



Sylabus na rok akademicki: 2020/2021			
Cykl kształcenia: 2020-2023			
Opis przedmiotu kształcenia			
Nazwa modułu/przedmiotu	Dietetyka	Grupa szczegółowych efektów kształcenia	
		Kod grupy	Nazwa grupy
		C.W22, C.W24, C.W25, C.U35, C.U36	
Wydział	Nauk o Zdrowiu		
Kierunek studiów	Pielęgniarstwo		
Jednostka realizująca przedmiot	Zakład Organizacji i Zarządzania		
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	1	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	<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			
<b>Liczba godzin</b>			
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)	

<b>Semestr zimowy:</b>													
Kształcenie bezpośrednie (kontaktowe)													
Kształcenie zdalne synchroniczne	10	10										20	
Kształcenie zdalne asynchroniczne													
<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											
Kształcenie zdalne asynchroniczne													
<p>Student zdobywa wiedzę, umiejętności i kompetencje w zakresie:</p> <p>C1. znaczenia i roli podstawowych składników pokarmowych zawartych w pożywieniu,</p> <p>C2. poznania konsekwencji wynikających z nieprawidłowego żywienia,</p> <p>C3. dokonywania oceny sposobu żywienia i stanu odżywiania z wykorzystaniem metod antropometrycznych i biochemicznych,</p> <p>C4. wdrażania ilościowego i jakościowego składu diet dla dorosłych zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia w zależności od stanu i sytuacji zdrowotnej pacjenta,</p> <p>C5. przekazywania pacjentowi informacji i wskazówek dotyczących racjonalnego żywienia.</p>													
<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  ** wpisz symbol									
W 01	C.W22	Zna i rozumie zapotrzebowanie organizmu na składniki pokarmowe	Test, zadania seminaryjne	W, Se									
W 03	C.W24	Zna i rozumie zasady leczenia dietetycznego i powikłania dietoterapii;	Test										
W 04	C.W25	Zna i rozumie rodzaje i	Test	W									

		zastosowanie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego;		
U 01	C.U35	Potrafi oceniać stan odżywienia organizmu z wykorzystaniem metod antropometrycznych, biochemicznych i badania podmiotowego oraz prowadzić poradnictwo w zakresie żywienia;	Zadanie seminaryjne	SE
	C.U36	Potrafi stosować diety terapeutyczne w wybranych schorzeniach		
<p>** 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.</p> <p>Proszę ocenić w skali 1-5 jak powyższe efekty lokują państwa zajęcia w działach: przekaz wiedzy, umiejętności czy kształtowanie postaw:  Wiedza: 5  Umiejętności:4  Kompetencje społeczne:1</p>				
<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:				
2. Godziny w kształceniu zdalnym (e-learning)				
3. Czas pracy własnej studenta (samokształcenie):			20	
Sumaryczne obciążenie pracy studenta			20	
<b>Punkty ECTS za moduł/przedmiot</b>			1	
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. Podstawowe pojęcia z nauki o żywieniu.</li> <li>2. Zasady racjonalnego żywienia. Normy żywienia i wyżywienia. Zapotrzebowanie energetyczne i na składniki odżywcze w różnych grupach wiekowych i o różnej aktywności fizycznej i płci.</li> <li>3. Białko pożywienia jako główny składnik budulcowy organizmu. Źródła pokarmowe, rola w żywieniu człowieka, wartość biologiczna różnych białek. Normy. Białka jako składnik diet w różnych schorzeniach</li> <li>4. Węglowodany pożywienia jako główny składnik energetyczny organizmu. Źródła pokarmowe, rola w żywieniu węglowodanów i błonnika pokarmowego. Produkty węglowodanowe o niskim indeksie glikemicznym i ich znaczenie w leczeniu schorzeń metabolicznych. Wpływ glikemii poposiłkowej na wskaźniki przemian metabolicznych. Węglowodany pokarmowe jako składnik diet w różnych schorzeniach.</li> <li>5. Tłuszcze pokarmowe budowa, źródło, pochodzenie, działanie w organizmie. Znaczenie dla zdrowia człowieka kwasów tłuszczowych nasyconych, jednonienasyconych i</li> </ol>				

wielonienasyconych z szeregu n-3 i n-6. Wpływ tłuszczów różnego pochodzenia na wskaźniki przemian metabolicznych. Tłuszcze pokarmowe jako składnik diet w różnych schorzeniach. Cholesterol - źródła pokarmowe.

6. Metody oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia.
7. Wybrane zagadnienie z dietetyki. Diety podstawowa i łatwo strawna i ich modyfikacje.
8. Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego.

#### **Seminaria**

1. Zapotrzebowanie energetyczne organizmu i normy żywieniowe (rodzaje norm, normy zapotrzebowania energetycznego, normy zapotrzebowania na podstawowe składniki odżywcze, normy zapotrzebowania na witaminy i składniki mineralne, wodę zalecenia żywieniowe). Obliczanie zapotrzebowania na PPM i CPM. Obliczanie zapotrzebowania na makroskładniki, określanie zapotrzebowania na mikroskładniki.
2. Metody oceny stanu i sposobu odżywienia. Ocena własnego sposobu odżywiania się
3. Opracowanie zaleceń żywieniowych stosowanych w wybranych chorobach cywilizacyjnych

#### **Ćwiczenia nie dotyczy**

- 1.
- 2.
- 3.

