



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 <input type="checkbox"/> * I stopnia x II stopnia <input type="checkbox"/> III stopnia <input type="checkbox"/> podyplomowe <input type="checkbox"/>													
Forma studiów	x stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne													
Rok studiów	III							Semestr studiów:	<input type="checkbox"/> zimowy x letni					
Typ przedmiotu	x obowiązkowy <input type="checkbox"/> ograniczonego wyboru <input type="checkbox"/> wolny wybór/ fakultatywny													
Rodzaj przedmiotu	x kierunkowy <input type="checkbox"/> podstawowy													
Język wykładowy	x polski <input type="checkbox"/> angielski <input type="checkbox"/> inny													
* zaznaczyć odpowiednio, zamieniając <input type="checkbox"/> 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														



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

1. Diety tradycyjnych społeczności
2. 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

1. Kuchnie regionalne (górska, śląska)
2. Kuchnie regionalne (kaszubska, Pomorza)
3. Kuchnie regionalne (Podlasia, Wielkopolska, kresowa)
4. Kuchnie regionalne (Warmii i Mazur, Warszawy i Mazowsza)
5. Kuchnia włoska
6. Kuchnia grecka
7. Kuchnie azjatyckie
8. Dieta podczas ramadanu
9. Jadłospis na Święta Bożego Narodzenia
10. Jadłospis na Wielkanoc

Samokształcenie

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

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

dr Anna Czekajło-Kozłowska
Zakład Dietetyki
ul. Parkowa 34
51-616 Wrocław
71 337 23 96
anna.czekajlo-kozlowska@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-Kozłowska – SE, CN
mgr Anna Przeliorz-Pyszczyk - CN
mgr Małgorzata Jeziorek – SE, CN

Data opracowania sylabusu

03.09.2019

Sylabus opracował(a)
Uniwersytet Medyczny we Wrocławiu
Wydział Nauk o Zdrowiu
ZAKŁAD DIETETYKI
Asystent
Anna Czekajło-Kozłowska
dr Anna Czekajło-Kozłowska

Podpis Kierownika jednostki prowadzącej zajęcia

Uniwersytet Medyczny we Wrocławiu
Wydział Nauk o Zdrowiu
ZAKŁAD DIETETYKI
Kierownik
B. Regulaska-Ilow
dr hab. Bożena Regulaska-Iłow, prof. nadzw.

Podpis Dziekana właściwego wydziału

.....

