



Medycyna Kulinarna

1. METRYCZKA

Rok akademicki	2023/2024
Wydział	Wydział Nauk o Zdrowiu
Kierunek studiów	Dietetyka
Dyscyplina wiodąca	Nauki o zdrowiu
Profil studiów	praktyczny
Poziom kształcenia	II stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Typ modułu/przedmiotu	obowiązkowy
Forma weryfikacji efektów uczenia się	zaliczenie
Jednostka prowadząca /jednostki prowadzące	Zakład Żywienia Człowieka ul. Erazma Ciołka 27, 01-445 Warszawa tel./faks: (0-22) 836 09 13, e-mail: zzc@wum.edu.pl
Kierownik jednostki/kierownicy jednostek	dr hab. Iwona Traczyk
Koordynator przedmiotu	dr n. med. Alicja Kucharska e-mail: alicia.kucharska@wum.edu.pl
Osoba odpowiedzialna za sylabus	mgr Baszar El-Helou (ZŻCz) e-mail: bhelou@wum.edu.pl
Prowadzący zajęcia	mgr Baszar El-Helou

2. INFORMACJE PODSTAWOWE

Rok i semestr studiów	II rok, III sem	Liczba punktów ECTS	1,00
------------------------------	-----------------	----------------------------	------

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

3. CELE KSZTAŁCENIA

C1	Przygotowanie do pracy edukatora żywieniowego pracującego z grupami: – nabycie wiedzy z zakresu metodyki oraz praktycznej edukacji zdrowotnej i żywieniowej grup zrozumienie przydatności kompetencji z tego zakresu w przyszłej pracy dietetyka.
C2	Zapoznanie z praktycznym zastosowaniem różnych technik edukacyjnych w skutecznym przekazaniu i utrwalaniu wiedzy zdrowotnej i żywieniowej
C3	Wykorzystanie w praktyce warsztatów kulinarnych jako narzędzia edukacji zdrowotnej

4. EFEKTY UCZENIA SIĘ

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

Wiedzy – Absolwent zna i rozumie:

E_W18	Wyjaśnia znaczenie i rolę prozdrowotną wybranych składników odżywczych oraz różnych grup produktów spożywczych
E_W24	Zna diety niekonwencjonalne i ich wpływ na zdrowie
E_W31	Przestawia zasady profilaktyki chorób i łączy je z dobrymi praktykami kulinarnymi
E_W54	Zna technologię potraw, podstawy towaroznawstwa oraz asortyment dań dietetycznych

Umiejętności – Absolwent potrafi:

E_U31	Określa zmiany w wartości odżywczej surowców i potraw w zależności od warunków i czasu przechowywania oraz sposobu przetworzenia.
E_U32	Oblicza wartość odżywczą pożywienia na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw, programów komputerowych

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_U44	Potrafi zaplanować stanowisko pracy z uwzględnieniem zasad BHP i p.poż
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

Kompetencje społecznych – Absolwent jest gotów do:

E_K09	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy
E_K14	Świadomy potrzeby stałego uzupełniania i pogłębiania wiedzy

5. ZAJĘCIA

Forma zajęć	Treści programowe	Efekty uczenia się
Ćwiczenia		
ĆW1	Wprowadzenie do praktycznej medycyny kulinarnej i medycyny stylu życia	E_W18; E_W25; E_W31; E_K14
ĆW2	Planowanie i organizacja różnych form warsztatów edukacyjnych	E_W18; E_W25; E_W31; E_U31; E_U32; E_U35; E_K14
ĆW3	Warsztaty edukacyjne w praktyce	E_W31; E_W54; E_U31; E_U44; E_U53; E_K09
ĆW4	Planowanie i organizacja warsztatów kulinarnych	E_W18; E_W25; E_W31; E_U31; E_K14
ĆW5	Warsztaty kulinarne w praktyce	E_W31; E_W54; E_U31; E_U32; E_U35; E_K09

6. LITERATURA

Obowiązkowa

1. Śliz D., Mamcarz A. (red.), *Medycyna stylu życia*, wyd. PZWL, Warszawa, 2018.
2. Contento I., *Edukacja żywieniowa*, Wyd. PWN, Warszawa, 2018.
3. Woynarowska B. (red.), *Edukacja zdrowotna. Podstawy teoretyczne, metodyka, praktyka*, WN PWN, Warszawa, 2017.
4. Cianciara D., *Zarys współczesnej promocji zdrowia*, wyd. PZWL, Warszawa, 2010.
5. Gutkowska K., Adamowski J. (red.), *Edukacja żywieniowa w teorii i praktyce*. Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 2019

7. SPOSOBY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Symbol przedmiotowego efektu uczenia się	Sposoby weryfikacji efektu uczenia się	Kryterium zaliczenia
--	--	----------------------

<p><i>E_W01, E_W05, E_W23 E_U08, E_U57, E_U60</i></p> <p><i>E_K46</i></p>	<p><i>Projekt zaliczeniowy warsztaty kulinarne w praktyce (20 pkt.)</i></p>	<p><i>Uzyskanie co najmniej 65% możliwych punktów (13 pkt.) Obecność na ćwiczeniach (dopuszczalna 1 nb) Złożenie prac w wyznaczonym terminie</i></p>
---	---	--

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