Załącznik

do Uchwały RWNZ z dnia 30.01.2018

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **KARTA PRZEDMIOTU / SYLABUS**  **Wydział Nauk o Zdrowiu** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Kierunek** | | | | | **Dietetyka** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Profil kształcenia** | | | | | **□ x ogólnoakademicki praktyczny □ inny jaki……………………………………….** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Nazwa jednostki realizującej moduł/przedmiot:** | | | | | **Zakład Dietetyki i Żywienia Klinicznego** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Kontakt (tel./email):** | | | | | **ul. Mieszka I-go 4B 15-054 Białystok tel./fax: (85) 732 82 44**  **(85) 732 82 25 e-mail:**[**zdiet@umb.edu.pl**](mailto:zdiet@umwb.edu.pl) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Osoba odpowiedzialna za przedmiot:** | | | | | **Dr hab. n. med. Lucyna Ostrowska** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Osoba(y) prowadząca(e)** | | | | | **Dr Ewa Czyżewska** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Przedmioty wprowadzające wraz z wymaganiami wstępnymi** | | | | | **-** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Poziom studiów:** | | | | | **I stopnia (licencjackie) □ II stopnia (magisterskie) x jednolite magisterskie □** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Rodzaj studiów:** | | | | | **stacjonarne □ niestacjonarne □x** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Rok studiów** | | | | | **I □ II x III □ IV□V□** | | | **Semestr studiów:** | | | **1 □ 2 □ 3 x 4 □ 5 □ 6 □ 7□ 8 □ 9 □ 10 □** | | | | | | | | | | |
| **Nazwa modułu/przedmiotu:** | | | | | **Zioła i przyprawy w dietetyce (moduł B)** | | | | | | **ECTS**  **3** | | | **Kod modułu B** | | | | D-2-NS-B-ZIOŁ. PRZYP. DIET | | | |
| **Typ modułu/ przedmiotu:** | | | | | **Obowiązkowy fakultatywny □x** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Rodzaj modułu/ przedmiotu:** | | | | | **Kształcenia ogólnego □ podstawowy □ kierunkowy/profilowy □ inny…………………………………□** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Język wykładowy:** | | | | | **polski x obcy □** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Miejsce realizacji :** | | | | | **ZAJĘĆ PRAKTYCZNYCH** | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| **PRAKTYK ZAWODOWYCH** | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| **FORMA KSZTAŁCENIA** | | | | | **Liczba godzin** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Wykład | | | | | 20 godzin | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Seminarium | | | | | 10godzin | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ćwiczenia | | | | | 10 godzin | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Samokształcenie | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Laboratorium | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |
| E-learning | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Zajęcia praktyczne | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Praktyki zawodowe | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Inne …………………… | | | | | 45godzin | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **RAZEM** | | | | | 85 godzin | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Opis przedmiotu:** | **Założenia i cel przedmiotu:** | | | | Zapoznanie studenta z właściwościami i działaniem leczniczym ziół, ich zastosowaniem w poszczególnych jednostkach chorobowych. Wykorzystanie ziół i przypraw w różnych kuchniach świata. Dietetyczna ocena przypraw. | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Metody dydaktyczne** | | | | Wykład, dyskusja, pogadanki, praca w grupach, prezentacje multimedialne | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Narzędzia dydaktyczne** | | | | laptop, rzutnik multimedialny | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **MACIERZ EFEKTÓW KSZTAŁCENIA DLA MODUŁU /PRZEDMIOTU W ODNIESIENIU DO KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA,**  **METOD WERYFIKACJI ZAMIERZONYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA ORAZ FORMY REALIZACJI ZAJĘĆ.** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Symbol i numer przedmiotowego efektu kształcenia** | | **Student, który zaliczy moduł (przedmiot) wie/umie/potrafi:** | | | | | | | **Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia** | | | | **Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów kształcenia:** | | | | | | | **Forma zajęć dydaktycznych\* wpisz symbol** | |
