

Skrócony opis modułu kształcenia

M <u>uu_uu</u> - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany	DISI_32 2017/2018	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Diety alternatywne Alternative diets	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	Studia pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	II	
Semestr dla kierunku	IV	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2 1,6 / 0,4	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr hab. Anna Winiarska-Mieczan	
Jednostka oferująca przedmiot	Zakład Bromatologii i Fizjologii Żywienia	
Cel modułu	Dostarczenie wiedzy na temat błędów żywieniowych popełnianych przez współczesnego człowieka i ich wpływu na stan zdrowia. Usystematyzowanie i poszerzenie informacji dotyczących diet alternatywnych. Poznanie ich zalet i wad w odniesieniu do racjonalnego sposobu żywienia.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Nr Efektu Kierunkowego	Realizowany Efekt Kształcenia
	DI_W03	W1. Ma wiedzę dotyczącą wartości odżywczej produktów i potraw oraz rozumie zalecenia obecne w normach spożycia poszczególnych składników i produktów spożywczych dla różnych grup ludności
	DI_W09	W2. Zna wpływ poszczególnych składników pokarmowych żywności na zdrowie i funkcjonowanie osób z zaburzeniami na tle żywieniowym, posiada wiedzę na temat popularnych diet alternatywnych i potrafi wskazać ich wady i zalety, potrafi ocenić dietę alternatywną pod kątem zasad racjonalnego żywienia człowieka.
	DI_U03	U1. Umie dokonać oceny sposobu żywienia w zależności od wieku, płci, stanu zdrowia i stanu fizjologicznego człowieka
	DI_U04	U2. Potrafi opracowywać jadłospisy wchodzące w skład różnych rodzajów diet, identyfikuje błędy żywieniowe, zna zasady profilaktyki chorób dietozależnych
	DI_U15	U3. potrafi szacować wartość odżywczą gotowych wyrobów, potraw, posiłków i racji pokarmowych
	DI_K01	K1. Rozumie potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie dietetyki
	DI_K04	K2. Potrafi formułować opinie dotyczące postępowania dietetycznego w określonych grupach ludności
	DI_K05	K3. Potrafi rozmawiać na kontrowersyjne tematy z dziedziny zachowań etycznych związanych z wpływem światopoglądu na stosowaną dietę
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1, W2 - egzamin pisemny, U1, U2, U3 - ocena pytań otwartych na sprawdzianach, K1, K2, K3 - udział w dyskusji, ocena pytań otwartych na sprawdzianach	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Zaliczenie następujących przedmiotów: Chemia żywności, biochemia, fizjologia człowieka	
Treści modułu kształcenia – zwały opis ok. 100 słów.	Moduł szczegółowo charakteryzuje popularne diety alternatywne odchudzające lub diety powstałe na bazie określonych przesłań filozoficzno-światopoglądowych. Wskazuje najczęściej popełniane błędy żywieniowe, wynikające z braku wiedzy na temat zasad racjonalnego żywienia, ale i z rozpowszechnienia różnych modnych diet odbiegających od tradycyjnego sposobu żywienia. Przedstawiane zagadnienia obejmują także zagrożenia zdrowotne związane z alternatywnym sposobem żywienia.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Literatura podstawowa: <ol style="list-style-type: none"> Beck J., Budzińska K., Caputa M.: Wykłady z fizjologii człowieka. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa, 2010. Keller S.: Podstawy fizjologii żywienia człowieka. SGGW, Warszawa, 2000. Ziemiański Ś.: Wegetarianizm w świetle nauki o żywności i żywieniu. Wyd. Instytut Danone Warszawa, 1997. Kwaśniewski J., Chyliński M.: Dieta optymalna. Wyd. GWP Gdańsk, 2001. Literatura uzupełniająca: <ol style="list-style-type: none"> Gawęcki J., Hryniewiecki L. (red.): Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, 2009. Wills J.: Biblia żywności i żywienia. Amber, Warszawa, 1998 Czasopisma: Bromatologia i Chemia Toksykologiczna Problemy Higieny i Epidemiologii Polish Journal of Food and Nutrition Sciences Journal of Nutrition Education and Behavior 	
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady – prezentacja multimedialna, prelekcja, dyskusja	
	Ćwiczenia audytoryjne (prelekcja, pokaz multimedialny); ćwiczenia laboratoryjne w pracowni informatycznej (korzystanie z programu komputerowego Dietetyk wersja profesjonalna, wykonanie projektu)	
Bilans punktów ECTS	Kontaktowe: Wykłady – 28 godz. – 1,0 ECTS Ćwiczenia – 15 godz. – 0,5 ECTS Konsultacje – 2 godz. – 0,07 ECTS Egzamin – 2 godz. – 0,07 ECTS Razem kontaktowe 47 godz. – 1,6 ECTS Niekontaktowe: Studiowanie literatury i przygotowanie do ćwiczeń – 3 godz. – 0,1 ECTS Przygotowanie do egzaminu i udział w nim – 8 godz. – 0,3 ECTS Razem niekontaktowe: 12 godz. = 0,4 ECTS Razem = 59 godz. – 2 ECTS	

Data 25.09.2018

Podpis.....