



Sylabus na rok akademicki: 2021/2022													
Cykl kształcenia: 2020/2021-2022/2023													
Opis przedmiotu kształcenia													
Nazwa przedmiotu	Podstawy dietetyki 1 i 2 Introduction to dietetics 1 and 2								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	II								Semestr studiów:	<input checked="" type="checkbox"/> zimowy <input checked="" 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				20									
Kształcenie zdalne ²	30	10											
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

Zakład Dietetyki (Nazwa jednostki realizującej przedmiot)														
Kształcenie bezpośrednie				30										
Kształcenie zdalne	30	15												
Razem w roku:														
Zakład Dietetyki (Nazwa jednostki realizującej przedmiot)														
Kształcenie bezpośrednie				50										
Kształcenie zdalne	60	25												
Cele kształcenia: (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,C1.														
Efekty uczenia się dla przedmiotu w odniesieniu do metod weryfikacji zamierzonych efektów uczenia się oraz formy realizacji zajęć:														
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. Zna mechanizmy dziedziczenia. Genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem i możliwości leczenia dietetycznego. Rozumie i potrafi wyjaśnić społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby. Potrafi rozpoznać i dokonać korekty sposobu żywienia u osób z nieprawidłowa masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością). Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w codziennej praktyce podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością. 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		WY,CN,SE,SK		
K_W04										Praca sprawdzająca				
K_W11										Praca sprawdzająca				
K_W13										Praca sprawdzająca				
K_W15										Praca sprawdzająca				
K_W16										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	WY, CN, SE, SK
K_U03	Potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.	Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	
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.	Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	
K_U06	Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe.	Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	
K_U09	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia.	Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	
K_U12	Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze.	Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	
K_U13	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.	Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	
K_U15	Potrafi w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej.	Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	

K_U18	Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia	uczestniczącą Ocena pracy oparta o obserwację bezpośrednią 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, SE, 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:	50
2. Godziny w kształceniu zdalnym:	85
3. Godziny indywidualnej pracy własnej studenta:	90
4. Godziny samokształcenia kierowanego:	
Sumaryczny nakład pracy studenta:	225
Punkty ECTS za przedmiot:	9

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- semestr zimowy

1. Żywnienie ludzi chorych – wybrane zagadnienia z dietetyki. Zastosowanie metod oceny stanu odżywienia w postępowaniu dietetycznym u osób chorych. Cechy diety łatwostrawnej i podstawowej, modyfikacje diety łatwostrawnej i podstawowej.
2. Dietoprofilaktyka i leczenie otyłości.
3. Podstawy leczenia dietetycznego chorób żywieniowo-zależnych; miażdżyca i jej powikłanie choroba sercowo-naczyniowa.
4. Postępowanie dietetyczne w profilaktyce i leczeniu nadciśnienia tętniczego.
5. Żywnienie w cukrzycy.
6. Żywnienie w profilaktyce i leczeniu osteoporozy.

7. Reakcje niepożądane objawiające się przy spożywaniu pokarmu. Genetycznie uwarunkowanie przyswajanie pokarmu. Dieta w wybranych chorobach uwarunkowanych genetycznie. Sposób postępowania dietetycznego w nietolerancjach pokarmowych.
8. Postępowanie żywieniowe w chorobie trzewnej.
9. Dieta antyhistaminowa.
10. Sposób postępowania dietetycznego w alergiach pokarmowych.

Wykłady- semestr letni

1. Postępowanie dietetyczne w zespole metabolicznym.
2. Postępowanie dietetyczne w reumatoidalnym zapaleniu stawów.
3. Postępowanie dietetyczne w chorobie zwyrodnieniowej stawów.
4. Postępowanie dietetyczne w ostrej i przewlekłej niewydolności nerek.
5. Postępowanie dietetyczne z pacjentem dializowanym (hemodializa i dializa otrzewnowa).
6. Etiologia, patogeneza, prewencja i leczenie żywieniowe w kamicach układu moczowego.
7. Postępowanie dietetyczne w nerczycy.
8. Postępowanie dietetyczne w dnie moczanowej.
9. Postępowanie dietetyczne w zaparciach spastycznych i atonicznych.
10. Postępowanie dietetyczne w schorzeniach jelit (choroba Cronha, wrzodziejące zapalenie jelita grubego).

Seminaria – semestr zimowy

1. Otyłość jako pierwotna przyczyna schorzeń metabolicznych (zespołu metabolicznego, cukrzycy typu II, nadciśnienia tętniczego krwi, miażdżycy). Obliczanie należnej masy ciała. Asortyment produktów spożywczych stosowanych w odchudzaniu. Korzyści wynikające z utraty nadmiernej masy ciała. Sens stosowania głodówki. Diety alternatywne stosowane w celu utraty masy ciała. Efekt jojo.
2. Cukrzyca typu II jako problem dla dietetyka. Konsekwencje zdrowotne. Zastosowanie wymienników węglowodanowych i indeksów glikemicznych. Zalecenia dietetyczne w cukrzycy: produkty dozwolone, produkty zabronione, zalecane i zabronione techniki kulinarne. Wskazanie źródeł internetowych z informacjami dotyczącymi IG produktów i potraw. Porównanie norm wyżywienia z uwzględnieniem IG produktów i z pominięciem IG produktów.
3. **Nadciśnienie tętnicze** jako problem dla dietetyka. Konsekwencje zdrowotne. Zalecenia dietetyczne w nadciśnieniu tętniczym: produkty dozwolone, produkty zabronione, zalecane i zabronione techniki kulinarne. Charakterystyka diety DASH.

