczące epidemiologii żywieniowej, potrafi analizować i wyjaśnić										Egzamin	W, CA	

		związki pomiędzy żywnością a wskaźnikami stanu zdrowia, czynnikami ryzyka rozwoju choroby i występowania chorób.		
<b>W 03</b>	<b>K_W13</b>	Zna podstawowe założenia i zadania zdrowia publicznego. Społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia oraz założenia i programy promocji zdrowia w Polsce. Zna wzajemne relacje między żywnością, żywieniem a zdrowiem i potrafi je wykorzystać w praktyce.	Egzamin	W
<b>U 01</b>	<b>K_U17</b>	Potrafi określić wartość odżywczą pożywienia na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw, programów komputerowych i zalecanych wielkości spożycia (RDA).	Wykonane zadania z ćwiczeń, aktywność na zajęciach	W, CA

\*\* 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:	-
2. Godziny w kształceniu zdalnym (e-learning)	20
3. Czas pracy własnej studenta (samokształcenie):	30
Sumaryczne obciążenie pracy studenta	20
<b>Punkty ECTS za moduł/przedmiot</b>	<b>2</b>
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. Dietoterapia i profilaktyka żywieniowa w wybranych chorobach cywilizacyjnych (otyłość, cukrzyca, ChSN, choroby nowotworowe).
2. Żywność osób niepełnosprawnych i w wybranych jednostkach chorobowych, tj.: stwardnienie rozsiane, po wypadkach i urazach, w chorobach reumatycznych (RZS)
3. Suplementy o działaniu wspierającym wydolność sportowca i budowanie masy mięśniowej. Wsparcie suplementacyjne w okresie rehabilitacji i rekonwalescencji z

kontuzji.	
<b>Ćwiczenia</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Podstawy żywienia człowieka- zasady prawidłowego żywienia. Obliczanie wartości odżywczej diet z wykorzystaniem tablic wartości odżywczej produktów i potraw oraz albumów z fotografiami produktów i potraw. Porównanie uzyskanych wyników z aktualnymi normami żywieniowymi. Ocena ilościowa i jakościowa badanych diet.</li> <li>2. Podstawy żywienia człowieka - zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze dla osób o różnej aktywności fizycznej. Omówienie zasad żywieniowych.</li> <li>3. Dieta w cukrzycy- omówienie diet stosowanych w leczeniu cukrzycy, wskazanie produktów z niskim i wysokim indeksem glikemicznym. Ocena ilościowa i jakościowa badanych diet.</li> </ol>	
<b>Inne</b>	
-	
<b>Literatura podstawowa:</b> (wymienić wg istotności, nie więcej niż 3 pozycje)	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Jarosz M. (red): „Praktyczny podręcznik dietetyki” IŻŻ, Ministerstwo Zdrowia, 2007-2011</li> <li>2. Gawęcki J.: Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2010</li> <li>3. Grzymisławski M., Gawęcki J.: Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2010</li> <li>4. Jarosz M.: Normy żywienia dla populacji Polski 2017. <a href="https://ncez.pl/abc-zywienia-/zasady-zdrowego-zywienia/normy-zywienia-2017">https://ncez.pl/abc-zywienia-/zasady-zdrowego-zywienia/normy-zywienia-2017</a></li> </ol>	
<b>Literatura uzupełniająca:</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gawęcki J., Roszkowski W.: Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2009</li> <li>2. Celejowa I. Żywnienie w sporcie. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2008</li> <li>3. Delavier F., Gundill M. Suplementy żywnościowe dla sportowców. Wydawnictwo JK, Łódź 2010</li> </ol>	
<b>Wymagania dotyczące pomocy dydaktycznych:</b> (np. laboratorium, rzutnik multimedialny, inne...)	
Rzutnik multimedialny, platforma internetowa BBB i TestPortal, tablice wartości odżywczej, albumy z fotografiami produktów i potraw.	
<b>Warunki wstępne:</b> (minimalne warunki, jakie powinien student spełnić przed przystąpieniem do modułu/przedmiotu)	
Zaliczenie studiów I stopnia	
<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 zdać, a także kryteria na poszczególne oceny) UWAGA! Warunkiem zaliczenia przedmiotu nie może być obecność na zajęciach	
Egzamin w formie testu, z wykorzystaniem metod kształcenia na odległość. Ilość pytań – 40, pytania jednokrotnego wyboru. Czas odpowiedzi na pytanie – 1 min.	
Zaliczenie egzaminu pisemnego ≥ 60 % prawidłowych odpowiedzi w teście.	
<b>Kryteria oceny: (tylko dla przedmiotów/modułów kończących się egzaminem)</b>	
Bardzo dobra (5,0)	100-95 %
Ponad dobra (4,5)	94-89 %
Dobra (4,0)	88-79 %
Dość dobra (3,5)	78-70 %
Dostateczna (3,0)	69-60 %
Niedostateczny (2,0)	<59 %
<b>Kryteria zaliczenia przedmiotu na zaliczenie (bez oceny)</b>	

Ćwiczenia audytoryjne	Realizacja i zaliczenie zadań wykonywanych podczas ćwiczeń audytoryjnych- prawidłowe uzupełnienie sprawozdań z zadaniami przygotowanymi przez prowadzącego. <b>Kryteria oceny:</b> Zaliczone $\geq 60\%$ prawidłowo wykonanych zadań w sprawozdaniu Niezaliczone $<59\%$ prawidłowo wykonanych zadań w sprawozdaniu
Samokształcenie	Przygotowywanie materiałów na ćwiczenia audytoryjne: - spisów produktów spożywczych z niskim, średnim i wysokim IG - przedstawienie oceny ilościowej i jakościowej analizowanych diet w formie referatu Przygotowanie się do egzaminu końcowego. <b>Kryteria oceny:</b> Zaliczone – wykonanie ww zadań Niezaliczone – niewykonanie ww zadań

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

<b>Osoba odpowiedzialna za przedmiot (koordynator):</b>	<b>dr inż. Anna Mandecka</b>			
<b>Numer telefonu:</b>	<b>667 421 235</b>			
<b>E-mail:</b>	<a href="mailto:anna.mandecka@umed.wroc.pl">anna.mandecka@umed.wroc.pl</a>			
<b>Wykaz osób prowadzących poszczególne zajęcia:</b>				
Imię i nazwisko:	Stopień / tytuł naukowy lub zawodowy:	Dyscyplina naukowa:	Wykonywany zawód:	Forma prowadzenia zajęć:
<b>Anna Mandecka</b>	<b>dr</b>	<b>Nauk o Zdrowiu</b>	<b>Adiunkt</b>	<b>Wykłady</b>
<b>Alicja Szypowska</b>	<b>mgr</b>	<b>Nauk o Zdrowiu</b>	<b>Asystent</b>	<b>Ćwiczenia</b>
<b>Małgorzata Jeziorek</b>	<b>mgr</b>	<b>Nauk o Zdrowiu</b>	<b>Asystent</b>	<b>Ćwiczenia</b>
<b>Paulina Łoboś</b>	<b>mgr</b>	<b>Nauk o Zdrowiu</b>	<b>Asystent</b>	<b>Ćwiczenia</b>

Data opracowania sylabusu

Imię i nazwisko autora (autorów) sylabusu:

01.10.2020

dr inż. Anna Mandecka

Podpis Kierownika jednostki prowadzącej zajęcia

.....

Podpis Dziekana wydziału zlecającego przedmiot:

.....