#### **Samokształcenie - tematy do wyboru Przygotowanie materiałów edukacyjnych dla pacjenta w zespołach maksymalnie 2-3 osobowych. (prezentacja materiałów na seminariach)**

1. Postępowanie dietetyczne w zaburzeniach gospodarki węglowodanowej (insulinooporność/ cukrzyca typu II)
2. Postępowanie dietetyczne w nadwadze i otyłości
3. Postępowanie dietetyczne w pierwotnej i wtórnej prewencji niedokrwiennej choroby serca (dieta śródziemnomorska)
4. Postępowanie dietetyczne w nadciśnieniu tętniczym (dieta DASH)
5. Postępowanie dietetyczne w profilaktyce osteoporozy
6. Postępowanie dietetyczne w hipercholesterolemii
7. Postępowanie dietetyczne w niedokrwistości
8. Postępowanie dietetyczne w zakrzepicy

#### **Literatura podstawowa:**

1. Gawęcki J., Roszkowski W.: Żywność człowieka a zdrowie publiczne. T.3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2009
2. Jarosz M. (red): „Praktyczny podręcznik dietetyki” IŻŻ, Ministerstwo Zdrowia, 2007-2011
3. Biernat J. (red): Wybrane zagadnienia z nauki o żywieniu człowieka. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, Wrocław 2009

#### **Literatura uzupełniająca i inne pomoce:**

1. Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B.: Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2008
2. Gawęcki J., Hryniewiecki L.: Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2009

**Wymagania dotyczące pomocy dydaktycznych:** (np. laboratorium, rzutnik multimedialny, inne...) rzutnik, komputer, tabele składu i wartości odżywczej żywności

**Warunki wstępne:** (minimalne warunki, jakie powinien student spełnić przed przystąpieniem do modułu/przedmiotu)

Wiedza z zakresu biologii i chemii oraz budowy układu pokarmowego człowieka.

Wiedza z zakresu anatomii, fizjologii oraz zdrowia publicznego.	
<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	
<b>Ocena:</b>	<b>Kryteria zaliczenia przedmiotu na ocenę:</b>
Bardzo dobra (5,0)	
Ponad dobra (4,5)	
Dobra (4,0)	
Dość dobra (3,5)	
Dostateczna (3,0)	
	<b>Kryteria zaliczenia przedmiotu na zaliczenie (bez oceny)</b>
zaliczenie	<p>Przedmiot kończy się zaliczeniem. Zaliczenie wykładów-, test zaliczeniowy (test na platformie TESTPORTAL napisany na poziomie co najmniej 60%, zaliczenie seminariów- prawidłowe wykonanie zadań seminaryjnych, zaliczenie pracy samokształceniowej.</p> <p><b>Wymogi edytorskie i kryteria zaliczenia pracy samokształceniowej:</b></p> <p>Struktura pracy Materiały powinny zawierać minimum: charakterystykę choroby lub charakterystykę diety dedykowanej danej jednostce chorobowej, cele postępowania dietetycznego, listę produktów zalecanych i p/wskazanych.)</p> <p>Piśmiennictwo - najnowsze, książki i czasopisma co najmniej 3 pozycje</p> <p>W ramach propozycji edukacyjnej dla pacjenta studenci mogą opracować poradnik lub piramidę żywieniową (talerz zdrowia) uzupełnioną o wskazania.</p> <p>W związku ze zdalną formą prowadzenia zajęć materiały należy tak przygotować, żeby można było je omówić i zaprezentować na zajęciach seminaryjnych.</p>

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

(3,0)	
-------	--

<b>Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot:</b>	<b>Zakład Organizacji i Zarządzania</b>
<b>Adres jednostki:</b>	<b>Ul. Bartla 5, 51-618 Wrocław</b>
<b>Numer telefonu:</b>	<b>71 784 18 19</b>
<b>E-mail:</b>	

<b>Osoba odpowiedzialna za przedmiot (koordynator):</b>	<b>Dr n.med. Anna Felińczak</b>
<b>Numer telefonu:</b>	<b>71 784 18 19</b>
<b>E-mail:</b>	<b>anna.felinczak@umed.wroc.pl</b>

**Wykaz osób prowadzących poszczególne zajęcia:**

Imię i nazwisko:	Stopień / tytuł naukowy lub zawodowy:	Dyscyplina naukowa:	Wykonywany zawód:	Forma prowadzenia zajęć:
<b>Anna Felińczak</b>	<b>Dr n.med.</b>	<b>Nauki o zdrowiu</b>	<b>Nauczyciel akademicki/ adiunkt</b>	<b>Wykłady i seminaria</b>

**Data opracowania sylabusu**

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

1.10.2020 r.

Anna Felińczak

**Podpis Kierownika jednostki prowadzącej zajęcia**

.....

**Podpis Dziekana wydziału zlecającego przedmiot:**

.....