Seminaria- semestr letni

1. Postępowanie terapeutyczne w chorobie trzewnej. Diagnostyka i dietoterapia
2. Postępowanie dietetyczne w schorzeniach górnego odcinka przewodu pokarmowego
3. Postępowanie dietetyczne w kamicach nerkowych. Rola dietetyka w przewlekłej i ostrej niewydolności nerek
4. Postępowanie dietetyczne w zespole metabolicznym
5. Podsumowanie zajęć z podstaw dietetyki w bieżącym semestrze. Zaliczanie zajęć

Ćwiczenia - semestr zimowy

1. Zastosowanie w praktyce zasad układania jadłospisów z wykorzystaniem programu komputerowego, elektronicznej wersji tabel wartości odżywczej produktów i potraw oraz elektronicznej wersji albumu z barwnymi fotografiami produktów i potraw.
2. Układanie diety dla wskazanej osoby z otyłością. 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 metabolicznymi. Zaliczenie zajęć praktycznych.
3. Układanie diety dla wskazanej osoby z miażdżycą. 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 metabolicznymi. Zaliczenie zajęć praktycznych.

4. Układanie diety dla wskazanej osoby z nadciśnieniem tętniczym. 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 metabolicznymi. Zaliczenie zajęć praktycznych.
5. Układanie diety dla wskazanej osoby z cukrzycą II typu. 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 metabolicznymi. Zaliczenie zajęć praktycznych.
6. Podsumowanie zasad układania diet w wybranych schorzeniach cywilizacyjnych. Kolokwium zaliczeniowe.

Ćwiczenia - semestr letni

1. Układanie diety dla wskazanej osoby z cukrzycą II typu. Obliczanie wartości odżywczej ułożonej diety. Ocena poprawności diet ułożonych na ćwiczeniach, omówienie schematów postępowania i aktualnie obowiązujących wytycznych przy układaniu jadłospisów dla osób z cukrzycą II typu. Zaliczenie zajęć praktycznych.
2. Układanie diet dla wskazanych osób z wybranymi schorzeniami (zespół metaboliczny). 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. Zaliczenie zajęć praktycznych.
3. Układanie diet dla wskazanych osób z wybranymi schorzeniami (osteoporoza). 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. Zaliczenie zajęć praktycznych.
4. Układanie diet dla wskazanych osób z wybranymi schorzeniami (choroba trzewna). 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. Zaliczenie zajęć praktycznych.
5. Układanie diet dla wskazanych osób z wybranymi schorzeniami (alergia na białko mleka krowiego). 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. Zaliczenie zajęć praktycznych.
6. Układanie diet dla wskazanych osób z wybranymi schorzeniami (nietolerancja laktozy). 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. Zaliczenie zajęć praktycznych.
7. Układanie diet dla wskazanych osób z wybranymi schorzeniami (nieswoiste zapalenia jelit WZJG). 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. Zaliczenie zajęć praktycznych.
8. Układanie diet dla wskazanych osób z wybranymi schorzeniami (nieswoiste zapalenia jelit – choroba Crohna). 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. Zaliczenie zajęć praktycznych.
9. Sprawdzian z praktycznych umiejętności formułowania założeń i układania diet dla osób z losowo wybranymi schorzeniami.
10. Podsumowanie zasad układania jadłospisów w wybranych chorobach. Zaliczenie zajęć

Inne	
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-Ryciak J., Włodarek D.: Dietoterapia 1. Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2009.	
Warunki wstępne: (minimalne warunki, jakie powinien student spełnić przed przystąpieniem do modułu/przedmiotu)	
Zaliczenie I roku studiów	
Wymagania dotyczące pomocy dydaktycznych: (np. laboratorium, rzutnik multimedialny, inne...)	
rzutnik multimedialny, tablice wartości odżywczej, albumy z barwnymi fotografiami produktów i potraw, komputer, programy żywieniowe, waga do analizy składu ciała, wzrostomierz, ciśnieniomierz.	
Ocena:	Kryteria zaliczenia przedmiotu na ocenę³
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 i seminaria: zaliczenie ćwiczeń na podstawie poprawnie ułożonych na komputerze diet z losowo wybranymi schorzeniami (70% punktów); zaliczenie seminariów na podstawie pracy pisemnej (15 pytań zamkniętych) i uzyskanie 70% punktów

Ocena:	Kryteria oceny z egzaminu³
Bardzo dobra (5,0)	
Ponad dobra (4,5)	
Dobra (4,0)	
Dość dobra (3,5)	
Dostateczna (3,0)	

Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot:	Zakład Dietetyki
Adres jednostki:	ul. Parkowa 34, 51-616 Wrocław
Numer telefonu:	71 348 25 70

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

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:
Bożena Regulska-Iłow	Dr hab.	Nauki o zdrowiu	Nauczyciel akademicki	Wykłady synchroniczne
Klaudia Konikowska	mgr	Nauki o zdrowiu	Nauczyciel akademicki	CN
Dorota Różańska	dr	Nauki o zdrowiu	Nauczyciel akademicki	CN
Małgorzata Jeziorek	mgr	Nauki o zdrowiu	Nauczyciel akademicki	CN, SE
Paulina Łoboś	mgr	Nauki o zdrowiu	Nauczyciel akademicki	SE

Data opracowania sylabusu

15.0721

.....

Imię i nazwisko autora (autorów) sylabusu:

.....Bożena Regulska-Iłow.....

Podpis Kierownika/ów jednostki/ek

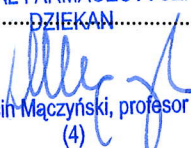
Prowadzącej/yh zajęcia



Podpis Dziekana wydziału zlecającego przedmiot:

Uniwersytet Medyczny
im. Piastów Śląskich we Wrocławiu
WYDZIAŁ FARMACEUTYCZNY

.....


dr hab. Marcin Maczyński, profesor uczelni
(4)

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