



Medycyna Kulinarna

1. METRYCZKA	
Rok akademicki	2021/2022
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 hab. Iwona Traczyk
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 sylabusu)	– 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: – 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		
4. EFEKTY UCZENIA SIĘ			
Numer efektu uczenia się	Efekty w zakresie		
Wiedzy – Absolwent zna i rozumie:			
W1	definicję medycyny kulinarniej oraz medycyny stylu życia		
W2	różnice w przyswajaniu wiedzy w zależności od technik przekazu		
W3	sposoby dopasowania treści i technik przekazu do grupy odbiorców		
W4	elementy niezbędne do przygotowania przed warsztatem edukacyjnym		
W5	techniki panowania nad grupą uczestników warsztatów edukacyjnych i kulinarnych		
W6	sposoby dopasowania treści warsztatu kulinarnego do pożądanego celu edukacyjnego		
Umiejętności – Absolwent potrafi:			
U1	wykorzystać różne techniki przekazu celem doskonalenia odbioru wiedzy		
U2	dopasować temat, techniki oraz medium przekazu do grupy odbiorców, możliwości technicznych i miejsca prowadzenia warsztatów		
U3	zaplanować i zorganizować czas podczas prowadzenia warsztatów edukacyjnych		
U4	podtrzymać uwagę i zainteresowanie uczestników warsztatów		

U5	zaplanować, przygotować i poprowadzić warsztat edukacyjny dla grupy
U6	zorganizować i rozplanować w czasie przygotowania do warsztatu kulinarnego
U7	zaplanować i dopasować budżet do różnych warsztatów kulinarnych
U8	przygotować informacje i materiały edukacyjne dla uczestników warsztatów kulinarnych
U9	zaplanować, przygotować i poprowadzić warsztat kulinarny dla grupy
Kompetencji społecznych – Absolwent jest gotów do:	
K1	doskonalenia kompetencji w zakresie medycyny kulinarnej
K2	aktywnej inicjatywy w organizacji warsztatów edukacyjnych i kulinarnych
K3	zaangażowania w promocję i edukację zdrowotną poprawiającą nawyki żywieniowe

5. ZAJĘCIA

Forma zajęć	Treści programowe	Efekty uczenia się
C1	Wprowadzenie do praktycznej medycyny kulinarnej i medycyny stylu życia	W1-2, U1-2, K1
C2	Planowanie i organizacja różnych form warsztatów edukacyjnych	W3-4, U2-4, K2-3
C3	Warsztaty edukacyjne w praktyce	W3-4, U2-5, K2-3
C4	Planowanie i organizacja warsztatów kulinarnych	W4-5, U6-8, K2-3
C5	Warsztaty kulinarne w praktyce	W3-6, U6-9, K2-3

6. LITERATURA

Obowiązkowa (fragmenty)

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.

Uzupełniająca

1. Ledzińska M., Czerniawska O., *Psychologia nauczania. Ujęcie poznawcze. Podręcznik akademicki*, WN PWN, Warszawa, 2011.
2. Petty G., *Nowoczesne nauczanie. Praktyczne wskazówki i techniki dla nauczycieli, wykładowców i szkoleniowców*, GWP, Sopot, 2010.
3. Heszen I., Sęk H., *Psychologia zdrowia*, WN PWN, Warszawa, 2008

7. SPOSOBY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

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

W1–W6 U1-U9 K1-K3	Zaliczenie	<ol style="list-style-type: none">1. Obecność na ćwiczeniach (dopuszczalna 1 nb)2. Złożenie prac w wyznaczonym terminie3. Uzyskanie co najmniej 65% możliwych do zdobycia punktów z każdej zadanej pracy
8. INFORMACJE DODATKOWE (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)		
Dane kontaktowe do osób prowadzących zajęcia: mgr Baszar El-Helou, e-mail: bhelou@wum.edu.pl		