

Medycyna Kulinarna

1. METRYCZKA			
Rok akademicki	2024/2025		
Wydział	Wydział Nauk o Zdrowiu		
Kierunek studiów	Dietetyka		
Dyscyplina wiodąca (zgodnie z załącznikiem do Rozporządzenia Ministra MSW z 26 lipca 2019)	Nauki o zdrowiu		
Profil studiów (ogólnoakademicki/praktyczny)	praktyczny		
Poziom kształcenia (I stopnia/II stopnia/ jednolite magisterskie)	II stopnia		
Forma studiów (stacjonarne/niestacjonarne)	stacjonarne		
Typ modułu/przedmiotu (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy		
Forma weryfikacji efektów uczenia się (egzamin/zaliczenie)	zaliczenie		
Jednostka/jednostki prowadząca/e (oraz adres/y jednostki/jednostek)	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 Beata Sińska		
Koordynator przedmiotu (tytuł, imię, nazwisko, kontakt)	dr n. med. Alicja Kucharska e-mail: alicja.kucharska@wum.edu.pl		
Osoba odpowiedzialna za sylabus (imię, nazwisko oraz kontakt do osoby, której należy zgłaszać uwagi dotyczące sylabusa)	mgr Baszar El-Helou (ZŻCz) e-mail: bhelou@wum.edu.pl		
Prowadzący zajęcia	mgr Baszar El-Helou		
2. INFORMACJE PODSTAWOWE			
Rok i semestr studiów	Rok drugi, semestr pierwszy	Liczba punktów ECTS	1
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

1	Przygotowanie do pracy edukatora żywieniowego pracującego z grupami: <ul style="list-style-type: none"> – nabycie wiedzy z zakresu metodyki oraz praktycznej edukacji zdrowotnej i żywieniowej grup – zrozumienie przydatności kompetencji z tego zakresu w przyszłej pracy dietetyka.
2	Zapoznanie z praktycznym zastosowaniem różnych technik edukacyjnych w skutecznym przekazaniu i utrwalaniu wiedzy zdrowotnej i żywieniowej
3	Wykorzystanie w praktyce warsztatów kulinarnych jako narzędzia edukacji zdrowotnej

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

Wiedzy — Absolwent zna i rozumie:

E_W17	Wyjaśnia znaczenie i rolę prozdrowotną wybranych składników odżywczych oraz różnych grup produktów spożywczych
E_W23	Zna diety niekonwencjonalne i ich wpływ na zdrowie
E_W30	Przestawia zasady profilaktyki chorób i łączy je z dobrymi praktykami kulinarnymi
E_W50	Zna technologię potraw, podstawy towaroznawstwa oraz asortyment dań dietetycznych

Umiejętności — Absolwent potrafi:

E_U30	Określa zmiany w wartości odżywczej surowców i potraw w zależności od warunków i czasu przechowywania oraz sposobu przetworzenia
E_U31	Oblicza wartość odżywczą pożywienia na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw, programów komputerowych
E_U34	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_U42	Potrafi zaplanować stanowisko pracy z uwzględnieniem zasad BHP i p. poż
E_U76	Planuje, przygotowuje i przeprowadza warsztaty kulinarne

Kompetencji 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		
1.	Wprowadzenie do praktycznej medycyny kulinarnej i medycyny stylu życia	E_W17; E_W23; E_W30; E_K14
2.	Planowanie i organizacja różnych form warsztatów edukacyjnych	E_W17; E_W23; E_W30; E_U30; E_U31; E_U34; E_K14
3.	Warsztaty edukacyjne w praktyce	E_W30; E_W50; E_U30; E_U42; E_U76; E_K09
4.	Planowanie i organizacja warsztatów kulinarnych	E_W17; E_W23; E_W30; E_U30; E_K14
5.	Warsztaty kulinarne w praktyce	E_W30; E_W50; E_U30; E_U31; E_U34; E_K09
6. LITERATURA		
Obowiązkowa		
<ol style="list-style-type: none"> Śliz D., Mamcarz A. (red.), <i>Medycyna stylu życia</i>, wyd. PZWL, Warszawa, 2018. Contento I., <i>Edukacja żywieniowa</i>, Wyd. PWN, Warszawa, 2018. Wojnarowska B. (red.), <i>Edukacja zdrowotna. Podstawy teoretyczne, metodyka, praktyka</i>, WN PWN, Warszawa, 2017. Cianciara D., <i>Zarys współczesnej promocji zdrowia</i>, wyd. PZWL, Warszawa, 2010. Gutkowska K., Adamowski J. (red.), <i>Edukacja żywieniowa w teorii i praktyce</i>. Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 2019. 		
7. SPOSOBY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIASIĘ		
Symbol przedmiotowego efektu uczenia się	Sposoby weryfikacji efektu uczenia się	Kryterium zaliczenia
E_W17, E_W23, E_W30, E_W50, E_U30, E_U31, E_U34, E_U42, E_U76 E_K09 E_K14	Projekt zaliczeniowy warsztaty kulinarne w praktyce (20 pkt.)	Uzyskanie co najmniej 65% możliwych punktów (13 pkt.) Obecność na ćwiczeniach (dopuszczalna 1 nb) Złożenie prac w wyznaczonym terminie

Dane kontaktowe do osób prowadzących zajęcia: mgr Baszar El-Helou, e-mail: bhelou@wum.edu.pl