



Sylabus na rok akademicki: 2020/2021														
Cykl kształcenia: 2018-2021														
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													
Jednostka realizująca przedmiot	Zakład Dietetyki													
Specjalność														
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"/> wolnego wyboru/ 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														
	Wykłady (WY)	Seminaria (SE)	Ćwiczenia audytorne (CA)	Ćwiczenia kierunkowe - niekliniczne (CN)	Ćwiczenia kliniczne (CK)	Ćwiczenia laboratoryjne (CL)	Ćwiczenia w warunkach symulowanych (CS)	Zajęcia praktyczne przy pacjencie (PP)	Ćwiczenia specjalistyczne - magisterskie (CIM)	Lektoraty (LE)	Zajęcia wychowania fizycznego-obowiązkowe (WF)	Praktyki zawodowe (PZ)	Samokształcenie (Czas pracy własnej studenta)	E-learning (EL)
Semestr zimowy:														
Kształcenie bezpośrednie (kontaktowe)														
Kształcenie zdalne synchroniczne														
Kształcenie zdalne asynchroniczne														

Semestr letni:													
Kształcenie bezpośrednie (kontaktowe)				15									
Kształcenie zdalne synchroniczne		10		15									
Kształcenie zdalne asynchroniczne												15	
Razem w roku: 15													
Kształcenie bezpośrednie (kontaktowe)				15									
Kształcenie zdalne synchroniczne		10		15									
Kształcenie zdalne asynchroniczne												15	
<p>Cele kształcenia: (max. 6 pozycji)</p> <p>Student zdobywa umiejętności i kompetencje w zakresie:</p> <p>C1. Wiedzy o skutkach zdrowotnych błędów żywieniowych wynikających ze stosowania nieprawidłowo zbilansowanej diety,</p> <p>C2. Alternatywnych sposobów żywienia i ich konsekwencji zdrowotnych,</p> <p>C3. Kuchni różnych krajów i regionów oraz ich oceny zdrowotnej.</p>													
<p>Macierz efektów uczenia się dla modułu/przedmiotu w odniesieniu do metod weryfikacji zamierzonych efektów uczenia się oraz formy realizacji zajęć:</p>													
Numer efektu uczenia się przedmiotowego	Numer efektu uczenia się kierunkowego	Student, który zaliczy moduł/przedmiot wie/umie/potrafi				Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się (formujące i podsumowujące)				Forma zajęć dydaktycznych ** wpisz symbol			
K_W01	P6S_WG	Wykazuje znajomość anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania.				Praca sprawdzająca				CN, SK			
K_W05	P6S_WG	Zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów.				Praca sprawdzająca				SE, CN, SK			
K_W09	P6S_WG	Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i potrafi zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka.				Praca sprawdzająca				SE, CN, SK			
K_W12	P6S_WG	Zna i potrafi wdrażać zasady zdrowego żywienia i stylu				Praca sprawdzająca				SE, CN, SK			

	P6S_W K	życia dla młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania.		
K_W13	P6S_W G	Potrafi rozpoznać i dokonać korekty sposobu żywienia u osób z nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością).	Praca sprawdzająca	SE, CN, SK
K_U04	P6S_U W P6S_UK P6S_UO	Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta	Praca sprawdzająca	CN, SK
K_U13	P6S_UW	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	P6S_U W P6S_UU	Posiada umiejętność obsługi komputera oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem.	Ocena pracy zbiorowej oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	SE, CN, SK
K_U20	P6S_UK	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_U22	P6S_UU	Posiada umiejętność stałego dokształcania się.	Ocena pracy zbiorowej oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	SE, CN, SK
K_K05	P6S_KK P6S_KO P6S_KR	Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw	ocena pracy zbiorowej oparta o obserwację bezpośrednią	CN, SK