|  | |  | | | | | | |  | | | | **Formujące**  **\*\*\*** | | | **Podsumowujące\*\*** | | | |  | |
| **WIEDZA** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| P\_W01 | | Potrafi zdefiniować i rozpoznać problemy żywieniowe pacjenta i uwzględnić je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego. | | | | | | | K\_W12 | | | | Obserwacja pracy studenta | | | | Zaliczenie pisemne | | | W,S,Ć | |
| **UMIEJĘTNOŚCI** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| P\_U01 | | Potrafi przygotować i nadzorować wytwarzanie potraw wchodzących w skład różnego rodzaju diet. | | | | | | | K\_U14 | | | Obserwacja pracy studenta | | | | | Zaliczenie pisemne | | | S,Ć | |
| **KOMPETENCJE SPOŁECZNE / POSTAWY** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| P\_K01 | | Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności. Wie kiedy skorzystać z porady innego specjalisty. | | | | | | | K\_K01 | | | Obserwacja pracy studenta | | | | | Zaliczenie pisemne | | | S,Ć | |
| \* FORMA ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH  W- wykład; S- seminarium; Ć- ćwiczenia; EL- e-learning; ZP- zajęcia praktyczne; PZ- praktyka zawodowa;  METODY WERYFIKACJI OSIĄGNĘCIA ZAMIERZONYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA  \*\*przykłady metod PODSUMOWUJĄCYCH  metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie wiedzy:  Egzamin ustny (niestandaryzowany, standaryzowany, tradycyjny, problemowy)  Egzamin pisemny – student generuje / rozpoznaje odpowiedź (esej, raport; krótkie strukturyzowane pytania /SSQ/; test wielokrotnego wyboru /MCQ/; test wielokrotnej odpowiedzi /MRQ/; test dopasowania; test T/N; test uzupełniania odpowiedzi)  Egzamin z otwartą książką  Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie umiejętności:  Egzamin praktyczny  Obiektywny Strukturyzowany Egzamin Kliniczny /OSCE/ - egzamin zorganizowany w postaci stacji z określonym zadaniem do wykonania /stacje z chorym lub bez chorego, z materiałem klinicznym lub bez niego, z symulatorem, z fantomem, pojedyncze lub sparowane, z obecnością dodatkowego personelu, wypoczynkowe/  Mini-CEX (mini – clinical examination)  Realizacja zleconego zadania  Projekt, prezentacja  Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie kompetencji społecznych / postaw:  Esej refleksyjny  Przedłużona obserwacja przez opiekuna / nauczyciela prowadzącego  Ocena 360° (opinie nauczycieli, kolegów/koleżanek, pacjentów, innych współpracowników)  Samoocena ( w tym portfolio)  \*\*\*PRZYKŁADY METOD FORMUJĄCYCH  Obserwacja pracy studenta  Test wstępny  Bieżąca informacja zwrotna  Ocena aktywności studenta w czasie zajęć  Obserwacja pracy na ćwiczeniach  Zaliczenie poszczególnych czynności  Zaliczenie każdego ćwiczenia  Kolokwium praktyczne ocena w systemie punktowym  Ocena przygotowania do zajęć  Dyskusja w czasie ćwiczeń  Wejściówki na ćwiczeniach  Sprawdzanie wiedzy w trakcie ćwiczeń  Zaliczenia cząstkowe  Ocena wyciąganych wniosków z eksperymentów  Zaliczenie wstępne  Opis przypadku  Próba pracy | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **NAKŁAD PRACY STUDENTA (BILANS PUNKTÓW ECTS)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Forma nakładu pracy studenta**  *(udział w zajęciach, aktywność, przygotowanie sprawdzenie, itp.)* | | | | | | | | | | | | | | | | **Obciążenie studenta (h)** | | | | | |
| ***Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim (wg planu studiów)*** | | | | | | | | | | | | | | | | **40 godzin** | | | | | |
| Udział w wykładach ***(wg planu studiów)*** | | | | | | | | | | | | | | | | 20 godzin | | | | | |
| Udział w ćwiczeniach(***wg planu studiów)*** | | | | | | | | | | | | | | | | 10 godzin | | | | | |
| Udział w seminariach (***wg planu studiów)*** | | | | | | | | | | | | | | | | 10 godzin | | | | | |
| Udział w konsultacjach związanych z zajęciami | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | |
| Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich (zajęcia praktyczne) (***wg planu studiów)*** | | | | | | | | | | | | | | | | - | | | | | |
