



Diety niekonwencjonalne i trendy żywieniowe

1. METRYCZKA	
Rok akademicki	2023/2024
Wydział	Dietetyka
Kierunek studiów	Nauki o zdrowiu
Dyscyplina wiodąca	Praktyczny
Profil studiów	II stopnia
Poziom kształcenia	stacjonarne
Forma studiów	Obowiązkowy
Typ modułu/przedmiotu	Zaliczenie
Forma weryfikacji efektów uczenia się	Zakład Żywienia Człowieka Ul. Erazma Ciołka 27 01-44 Warszawa
Jednostka prowadząca /jednostki prowadzące	Dr Beata Sińska
Kierownik jednostki/kierownicy jednostek	Dr Beata Sińska beata.sinska@wum.edu.pl
Koordynator przedmiotu	Dr Beata Sińska
Osoba odpowiedzialna za sylabus	Dr Beata Sińska, dr Alicja Kucharska, mgr Monika Stromkie-Złomaniec, mgr Urszula Nizio, mgr Iga Czubak, mgr Aleksandra Małachowska
Prowadzący zajęcia	Dr hab. Iwona Traczyk

2. INFORMACJE PODSTAWOWE			
Rok i semestr studiów	II mgr, III sem	Liczba punktów ECTS	2,00
FORMA PROWADZENIA ZAJĘĆ			

Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim	Liczba godzin	Kalkulacja punktów ECTS
wykład (W)	10	0,8
seminarium (S)		
ćwiczenia (C)	20	1,2
e-learning (e-L)		
zajęcia praktyczne (ZP)		
praktyka zawodowa (PZ)		
Samodzielna praca studenta		
Przygotowanie do zajęć i zaliczeń		

3. CELE KSZTAŁCENIA

C1	Dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności z zakresu niekonwencjonalnego sposobu żywienia oraz znaczenia diet alternatywnych w żywieniu i dietetyce
C2	Dostarczenie wiedzy o korzyściach i zagrożeniach związanych ze stosowaniem niekonwencjonalnego sposobu żywienia u osób zdrowych oraz w różnych jednostkach chorobowych.
C3	Ocena krytyczna trendów żywieniowych
C4	Określenie przydatności mediów społecznościowych w propagowaniu diet niekonwencjonalnych i nowych trendów żywieniowych

4. EFEKTY UCZENIA SIĘ

Numer efektu uczenia się	Efekty w zakresie
--------------------------	-------------------

Wiedzy – Absolwent zna i rozumie:

E_W23	Posiada wiedzę o roli czynników kulturowych i społecznych w powstawaniu i utrwalaniu zachowań żywieniowych w zależności od środowiska bytowania oraz zna podstawowe problemy społeczno-kulturowe związane z żywieniem
E_W24	Zna diety niekonwencjonalne i ich wpływ na zdrowie
E_W25	Zna najnowsze trendy żywieniowe, potrafi definiować ich wpływ na zdrowie populacji
E_W48	Zna mocne i słabe strony mediów społecznościowych oraz szanse i zagrożenia jakie niesie ich użytkowanie oraz przedstawia zastosowanie mediów społecznościowych do celów edukacyjnych i promocyjnych

Umiejętności – Absolwent potrafi:

E_U35	Świadomy obecności grup produktów spożywczych zaliczanych do żywności funkcjonalnej oraz żywności specjalnej. Rozróżnia je, wskazuje na ich cechy charakterystyczne, w tym obecne w żywności funkcjonalnej składniki bioaktywne
-------	---

E_U51	Krytycznie analizuje media społecznościowe pod kątem celów i funkcji, jakie spełniają i dobiera kanały komunikowania, które mogą być wykorzystane w edukacji żywieniowej
E_U53	Potrafi dobrać odpowiednie produkty i zastosować właściwą obróbkę technologiczną w celu uzyskania potraw o najwyższej wartości sensorycznej oraz stosuje różne metody oceny sensorycznej w celu badania akceptowalności, preferencji i pożądalności produktów i potraw
E_U76	Potrafi zidentyfikować uwarunkowania kulturowe, religijne i etniczne problemów pacjenta, klienta oraz grupy społeczne

Kompetencji społecznych – Absolwent jest gotów do:

E_K14	Świadomy potrzeby stałego uzupełniania i pogłębiania wiedzy
-------	---

5. ZAJĘCIA

Forma zajęć	Treści programowe	Efekty uczenia się
W1	Historia diet odchudzających – korzyści i zagrożenia	E_W23, E_W24, E_U35, E_U76 E_K14
W2	Historia diet w diabetologii	E_W23, E_W24, E_U76 E_K14
W3	Diety LCD i VLCD – korzyści, zagrożenia i zastosowanie w terapii	E_W23, E_W24, E_W51 E_K14
W4	Diety alternatywne i trendy żywieniowe	E_W23, E_W24, E_W51 E_K14
Ć1	Eksperti dietetyki o dietach niekonwencjonalnych w mediach publicznych	E_W23, E_W24, E_W25, E_W48 E_U35, E_U51, E_U76 E_K14
Ć2	Roślinne alternatywy mięsa	E_W23, E_W24 E_U35, E_U53, E_U76 E_K14
Ć3	Owady jako źródło białka w diecie	E_W23, E_W24 E_U35, E_U53, E_U76 E_K14
Ć4	O co najczęściej pacjenci pytali, i o co będą pytać w gabinecie? Na co powinien być przygotowany dietetyk w 2023 roku?	E_W23, E_W24, E_W25, E_W48 E_U35, E_U51, E_U76 E_K14
Ć5	Zmiany pokoleniowe a trendy żywieniowe	E_W23, E_W24, E_W48 E_U35, E_U53, E_U76 E_K14

6. LITERATURA

Obowiązkowa

1. K. Krzystyniak (red.), 2021, Nowe trendy w dietetyce, Wyd. Medyk
2. J. Reguła, Charakterystyka wybranych diet alternatywnych, Forum Zaburzeń Metabolicznych 2013, vol. 4, nr 3, 115–121)
3. B. Płonki-Syroki (red) Historia diet i kultury odżywiania, 2020, Wyd. UM Wrocław
4. G. Vigarello, Historia otyłości, 2012, Wydawnictwo Aletheia

7. SPOSOBY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Symbol przedmiotowego efektu uczenia się	Sposoby weryfikacji efektu uczenia się	Kryterium zaliczenia
E_W23, E_W24, E_W25, E_W48 E_U35, E_U51, E_U53, E_U76 E_K14	Zaliczenie prac wykonywanych podczas zajęć i przygotowywanych w domu (prezentacje)	Obecność na zajęciach Aktywny udział w zajęciach Uzyskanie co najmniej 65% możliwych pkt

8. INFORMACJE DODATKOWE

(tu należy zamieścić informacje istotne z punktu widzenia nauczyciele niezawarte w pozostałej części sylabusu, np. czy przedmiot jest powiązany z badaniami naukowymi, szczegółowy opis egzaminu, informacje o kole naukowym)

Prawa majątkowe, w tym autorskie, do sylabusu przysługują WUM. Sylabus może być wykorzystywany dla celów związanych z kształceniem na studiach odbywanych w WUM. Korzystanie z sylabusu w innych celach wymaga zgody WUM.

UWAGA

Końcowe 10 minut ostatnich zajęć w bloku/semestrze/roku należy przeznaczyć na wypełnienie przez studentów Ankiety Oceny Zajęć i Nauczycieli Akademickich