



Sylabus														
Opis przedmiotu kształcenia														
Nazwa modułu/przedmiotu	Regionalne zwyczaje żywieniowe/ Diety alternatywne							Grupa szczegółowych efektów kształcenia						
								Kod grupy			Nazwa grupy			
Wydział	NAUK O ZDROWIU													
Kierunek studiów	Dietetyka													
Specjalności														
Poziom studiów	jednolite magisterskie * I stopnia x II stopnia III stopnia podyplomowe													
Forma studiów	x stacjonarne      niestacjonarne													
Rok studiów							Semestr studiów:	zimowy x letni						
Typ przedmiotu	x obowiązkowy ograniczonego wyboru wolny wybór/ fakultatywny													
Rodzaj przedmiotu	x kierunkowy      podstawowy													
Język wykładowy	x polski      angielski      inny													
* zaznaczyć odpowiednio, zamieniając      na X														
Liczba godzin														
Forma kształcenia														
Jednostka realizująca przedmiot	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)	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>														
<b>Semestr letni</b>														
		15		30									20	
<b>Razem w roku: 65</b>														





Proszę ocenić w skali 1-5 jak powyższe efekty lokują państwa zajęcia w działach: przekaz wiedzy, umiejętności czy kształtowanie postaw: Wiedza: .... Umiejętności: .... Kompetencje społeczne: .....	
<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:	45
2. Czas pracy własnej studenta (samokształcenie):	20
Sumaryczne obciążenie pracy studenta	65
<b>Punkty ECTS za moduł/przedmiotu</b>	3
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 kształcenia)	
<b>Wykłady</b> 1. 2. 3.	
<b>Seminaria</b> 1. Kuchnie regionalne Polskie (śląska, podlaska, góralska, kaszubska, warmii i mazur, pomorska) 2. Restauracje na terenie Wrocławia serwujące potrawy regionalne z różnych krajów i regionów – analiza wartości odżywczej i możliwości polecenia potraw z menu wybranych restauracji w procesie redukcji masy ciała oraz w schorzeniach.	
<b>Ćwiczenia</b> 1. Kuchnia góralska 2. Kuchnia śląska 3. Kuchnia Warmii i Mazur 4. Kuchnia kaszubska 5. Kuchnia Pomorza 6. Kuchnia Warszawy i Mazowsza 7. Kuchnia Podlasia 8. Kuchnia Wielkopolska 9. Kuchnia kresowa	
<b>Inne</b> 1. Przygotowanie menu opartego na daniach z wybranych restauracji regionalnych z uwzględnieniem wartości odżywczej wybranych potraw. <i>itd...</i>	
<b>Literatura podstawowa:</b> (wymienić wg istotności, nie więcej niż 3 pozycje)	



1. Toussaint-Samat M. „Historia naturalna i moralna jedzenia”, wyd. W.A.B., Warszawa 2002r.
2. Fernandez-Armesto F. „Wokół tysiąca stołów, czyli historia jedzenia”, wyd. Twój Styl, Warszawa 2003r.
3. Wrangham R. „Walka o ogień. Jak gotowanie stworzyło człowieka”, wyd. CiS, Stare Groszki 2009r

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

1. Bruce B. „Historia smaku”, wyd. Carta Blanca, Warszawa 2009r.
2. Brelet C. „Święta Medycyna”, Gdańskie Wyd. Psychologiczne, Gdańsk 1995r.

Halbański M.E. „Potrawy z różnych stron świata”, wyd. 3, wyd. Watra, Warszawa 1978r

**Wymagania dotyczące pomocy dydaktycznych:** (np. laboratorium, rzutnik multimedialny, inne...)

Rzutnik multimedialny, program komputerowy Food Procesor, sala komputerowa

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

Opisać w formie określonych kompetencji albo wcześniej zaliczonych przedmiotów)

- zaliczenie I semestru, zajęć z Żywienia Człowieka i Podstaw Dietetyki
- Zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów

**Warunki uzyskania zaliczenia przedmiotu:** (określić formę 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 jeśli przedmiot kończy się egzaminem lub zaliczeniem na ocenę)

- zaliczenie seminariów: przygotowanie w formie prezentacji multimedialnej i przedstawienie opracowanego materiału na każdych zajęciach
- zaliczenie ćwiczeń: poprawne wykonanie wszystkich zadań oraz zaliczenie kolokwium końcowego

Ocena:	Kryteria oceny: (tylko dla przedmiotów/modułów kończących się egzaminem, )
Bardzo dobra (5,0)	
Ponad dobra (4,5)	
Dobra (4,0)	
Dość dobra (3,5)	
Dostateczna (3,0)	



**Nazwa i adres jednostki prowadzącej moduł/przedmiot, kontakt: tel. i adres email**

Zakład Dietetyki  
Ul. Parkowa 34  
51-616 Wrocław  
Tel.: 71 348 25 70

**Koordynator / Osoba odpowiedzialna za moduł/przedmiot, kontakt: tel. i adres email**

Dr hab. Bożena Regulska-Ilow, prof. nadzw.

**Wykaz osób prowadzących poszczególne zajęcia: Imię i Nazwisko, stopień/tytuł naukowy lub zawodowy, dziedzina naukowa, wykonywany zawód, forma prowadzenia zajęć .**

Mgr Anna Czekajło SE, CN

Mgr Magdalena Narbutowicz CN

Mgr Klaudia Konikowska CN

**Data opracowania sylabusu**

**Sylabus opracował(a)**

30.06.2017

.....

**Podpis Kierownika jednostki prowadzącej zajęcia**

.....

**Podpis Dziekana właściwego wydziału**

.....