Załącznik
do Uchwały Senatu Uniwersytetu Medycznego
we Wrocławiu nr 2186
z dnia 1 lipca 2020 r.

Sylabus na rok akademicki: 19_22 Cykl kształcenia: 20_21			
Opis przedmiotu kształcenia			
Nazwa modułu/przedmiotu	Dietetyka	Grupa szczegółowych efektów kształcenia	
		Kod grupy	Nazwa grupy
Wydział	WNoZ		
Kierunek studiów	Położnictwo		
Jednostka realizująca przedmiot	Zakład Dietetyki		
Specjalność			
Poziom studiów	jednolite magisterskie * I stopnia X II stopnia ☐ III stopnia ☐ podyplomowe ☐		
Forma studiów	X stacjonarne ☐ niestacjonarne		
Rok studiów	II	Semestr studiów:	☐ zimowy X letni
Typ przedmiotu	X obowiązkowy ☐ ograniczonego wyboru ☐ wolnego wyboru/ fakultatywny		
Rodzaj przedmiotu	☐ kierunkowy ☐ podstawowy		
Język wykładowy	X polski ☐ angielski ☐ inny		
* zaznaczyć odpowiednio, zamieniając ☐ na X			

Liczba godzin														
Forma kształcenia														
	Wykłady (WY)	Seminaria (SE)	Ćwiczenia audytoryjne (CA)	Ćwiczenia kierunkowe - nieklinicznе (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)														

Kształcenie zdalne synchroniczne														
Kształcenie zdalne asynchroniczne														
Semestr letni:														
Kształcenie bezpośrednie (kontaktowe)							15							
Kształcenie zdalne synchroniczne	15													
Kształcenie zdalne asynchroniczne													15	
Razem w roku:														
Kształcenie bezpośrednie (kontaktowe)							15							
Kształcenie zdalne synchroniczne	15													
Kształcenie zdalne asynchroniczne													15	

Cele kształcenia: (max. 6 pozycji)

Student zdobywa umiejętności i kompetencje w zakresie:

1. Znaczenia i roli podstawowych składników pokarmowych zawartych w pożywieniu .
2. Poznania konsekwencji wynikających z nieprawidłowego żywienia.
3. Dokonywania oceny sposobu żywienia i stanu odżywiania.
4. Wdrażania ilościowego i jakościowego składu diet dla kobiet w ciąży z cukrzycą i bez oraz dorosłych zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia w zależności od stanu i sytuacji zdrowotnej pacjenta

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*
W 01	C.W19	**Zna i rozumie** zasady żywienia osób zdrowych i chorych w różnym wieku oraz żywienia dojelitowego i pozajelitowego;	Praca sprawdzająca	WY, CS
W 02	C.W20	**Zna i rozumie** zasady żywienia kobiety w różnych okresach jej życia i różnym stanie zdrowia, ze szczególnym uwzględnieniem okresu ciąży oraz zasady żywienia noworodków i niemowląt;	Praca sprawdzająca	WY, CS

W 03	C.W21	**Zna i rozumie** zasady leczenia dietetycznego oraz powikłania dietoterapii;	Praca sprawdzająca	WY, CS
W 04	C.W22	**Zna i rozumie** środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego;	Praca sprawdzająca	WY, CS
W 05	C.U31	**Potrafi** oceniać stan odżywienia i sposób żywienia, prowadzić poradnictwo w zakresie żywienia zdrowych i chorych dzieci i dorosłych, w szczególności kobiet w różnych okresach ich życia i różnym stanie zdrowia;	Praca sprawdzająca	WY, CS
W 06	C.U32	**Potrafi** stosować diety terapeutyczne w wybranych chorobach, nadzorować odrębności żywienia zbiorowego i rozpoznawać powikłania dietoterapii;	Praca sprawdzająca	WY, CS
W 07	C.U33	**Potrafi** planować podstawowe diety pod względem ilościowym i jakościowym, w tym zalecenia żywieniowe dla kobiety w okresie ciąży i karmienia piersią;	Praca sprawdzająca	WY, CS
W 08	C.U34	**Potrafi** dobierać środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego i wystawiać na nie recepty w ramach realizacji zleceń lekarskich oraz udzielać informacji na temat ich stosowania;	Praca sprawdzająca	WY, CS

** 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)	15
3. Czas pracy własnej studenta (samokształcenie):	15
Sumaryczne obciążenie pracy studenta	45
Punkty ECTS za moduł/przedmiot	
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. Zasady racjonalnego żywienia. Podział produktów spożywczych na 6 grup o zbliżonej wartości odżywczej. Normy żywienia i wyżywienia. Zapotrzebowanie energetyczne i na składniki odżywcze w różnych grupach wiekowych i stanach fizjologicznych.
2. Wybrane zagadnienie z dietetyki. Żywienie człowieka zdrowego i chorego. Diety podstawowa i łatwo strawna i ich modyfikacje. Zastosowanie diet w różnych schorzeniach. Metody oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia. Zasady odżywiania kobiet w ciąży, karmiących i z cukrzycą ciążową oraz niemowląt.
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 .
4. Węglowodany pożywienia jako główny składnik energetyczny organizmu. Źródła pokarmowe, rola w żywieniu węglowodanów łatwo przyswajalnych, skrobi w postaci amylozy i amylopektyny, błonnika pokarmowego. Produkty węglowodanowe o niskim indeksie glikemicznym i ich znaczenie w leczeniu schorzeń metabolicznych. Wpływ glikemi poposiłkowej na wskaźniki przemian metabolicznych. Węglowodany jako składnik diet w różnych schorzeniach.
5. Tłuszcze pokarmowe jako źródło energii i substratów do syntezy eikozanoidów. Znaczenie dla zdrowia człowieka kwasów tłuszczowych nasyconych, jednonienasyconych i 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.

Seminaria

Ćwiczenia w warunkach symulowanych

1. 1. Zasady układania jadłospisów
    a. Omówienie piramidy żywieniowa i norm żywieniowych
    b. Obliczanie podstawowej i całkowitej przemiany materii i całkowitego zapotrzebowania energetycznego dla siebie, ustalanie zapotrzebowania na białka, tłuszcze i węglowodany i energię
    c. Przeprowadzanie wywiadu żywieniowego
    d. Omówienie kluczowych składników w żywieniu kobiet
    e. Ustalanie zapotrzebowania na , T, W i energię

Efekty: C.W19, C.U33, CU34

2. Kobiety ciężarne

a. Omówienie przykładowego jadłospisu kobiety ciężarnej.
b. Układanie jadłospisu na 1 dzień dla kobiety ciężarnej: do uwzględnienia: Energia, Białko, Tłuszcz, Węglowodany, Błonnik, Witamina D, Witamin C, Foliany, Wapń, Żelazo, Potas.

Efekty: C.U33,

3. Kobiety ciężarne cz.II
    a. Omówienie pojęć Indeksu i Ładunku Glikemicznego
    b. Omówienie zastosowania Wymienników Węglowodanowych w cukrzycy ciężarnych

Efekty: CW21, CU31

4. Kobiety karmiące
    a. Lista produktów bogatych w: Foliany, Witamina D, Wapń, Żelazo, Jod
    b. Super food- 5 posiłków o wysokiej zawartości danego składnika

Efekty: CU.34, CW22,

5. Małe dzieci/ żywienie w nowotworach
    I. Małe dzieci + ŚŚSP
    a. Mleka do żywienia początkowego i następnego
    b. Mleka i kaszki dla dzieci alergizujących, bezglutenowe itp.
    c. *Zadanie: Zobaczyć jakie są dostępne w drogeriach- superpharm+ apteka i internet.*

Efekty: C.W22, C.U34, CW20, CU31

    II. Nowotwory narządów rodnych i piersi- prezentacje z badań naukowych
    d. Omówienie produktów o działaniu przeciwzapalnym, antynowotworowym

Efekty: C.W20, C.U32, CW21

2.

3.

Inne: samokształcenie

1. Zasady odżywiania kobiety ciężarnej.
2. Zasady odżywiania kobiety karmiącej.
3. Porównanie składu mleka krowiego i kobiecego.
4. Dlaczego należy karmić niemowlęta piersią?
5. Postępowanie dietetyczne w cukrzycy ciążowej.
6. Postępowanie dietetyczne w chorobie nowotworowej sutka i narządów rodnych

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

1. Jarosz M. Praktyczny podręcznik dietetyki. Wyd. IŻŻ,Warszawa, 2010
2. Grzymisławski M., Gawęcki J.: Żywienie człowieka zdrowego i chorego. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2010.
3. Gawęcki J., Roszkowski W.: Żywienie człowieka a zdrowie publiczne. T.3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2009

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

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.: Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo

Naukowe PWN, Warszawa 2009

Wymagania dotyczące pomocy dydaktycznych: (np. laboratorium, rzutnik multimedialny, inne…) wyposażona sala ćwiczeń, rzutnik multimedialny

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

1. Zaliczone przedmioty z nauk podstawowych I rok semestr zimowy (anatomia, fizjologia, embriologia i genetyka, biochemia i biofizyka).
2. Podstawy opieki położniczej I rok sem. zimowy.

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

- Wykład: pozytywny wynik pracy sprawdzającej wiedzę, złożonej z 15 pytań otwartych. Za zaliczoną uznaje się pracę, w której udzielono co najmniej 9 poprawnych odpowiedzi (60%).
- Ćwiczenia: zaliczenie prac przewidzianych programem przedmiotu.
- Samokształcenie: zaliczenie opracowania jednego z 6 tematów do wyboru

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)	
Ponad dobra (4,5)	
Dobra (4,0)	
Dość dobra (3,5)	
Dostateczna (3,0)	

Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot:	**Zakład Dietetyki WNoZ**
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):		**Dr hab. Bożena Regulska-Ilow, prof.uczelni**		
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:
Anna Pyszczek-Przeliorz	**mgr**	**dietetyka**	**Nauczyciel akademicki**	**Ćwiczenia w warunkach symulowanych**
Klaudia Konikowska	**mgr**	**dietetyka**	**Nauczyciel akademicki**	**Ćwiczenia w warunkach symulowanych**
Alicja Szypowska	**mgr**	**dietetyka**	**Nauczyciel akademicki**	**Ćwiczenia w warunkach symulowanych**

Data opracowania sylabusa **Imię i nazwisko autora (autorów) sylabusa:**

18.12.2020 Bożena Regulska-Ilow.....

Podpis Kierownika jednostki prowadzącej zajęcia

Dr hab. Bożena Regulska-Ilow, prof.uczelnii

Podpis Dziekana wydziału zlecającego przedmiot:

……..