| ***Samodzielna praca studenta (przykładowa forma pracy studenta)*** | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | |
| Samodzielne przygotowanie do ćwiczeń | | | | | | | | | | | | | | | | 35 | | | | | |
| Samodzielne przygotowanie do seminariów | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | |
| Wykonanie projektu, dokumentacji, opisu przypadku, samokształcenia itd………………………………. | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | |
| Przygotowanie do zajęć praktycznych | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | |
| Obciążenie studenta związane z praktykami zawodowymi (***wg planu studiów)*** | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | |
| Przygotowanie do egzaminu/ zaliczenia i udział w egzaminie | | | | | | | | | | | | | | | | 10 | | | | | |
| **Sumaryczne obciążenie pracy studenta**  **Godziny ogółem** | | | | | | | | | | | | | | | | **85 godzin** | | | | | |
| **Punkty ECTS za moduł/przedmiotu** | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | | | | | |
| **TREŚĆ PROGRAMOWE POSZCZEGÓLNYCH ZAJĘĆ:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **Liczba godzin** | | |
| **WYKŁADY** | | | 1. Ziołolecznictwo | | | | | | | | | | | | | | | | 2 h | | |
| 1. Przegląd substancji czynnych | | | | | | | | | | | | | | | | 2 h | | |
| 1. Mieszanki ziołowe | | | | | | | | | | | | | | | | 2 h | | |
| 1. Fitoterapia zaburzeń układu pokarmowego | | | | | | | | | | | | | | | | 2 h | | |
| 1. Fitoterapia zaburzeń układu oddechowego | | | | | | | | | | | | | | | | 2 h | | |
| 1. Fitoterapia w stanach zapalnych | | | | | | | | | | | | | | | | 2 h | | |
| 1. Fitoterapia zaburzeń układu sercowo-naczyniowego | | | | | | | | | | | | | | | | 2 h | | |
|  | | | 1. Fitoterapia zaburzeń układu moczowo-płciowego | | | | | | | | | | | | | | | | 2h | | |
|  | | | 1. Toksykologia roślin | | | | | | | | | | | | | | | | 4 h | | |
|  | | | **SUMA** | | | | | | | | | | | | | | | | **20 h** | | |
| **ĆWICZENIA** | | | 1. Postacie leków ziołowych. Zioła w chorobach przewodu pokarmowego. Preparaty roślinne i mieszanki ziołowe stosowane w zaburzeniach przewodu pokarmowego. | | | | | | | | | | | | | | | | 1 h | | |
| 1. Zioła w chorobach przemiany materii. Preparaty roślinne stosowane w zaburzeniach metabolicznych. | | | | | | | | | | | | | | | | 1 h | | |
| 1. Zioła w chorobach wątroby, dróg żółciowych i trzustki. Preparaty roślinne działające ochronnie na wątrobę oraz stosowane w zaburzeniach czynności wątroby i dróg żółciowych. | | | | | | | | | | | | | | | | 1h | | |
| 1. Zioła w chorobach układu oddechowego. Preparaty roślinne stosowane w chorobach układu oddechowego | | | | | | | | | | | | | | | | 1 h | | |
| 1. Zioła w chorobach zapalnych i alergicznych. | | | | | | | | | | | | | | | | 1 h | | |
| 1. Preparaty roślinne stosowane w stanach zapalnych i chorobach alergicznych. | | | | | | | | | | | | | | | | 1 h | | |
| 1. Zioła w chorobach serca i naczyń. Preparaty roślinne stosowane w chorobach układu sercowo-naczyniowego oraz zaburzeniach krążenia obwodowego. | | | | | | | | | | | | | | | | 1 h | | |
|  | | | 1. Zioła w chorobach układu moczowego. Preparaty roślinne stosowane w chorobach nerek i dróg moczowych. | | | | | | | | | | | | | | | | 1 h | | |
|  | | | 1. Zioła w chorobach skóry. Preparaty roślinne stosowane w chorobach skóry | | | | | | | | | | | | | | | | 1 h | | |
|  | | | 1. Zioła uspokajające i adaptogenne Preparaty roślinne o działaniu uspokajającym i nasennym. | | | | | | | | | | | | | | | | 1 h | | |
|  | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |
|  | | | **SUMA** | | | | | | | | | | | | | | | | **10 h** | | |
| **SEMINARIA** | | | 1. Ziołolecznictwo. | | | | | | | | | | | | | | | | 1 h | | |
| 1. Przyprawy w kuchni chińskiej. Przyprawy w kuchni japońskiej. | | | | | | | | | | | | | | | | 1 h | | |
| 1. Metody i zasady ogólnego stosowania olejków eterycznych. | | | | | | | | | | | | | | | | 1 h | | |
| 1. Przyprawy w kuchni środkowoeuropejskiej. Olejki: anyżowy, migdałowy, lawendowy, bazyliowy, miętowy, wetiwerowy. Przyprawy w kuchni śródziemnomorskiej. Olejki: grejpfrutowy, jodłowy, waniliowy, herbaciany, kminkowy, geraniowy | | | | | | | | | | | | | | | | 1 h | | |
| 1. Przyprawy w kuchni południowo-amerykańskiej. | | | | | | | | | | | | | | | | 1 h | | |
