

Skrócony opis modułu kształcenia

<i>M uu uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne – S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	M D_12 – S 2018 - 2019	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Etnodietetyka Ethnodietetics	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	II	
Rok studiów dla kierunku	I	
Semestr dla kierunku	2	
<i>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</i>	Łącznie 3 w tym 1,32 kontaktowe	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Monika Michalak-Majewska	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Technologii Surowców Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii; Zakład Technologii Owoców, Warzyw i Grzybów	
Cel modułu	Celem modułu jest przedstawienie wiedzy z zakresu etnodietetyki, stanowiącej element kultury kulinarnej, ponadto analiza wpływu kultury i religii w kreowaniu zachowań żywieniowych.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI2A_W02	ma wiedzę dotyczącą kulturowych i religijnych podstaw zachowania różnych narodowości
	DI2A_U03	potrafi zaplanować żywienie z uwzględnieniem produktów typowych dla różnych grup etnicznych
	DI2A_K01	rozumie potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie żywienia człowieka
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	pisemne zaliczenie końcowe, przygotowanie i przedstawienie prezentacji multimedialnej na zadany temat, ocena pytań otwartych na zaliczeniu pisemnym, obecność na ćwiczeniach Formy dokumentowania osiągniętych wyników: zaliczenie pisemne, opracowanie wskazanego zagadnienia, dziennik prowadzącego	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	20% i 80%	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawy żywienia człowieka, demografia i epidemiologia żywieniowa	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Wykład obejmuje wiedzę z zakresu: czynniki determinujące zachowania żywieniowe człowieka, kulturowe funkcje żywności, potrawy i produkty spożywcze typowe dla różnych grup narodowościowych	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Literatura obowiązkowa: 1. materiał przedstawiony podczas wykładów 2. M. Jeznach, Nowe trendy w żywności, żywieniu i konsumpcji,	

	SGGW, 2009 3. M. Jeżewska-Zychowicz, Zachowania żywieniowe i ich uwarunkowania, wyd. SGGW, Warszawa, 2004.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład - prezentacja multimedialna, ćwiczenia

Data.....Podpis.....