



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:		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)
Semestr zimowy:														
Semestr letni														
		10		30									15	
Razem w roku: 55														



<p>Cele kształcenia: Student zdobywa umiejętności i kompetencje w zakresie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 																					
<p>Macierz efektów kształcenia dla modułu/przedmiotu w odniesieniu do metod weryfikacji zamierzonych efektów kształcenia oraz formy realizacji zajęć:</p>																					
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 <i>** wpisz symbol</i>					
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. Posiada umiejętność obsługi komputera oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem. Opanował język obcy w stopniu umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa zawodowego i podstawową komunikację.								Ocena pracy zbiorowej oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą				SE, CN, SK					
K_U19		OM1_U05																			
K_U20		OM1_U05																			
K_K03		OM1_K01		Posiada umiejętność stałego doksztalcenia 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																	
<p>** WY - wykład; SE - seminarium; CA - ćwiczenia audytorjne; 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.</p>																					



Proszę ocenić w skali 1-5 jak powyższe efekty lokują państwa zajęcia w działach: przekaz wiedzy, umiejętności czy kształtowanie postaw: Wiedza: .4... Umiejętności: ..5. Kompetencje społeczne: ...3..	
Nakład pracy studenta (bilans punktów ECTS):	
Forma nakładu pracy studenta (udział w zajęciach, aktywność, przygotowanie itp.)	Obciążenie studenta (h)
1. Godziny kontaktowe:	40
2. Czas pracy własnej studenta (samokształcenie):	15
Sumaryczne obciążenie pracy studenta	55
Punkty ECTS za moduł/przedmiotu	2
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 <ol style="list-style-type: none">1. Diety tradycyjnych społeczności2. Analiza menu i jakości odżywczej potraw. Prezentacja potraw, które można polecić pacjentom na dietach specjalnych i dietach redukcyjnych. Restauracje: japońskie, indyjskie, chińskie, meksykańskie, włoskie, greckie, gruzińskie.3. Alternatywne modele żywieniowe sposobem na redukcję masy ciała? Fizjologiczne podstawy stosowania głodówek, dieta dr Dąbrowskiej, post przerywany, modyfikacje podaży makroskładników, efekt jo-jo.	
Ćwiczenia <ol style="list-style-type: none">1. Kuchnie regionalne (górska, śląska)2. Kuchnie regionalne (kaszubskie, Pomorze)3. Kuchnie regionalne (Podlasie, Wielkopolska, kresowa)4. Kuchnie regionalne (Warmii i Mazur, Warszawy i Mazowsza)5. Kuchnia włoska6. Kuchnia grecka7. Kuchnie azjatyckie8. Jadłospis na Święta Bożego Narodzenia9. Jadłospis na Wielkanoc10. Zajęcia zaliczeniowe	
Samokształcenie <ol style="list-style-type: none">1. Przygotowanie menu opartego na daniach z wybranych restauracji regionalnych z uwzględnieniem wartości odżywczej potraw.	



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

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

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

1. Bruce B. „Historia smaku”, wyd. Carta Blanca, Warszawa, 2009
2. Halbański M.E. „Potrawy z różnych stron świata”, wyd. 3, wyd. Watra, Warszawa, 1978
3. Brelet C. „Święta Medycyna”, Gdańskie Wyd. Psychologiczne, Gdańsk, 1995

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 zajęć z Żywienia Człowieka i Podstaw Dietetyki (II rok studiów I stopnia)
- zaliczenie przedmiotu Diety alternatywne w semestrze zimowym (II rok studiów I stopnia)
- 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 na ćwiczeniach, poprawne przygotowanie pracy samokształceniowej

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 Anna Czekajło
Zakład Dietetyki
ul. Parkowa 34
51-616 Wrocław
71 337 23 96
anna.czekajlo@umed.wroc.pl

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

dr Anna Czekajło – SE, CN
mgr Anna Przeliorz-Pyszczyk - SE, CN

Data opracowania sylabusu

15.09.2018

Sylabus opracował(a)

.....

Podpis Kierownika jednostki prowadzącej zajęcia

.....

Podpis Dziekana właściwego wydziału

.....