



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:	x zimowy <input type="checkbox"/> 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)
<b>Semestr zimowy:</b>														
		10		30									15	
<b>Semestr letni</b>														
Razem w roku: 55														



<p>Cele kształcenia: Student zdobywa umiejętności i kompetencje w zakresie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wiedzy o skutkach zdrowotnych błędów żywieniowych wynikających ze stosowania nieprawidłowo zbilansowanej diety,</li> <li>- alternatywnych sposobów żywienia i ich konsekwencji zdrowotnych,</li> <li>- kuchni różnych krajów i regionów oraz ich oceny zdrowotnej.</li> </ul>													
<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.	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 dokształcania 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 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 -</p>													



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: .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. Kuchnie narodowe i regionalne – kuchnia grecka, włoska, hiszpańska, portugalska, angielska, francuska.
2. Kuchnie narodowe i regionalne – kuchnia ukraińska, niemiecka, węgierska, norweska, islandzka, arabska.
3. Kuchnie narodowe i regionalne - kuchnia meksykańska, japońska, indyjska, chińska, afrykańska, amerykańska.

**Ćwiczenia**

1. Dieta wegetariańska
2. Dieta wegańska cz. 1
3. Dieta wegańska cz. 2
4. Dieta FODMAP
5. Dieta ketogenna 1
6. Dieta ketogenna 2
7. Dieta Swanka
8. Diety wysokobiałkowe
9. Dieta Paleo i protokół autoimmunologiczny AIP
10. Dieta antyhistaminowa

**Samokształcenie**

1. Przygotowanie 7- dniowego jadłospisu dla osoby na diecie wegańskiej

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

Toussaint-Samat M. „Historia naturalna i moralna jedzenia”, wyd. W.A.B., Warszawa, 2002



Fernandez-Armesto F. „Wokół tysiąca stołów, czyli historia jedzenia”, wyd. Twój Styl, Warszawa, 2003

Wrangham R. „Walka o ogień. Jak gotowanie stworzyło człowieka”, wyd. CiS, Stare Groszki, 2009

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

Bruce B. „Historia smaku”, wyd. Carta Blanca, Warszawa 2009

Dudzińska M. „Dieta ketogeniczna”, wyd. PZWL, Warszawa, 2018

Halbański ME. „Potrawy z różnych stron świata”, wyd. Watra, Warszawa, 1978

**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)

- 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-Kozłowska  
Zakład Dietetyki  
ul. Parkowa 34  
51-616 Wrocław  
71 337 23 96  
anna.czekajlo-kozłowska@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-Pyszczek – 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  
.....  
dr Anna Czekajło

**Podpis Kierownika jednostki prowadzącej zajęcia**

Podpis Dziekana właściwego wydziału  
.....

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