		i ograniczeń.	i dyskusję uczestniczącą	
K_K06	P6S_KR P6S_KK	Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.	ocena pracy zbiorowej oparta o obserwację bezpośrednią i dyskusję uczestniczącą	CN, SK
<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 – samokształcenie, EL- E-learning.</p>				
<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</p>				
Nakład pracy studenta (bilans punktów ECTS):				
Forma nakładu pracy studenta (udział w zajęciach, aktywność, przygotowanie itp.)			Obciążenie studenta (h)	
1. Godziny kontaktowe:			15	
2. Godziny w kształceniu zdalnym (e-learning)			25	
3. Czas pracy własnej studenta (samokształcenie):			15	
Sumaryczne obciążenie pracy studenta			55	
Punkty ECTS za moduł/przedmiot			2	
Uwagi				
Treść zajęć: (proszę wpisać hasłowo tematykę poszczególnych zajęć z podziałem na formę zajęć dydaktycznych, pamiętając, aby przekładała się ona na zamierzone efekty uczenia się)				
Wykłady				
Seminaria				
<ol style="list-style-type: none"> Diety tradycyjnych społeczności 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. 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"> Kuchnie regionalne (górska, śląska) (stacjonarnie) Kuchnie regionalne (kaszubska, Pomorza) (zdalnie) Kuchnie regionalne (Podlasia, Wielkopolska, kresowa) (stacjonarnie) Kuchnie regionalne (Warmii i Mazur, Warszawy i Mazowsza) (zdalnie) Kuchnia włoska (stacjonarnie) Kuchnia grecka (zdalnie) Kuchnie azjatyckie (stacjonarnie) Dieta podczas ramadanu (zdalnie) Jadłospis na Święta Bożego Narodzenia (stacjonarnie) 				

10. Jadłospis na Wielkanoc (zdalnie)	
Inne Przygotowanie menu opartego na daniach z wybranych restauracji regionalnych z uwzględnieniem wartości odżywczej potraw.	
Literatura podstawowa: (wymienić wg istotności, nie więcej niż 3 pozycje) <ol style="list-style-type: none"> 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) <ol style="list-style-type: none"> 1. Bruce B. „Historia smaku”, wyd. Carta Blanca, Warszawa 2009 2. Halbański ME. „Potrawy z różnych stron świata”, wyd. Watra, Warszawa, 1978 	
Wymagania dotyczące pomocy dydaktycznych: (np. laboratorium, rzutnik multimedialny, inne...) Rzutnik multimedialny, program komputerowy do układania jadłospisów, sala komputerowa	
Warunki wstępne: (minimalne warunki, jakie powinien student spełnić przed przystąpieniem do modułu/przedmiotu) - 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)	
Warunki uzyskania zaliczenia przedmiotu: (określić formę, kryteria 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) UWAGA! Warunkiem zaliczenia przedmiotu nie może być obecność na zajęciach	
Ocena:	Kryteria zaliczenia przedmiotu na ocenę:
Bardzo dobra (5,0)	
Ponad dobra (4,5)	
Dobra (4,0)	
Dość dobra (3,5)	
Dostateczna (3,0)	
	Kryteria zaliczenia przedmiotu na zaliczenie (bez oceny)
zaliczenie	- 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 z egzaminu:

Bardzo dobra (5,0)	
Ponad dobra (4,5)	
Dobra (4,0)	
Dość dobra (3,5)	
Dostateczna (3,0)	

Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot:	Zakład Dietetyki
Adres jednostki:	Ul. Parkowa 34
Numer telefonu:	71 348 25 70
E-mail:	bozena.regulska-ilow@umed.wroc.pl

Osoba odpowiedzialna za przedmiot (koordynator):	dr Anna Czekań-Kozłowska
Numer telefonu:	71 337 23 96
E-mail:	anna.czekań-koźłowska@umed.wroc.pl

Wykaz osób prowadzących poszczególne zajęcia:				
Imię i nazwisko:	Stopień / tytuł naukowy lub zawodowy:	Dyscyplina naukowa:	Wykonywany zawód:	Forma prowadzenia zajęć:
Paulina Łoboś	mgr	Nauki o Zdrowiu	asystent	Ćwiczenia
Klaudia Konikowska	mgr	Nauki o Zdrowiu	asystent	Ćwiczenia
Anna Przeliorz-Pyszczyk	mgr	Nauki o Zdrowiu	asystent	Ćwiczenia, seminarium

Data opracowania sylabusu

Imię i nazwisko autora (autorów) sylabusu:

.....28.09.2020.....

....Anna Czekań-Kozłowska.....

Podpis Kierownika jednostki prowadzącej zajęcia

.....

Podpis Dziekana wydziału zlecającego przedmiot:

.....