| 1. Olejki: koperkowy, sosnowy, paczulowy, z pieprzu czarnego, rozmarynowy, cynamonowy | | | | | | | | | | | | | | | | 1 h | | |
| 1. Przyprawy w kuchni afrykańskiej. Olejki: pomarańczowy, oregano, kawowy , sandałowy, świerkowy. Przyprawy w kuchni skandynawskiej. Olejki: kamforowy, estragonowy, tatarakowy, bergamotowy, jałowcowy | | | | | | | | | | | | | | | | 1 h | | |
| 1. Przyprawy w kuchni arabskiej | | | | | | | | | | | | | | | | 1 h | | |
| 1. Olejki: z pietruszki, szałwiowy, cedrowy, eukaliptusowy, kolendrowy. Przyprawy w kuchni amerykańskiej i kanadyjskiej. | | | | | | | | | | | | | | | | 1 h | | |
| 1. Olejki: różany, goździkowy, imbirowy, tymiankowy, cyprysowy, terpentynowy. Historia przypraw. Olejki: rumiankowy, cytrynowy, majerankowy, lemongrasowy, neroli | | | | | | | | | | | | | | | | 1 h | | |
|  | | | SUMA | | | | | | | | | | | | | | | | **10 h** | | |
| **ZAJĘCIA PRAKTYCZNE** | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |
| **PRAKTYKI ZAWODOWE** | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |
| **SAMOKSZTAŁCENIE** | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |
| **LITERATURA** | | | **PODSTAWOWA** | | | | * Kresanek J.: Rośliny lecznicze; Wydawnictwo „Sport i Turystyka”. Warszawa 1983. * Ożarowski A.: Ziołolecznictwo, Poradnik dla lekarzy; PZWL 1992 * Lamer- Zarańska E., Kowal-Gierczak B., Niedworok J.: Fitoterapia i leki roślinne; PZWL. 2007. * Pastok P.: Kompendium leków naturalnych; Medyk. Warszawa 2000. * Hlava B., Lánská D.: Rośliny przyprawowe; PWRiL. Warszawa 1983. * Bielowski A.: Przyprawy, które leczą; 2008. * Zielińska M.: Zioła w praktyce; 1997. | | | | | | | | | | | | | | |
| **UZUPEŁNIAJĄCA** | | | | * Brinkmann H. i wsp.: Fitoterapia, racjonalne porady i zalecenia; Wrocław 2007. * Taraszewska A., Jarosz M.: Zioła a alergia pokarmowa; Wydawnictwo Medyczne Borgis. Warszawa 2006. * Szustakowska-Chojnacka M.: 100 roślin w twojej kuchni : wykorzystaj moc natury!; PZWL 2008. * Ball S.: Naturalne substancje przeciwnowotworowe; Medyk. Warszawa 2000 , wydanie I. * Kosmetyka stosowana. Joanna Dylewska – Grzelakowska; Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne. Warszawa 2009. | | | | | | | | | | | | | | |
| **KRYTERIA OCENY OSIĄGNIĘTYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA**  **(opisowe, procentowe, punktowe, inne ……………………..formy oceny do wyboru przez wykładowcę)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **EFEKTY KSZTAŁCENIA** | | | | **NA OCENĘ 3** | | **NA OCENĘ 3.5** | | | | **NA OCENĘ 4** | | | | | **NA OCENĘ 4.5** | | | | | | **NA OCENĘ 5** |
| Wyżej wymienione **podsumowujące** metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów kształcenia oceniono systemem procentowym lub | | | | **60 – 69,9%** | | **70 - 79,9%** | | | | **80 - 85%** | | | | | **85,1 - 95,1%** | | | | | | **95,2 - 100%** |
|  | | | |  | |  | | | |  | | | | |  | | | | | |  |
| **WARUNKI UZYSKANIA ZALICZENIA PRZEDMIOTU:**  **Podsumowujące** metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów kształcenia **P\_W01 (wiedza)** oceniono metodą:   * Zaliczenie pisemne - student wskazuje odpowiedź * Czas trwania zaliczenia **30 minut** * Liczba pytań testowych – **30** * Kryterium uzyskania oceny pozytywnej jest udzielenie odpowiedzi na **60%** pytań testowych * Procent pozytywnie udzielonych odpowiedzi   **< 60% (2,0)**  **60 – 69,9% dostateczny (3,0)**  **70 – 79,9% dość dobry (3,5)**  **80 – 85% dobry (4,0)**  **85,1 – 95,1% ponad dobry (4,5)**  **95,2 – 100% bardzo dobry (5,0)**  **Efekty P\_U01 (umiejętności) oceniane są metodą**   * Realizacji zleconego zadania * Czas prezentacji wykonanego zadania 5 – 10 minut * Kryterium uzyskania oceny pozytywnej prawidłowe wykonanie zadania   **Efekt P\_K01 (kompetencje) oceniane są metodą:**   * Samooceny * Przedłużonej obserwacji przez prowadzącego zajęcia | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **OSIĄGNIĘCIE ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA I**  □ pozytywny wynik końcowego egzaminu  □ egzamin teoretyczny pisemny  □ egzamin teoretyczny ustny  □ egzamin praktyczny  X zaliczenie | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Data opracowania programu 28.08.2018 Program opracował: dr Ewa Czyżewska** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |