



Sylabus na rok akademicki: 2021-2022													
Cykl kształcenia: 2019/2022													
Opis przedmiotu kształcenia													
Nazwa przedmiotu	Podstawy dietetyki 3 Introduction to dietetics 3							Grupa szczegółowych efektów uczenia się					
								Grupa zajęć (kod grupy)	Nazwa grupy				
Wydział	Farmaceutyczny												
Kierunek studiów	dietetyka												
Poziom studiów	<input type="checkbox"/> jednolite magisterskie <input checked="" type="checkbox"/> I stopnia <input type="checkbox"/> II stopnia <input type="checkbox"/> III stopnia <input type="checkbox"/> podyplomowe												
Forma studiów	<input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne												
Rok studiów	III							Semestr studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> zimowy <input type="checkbox"/> letni				
Typ przedmiotu	<input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowy <input type="checkbox"/> ograniczonego wyboru <input type="checkbox"/> wolnego wyboru/ fakultatywny												
Język wykładowy	<input checked="" type="checkbox"/> polski <input type="checkbox"/> angielski												
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)	Lektoraty (LE)	Zajęcia wychowania fizycznego (WF)	Praktyki zawodowe (PZ)	Samokształcenie kierowane (SK)	E-learning (EL)
Semestr zimowy:													
Zakład Dietetyki (Nazwa jednostki realizującej przedmiot)													
Kształcenie bezpośrednie ¹				30									
Kształcenie zdalne ²	30												
Semestr letni:													

¹ Kształcenie prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia

² Kształcenie z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość

..... (Nazwa jednostki realizującej przedmiot)													
Kształcenie bezpośrednie													
Kształcenie zdalne													
Razem w roku:													
Zakład Dietetyki (Nazwa jednostki realizującej przedmiot)													
Kształcenie bezpośrednie				30									
Kształcenie zdalne	30												
<p>Cele kształcenia: (max. 6 pozycji)</p> <p>Student zdobywa umiejętności i kompetencje w zakresie:</p> <p>C1 - prowadzenia działań z zakresu profilaktyki i leczenia chorób dieto-zależnych,</p> <p>C2 - zapobiegania niedożywieniu związanemu z chorobą i prowadzenia oświaty zdrowotnej promującej prawidłowe odżywianie będące ważnym elementem zdrowia publicznego,</p> <p>C3 - posługiwania się wiedzą szczegółową z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego, zapobiegania chorobom żywieniowo zależnym.</p>													
<p>Efekty uczenia się dla przedmiotu w odniesieniu do metod weryfikacji zamierzonych efektów uczenia się oraz formy realizacji zajęć:</p>													
Numer szczegółowego efektu uczenia się	Student, który zaliczy przedmiot wie/umie/potrafi								Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się		Forma zajęć dydaktycznych * wpisz symbol		
K_W03	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, SK		
K_W04	Zna mechanizmy dziedziczenia. Genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem i możliwości leczenia dietetycznego.								Praca sprawdzająca				
K_W11	Rozumie i potrafi wyjaśnić społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby.								Praca sprawdzająca				
K_W13	Potrafi rozpoznać i dokonać korekty sposobu żywienia u osób z nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością).								Praca sprawdzająca				
K_W15	Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w codziennej praktyce podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością.								Praca sprawdzająca				
K_W16	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	Zna zasady postępowania dietetycznego w tych chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby.								Praca sprawdzająca				

K_W20	Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspokajania.	Praca sprawdzająca	
K_U02	Potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego.	Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	WY, CN, SK
K_U03	Potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.		
K_U05	Rozumie wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia i potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.		
K_U06	Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe.		
K_U09	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia.		
K_U12	Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze.		
K_U13	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.		
K_U15	Potrafi w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej.		
K_U18	Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia		

		i dyskusję uczestniczącą	
K_K01	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.	Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	WY, CN, SK
K_K05	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	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-nieklinczne; CK - ćwiczenia kliniczne; CL - ćwiczenia laboratoryjne; CS - ćwiczenia w warunkach symulowanych; PP - zajęcia praktyczne przy pacjencie; LE - lektoraty, WF - zajęcia wychowania fizycznego; PZ - praktyki zawodowe; SK - samokształcenie kierowane, EL - E-learning.

Nakład pracy studenta (bilans punktów ECTS):

Forma nakładu pracy studenta (udział w zajęciach, aktywność, przygotowanie itp.)	Obciążenie studenta
1. Godziny w kontakcie bezpośrednim:	30
2. Godziny w kształceniu zdalnym:	30
3. Godziny indywidualnej pracy własnej studenta:	65
4. Godziny samokształcenia kierowanego:	-
Sumaryczny nakład pracy studenta:	125
Punkty ECTS za przedmiot:	5

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 tłuszczeniowej 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. Dietoprofilaktyka i postępowanie dietetyczne w chorobach nowotworowych.
10. Postępowanie dietetyczne w niedokrwistościach.

Seminaria

- 1.
 - 2.
 - 3.
- itd....

Ćwiczenia

1. Układanie diet dla wskazanych osób z kamicą 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 moczową. 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.
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.
10. Kolokwium zaliczeniowe.

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

1. Jarosz M.: Praktyczny podręcznik dietetyki. IŻŻ, Warszawa 2010
2. Peckenpaugh N.J.: Podstawy żywienia i dietoterapia. Elsevier Urban&Partner, Wrocław 2010
3. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red): Żywienie człowieka zdrowego i chorego. T.2, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2010

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

1. Bujko J. (red): Podstawy dietetyki. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2008
2. Bawa S., Gajewska D., Kozłowska L., Lange E., Myszkowska-Rygiak J., Włodarek D.: Dietoterapia 1. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2009.

Warunki wstępne: (minimalne warunki, jakie powinien student spełnić przed przystąpieniem do przedmiotu)
Zaliczenie II roku studiów

Warunki uzyskania zaliczenia przedmiotu: (określić formę, kryteria i warunki zaliczenia zajęć wchodzących w zakres przedmiotu, zasady dopuszczenia do egzaminu końcowego teoretycznego 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

Ocena:	Kryteria zaliczenia przedmiotu na ocenę ³
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) ³
zaliczenie	Ćwiczenia- zaliczenie na podstawie poprawnie ułożonych na komputerze diet z losowo wybranymi schorzeniami (uzyskanie co najmniej 70% pkt); i kolokwium zaliczeniowe na podstawie pracy pisemnej (15 pytań zamkniętych) i uzyskanie co najmniej 70% pkt.

Ocena:	Kryteria oceny z egzaminu ³
Bardzo dobra (5,0)	95 -100%
Ponad dobra (4,5)	90-94%
Dobra (4,0)	85-89%
Dość dobra (3,5)	80-84%
Dostateczna (3,0)	70-79%

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:	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:

³ Weryfikacja musi obejmować wszystkie efekty uczenia się, realizowane podczas wszystkich form kształcenia w ramach danego przedmiotu.

Bożena Regulska-Iłow	Dr hab.	Nauki o zdrowiu	Nauczyciel akademicki	Wykłady synchroniczne
Małgorzata Jeziorek	mgr	Nauki o zdrowiu	Nauczyciel akademicki	CN
Paulina Łoboś	mgr	Nauki o zdrowiu	Nauczyciel akademicki	CN

Data opracowania sylabusu

15.07.2021

.....

Imię i nazwisko autora (autorów) sylabusu:

...Bożena Regulska-Iłow.....

Podpis Kierownika/ów jednostki/ek

Prowadzącej/ych zajęcia

.....*Dorota Różańska*.....

Podpis Dziekana wydziału zlecającego przedmiot:

Uniwersytet Medyczny
im. Piastów Śląskich we Wrocławiu
WYDZIAŁ FARMACEUTYCZNY

.....DZIEKAN.....

[Signature]
dr hab. Marcin Mączynski, profesor uczelni
(4)

³ Weryfikacja musi obejmować wszystkie efekty uczenia się, realizowane podczas wszystkich form kształcenia w ramach danego przedmiotu.

