



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	III						Semestr studiów:		x zimowy 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)
Semestr zimowy:														
		15		30									20	
Semestr letni														
Razem w roku: 65														



Cele kształcenia: Student zdobywa umiejętności i kompetencje w zakresie: - wiedzy o skutkach zdrowotnych błędów żywieniowych wynikających ze stosowania nieprawidłowo zbilansowanej diety, - alternatywnych sposobów żywienia i ich konsekwencji zdrowotnych, - regionalnych kuchni w Polsce i na świecie oraz ich oceny zdrowotnej.													
Macierz efektów kształcenia dla modułu/przedmiotu w odniesieniu do metod weryfikacji zamierzonych efektów kształcenia oraz formy realizacji zajęć:													
Numer efektu kształcenia przedmiotowego	Numer efektu kształcenia kierunkowego	Student, który zaliczy moduł/przedmiot wie/umie/potrafi	Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów kształcenia (formujące i podsumowujące)	Forma zajęć dydaktycznych ** wpisz symbol									
K_W05	OM1_W01	Zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów.	Praca sprawdzająca	SE, CN, SK									
K_U13	OM1_U03	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.	Ocena pracy zbiorowej oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	SE, CN, SK									
K_U19	OM1_U05	Posiada umiejętność obsługi komputera oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem.											
K_U20	OM1_U05	Opanował język obcy w stopniu umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa zawodowego i podstawową komunikację.											
K_K03	OM1_K01	Posiada umiejętność stałego doksztalcania się.	Ocena pracy zbiorowej oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	SE, CN, SK									
K_K08	OM1_K03	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną											
** 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:	45
2. Czas pracy własnej studenta (samokształcenie):	20
Sumaryczne obciążenie pracy studenta	65
Punkty ECTS za moduł/przedmiotu	3
Uwagi	
Treść zajęć: (proszę wpisać hasłowo tematykę poszczególnych zajęć z podziałem na formę zajęć dydaktycznych, pamiętając, aby przekładała się ona na zamierzone efekty kształcenia)	
Wykłady 1. 2. 3.	
Seminaria 1. Kuchnie narodowe i regionalne – kuchnie europejskie (grecka, włoska, hiszpańska, angielska, francuska, rumuńska, węgierska, litewska, białoruska, polska) cz. I i II 2. Kuchnie narodowe i regionalne – kuchnia afrykańska (kuchnia Afryki Północnej, arabska, kuchnia Czarnej Afryki) i obu Ameryk (USA, kanadyjska, kuchnia Ameryki Środkowej i Południowej). Cz. III i IV 3. Kuchnie narodowe i regionalne – kuchnia azjatycka (chińska, japońska, koreańska, indyjska, indonezyjska) oraz Australii i Oceanii	
Ćwiczenia 1. Kuchnia wegetariańska 1 2. Kuchnia wegetariańska 2 3. Kuchnia wegańska 1 4. Kuchnia wegańska 2 5. Kuchnia paleolityczna 6. Dieta Atkinsa i białkowa 7. Dieta Ornisha, FOODMAP 8. Protokół autoimmunologiczny AIP 9. Dieta ketogenna	
Samokształcenie 1. Przygotowanie 7- dniowego jadłospisu dla osoby na diecie wegańskiej	
Literatura podstawowa: (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

Koordinator / 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 Przeliorz-Pyszczek SE

Mgr Magdalena Narbutowicz SE CN

Mgr Klaudia Konikowska CN

Mgr Anna Czekajło CN

Data opracowania sylabusu

Sylabus opracował(a)

30.06.2017

.....

Podpis Kierownika jednostki prowadzącej zajęcia

.....

Podpis Dziekana właściwego wydziału

.....