



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:		X zimowy <input type="checkbox"/> 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)
<b>Semestr zimowy:</b>														
Kształcenie bezpośrednie (kontaktowe)				15										
Kształcenie zdalne synchroniczne		10		15										
Kształcenie zdalne asynchroniczne													15	

Semestr letni:													
Kształcenie bezpośrednie (kontaktowe)													
Kształcenie zdalne synchroniczne													
Kształcenie zdalne asynchroniczne													
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 <i>** wpisz symbol</i>				
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 doksztalcania 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>				
<b>Nakład pracy studenta (bilans punktów ECTS):</b>				
<b>Forma nakładu pracy studenta</b> (udział w zajęciach, aktywność, przygotowanie itp.)			<b>Obciążenie studenta (h)</b>	
1. Godziny kontaktowe:			15	
2. Godziny w kształceniu zdalnym (e-learning)			25	
3. Czas pracy własnej studenta (samokształcenie):			15	
Sumaryczne obciążenie pracy studenta			55	
<b>Punkty ECTS za moduł/przedmiot</b>			<b>2</b>	
Uwagi				
<b>Treść zajęć:</b> (proszę wpisać hasłowo tematykę poszczególnych zajęć z podziałem na formę zajęć dydaktycznych, pamiętając, aby przekładała się ona na zamierzone efekty uczenia się)				
<b>Wykłady</b>				
<b>Seminaria</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kuchnie narodowe i regionalne – kuchnia grecka, włoska, hiszpańska, portugalska, angielska, francuska.</li> <li>2. Kuchnie narodowe i regionalne – kuchnia ukraińska, niemiecka, węgierska, norweska, islandzka, arabska.</li> <li>3. Kuchnie narodowe i regionalne - kuchnia meksykańska, japońska, indyjska, chińska, afrykańska, amerykańska.</li> </ol>				
<b>Ćwiczenia</b>				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dieta wegańska cz. 1 (stacjonarnie)</li> <li>2. Dieta wegańska cz. 1 (zdalnie)</li> <li>3. Dieta Swanka (stacjonarnie)</li> <li>4. Dieta wegetariańska (zdalnie)</li> <li>5. Dieta FODMAP (stacjonarnie)</li> <li>6. Dieta Paleo i protokół autoimmunologiczny AIP (zdalnie)</li> <li>7. Dieta antyhistaminowa (stacjonarnie)</li> <li>8. Diety wysokobiałkowe (zdalnie)</li> <li>9. Dieta ketogeniczna 1 (stacjonarnie)</li> <li>10. Dieta ketogeniczna 2 (zdalnie)</li> </ol>				
<b>Inne</b>				

<b>Literatura podstawowa:</b> (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	
<b>Literatura uzupełniająca i inne pomoce:</b> (nie więcej niż 3 pozycje)	
1. Bruce B. „Historia smaku”, wyd. Carta Blanca, Warszawa 2009	
2. Dudzińska M. „Dieta ketogeniczna”, wyd. PZWL, Warszawa, 2018	
3. Halbański ME. „Potrawy z różnych stron świata”, wyd. Watra, Warszawa, 1978	
<b>Wymagania dotyczące pomocy dydaktycznych:</b> (np. laboratorium, rzutnik multimedialny, inne...)	
Rzutnik multimedialny, program komputerowy do układania jadłospisów, sala komputerowa	
<b>Warunki wstępne:</b> (minimalne warunki, jakie powinien student spełnić przed przystąpieniem do modułu/przedmiotu)	
- 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	
<b>Warunki uzyskania zaliczenia przedmiotu:</b> (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	
<b>Ocena:</b>	<b>Kryteria zaliczenia przedmiotu na ocenę:</b>
Bardzo dobra (5,0)	
Ponad dobra (4,5)	
Dobra (4,0)	
Dość dobra (3,5)	
Dostateczna (3,0)	
	<b>Kryteria zaliczenia przedmiotu na zaliczenie (bez oceny)</b>
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

<b>Ocena:</b>	<b>Kryteria oceny z egzaminu:</b>
Bardzo dobra (5,0)	
Ponad dobra	

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

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

<b>Osoba odpowiedzialna za przedmiot (koordynator):</b>	<b>Dr Anna Czekajło-Kozłowska</b>
<b>Numer telefonu:</b>	<b>71 337 23 96</b>
<b>E-mail:</b>	<b>anna.czekajlo-kozłowska@umed.wroc.pl</b>

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

**Data opracowania sylabusu**

.....28.09.2020.....

**Imię i nazwisko autora (autorów) sylabusu:**

....Anna Czekajło-Kozłowska.....

**Podpis Kierownika jednostki prowadzącej zajęcia**

.....

**Podpis Dziekana wydziału zlecającego przedmiot:**

.....