

## 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_DI_19S	
	2017/2018	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Podstawy żywienia człowieka/Bases of human nutrition	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny	
Poziom modułu kształcenia	I	
Rok studiów dla kierunku	I	
Semestr dla kierunku	2	
<i>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</i>	Łącznie 5 w tym kontaktowe 2,5	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr hab. Paweł Glibowski	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z racjonalnym sposobem żywienia, rolą składników żywności w żywieniu człowieka, normami i zaleceniami żywieniowymi oraz wartością odżywczą produktów i potraw.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Nr Efektu Kierunkowego	Realizowany Efekt Kształcenia
	DI_W01 DI_W02 DI_W09	W1. Zna przemiany składników odżywczych zachodzące w organizmie oraz ich wpływ na organizm człowieka.
	DI_W03	W2. Ma wiedzę dotyczącą wartości odżywczej produktów i potraw.
	DI_W03 DI_W09	W3. Rozumie zalecenia dotyczące norm spożycia poszczególnych składników i produktów spożywczych.
		Umiejętności:
	DI_U03 DI_U04 DI_U13	U1. Potrafi dokonać prostych porad w zakresie prawidłowego żywienia.
	DI_U15	U2. Wykonuje obliczenia i ocenia wartość odżywczą gotowych wyrobów, potraw, posiłków i całodiennej racji pokarmowej.
	DI_U03 DI_U04 DI_U13	U3. Umie dokonać oceny sposobu żywienia w odniesieniu do norm i zaleceń żywieniowych.
		Kompetencje społeczne:
	DI_K03 DI_K04 DI_K09	K1. Jest świadomy wpływu żywienia na zdrowie społeczeństwa i potrafi dzielić się wiedzą poza środowiskiem akademickim.
	DI_K03 DI_K04	K2. Potrafi formułować opinie dotyczące pacjentów w kontekście

	DI_K09	związanym z wykonywaniem zawodu.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1- egzamin pisemny, W2- sprawdzian pisemny, W3- sprawdzian pisemny, projekt diety, egzamin pisemny, U1 U2 U3- ocena wykonania projektu i jego obrony, K1- ocena pytań otwartych na sprawdzianach, ocena projektu. K2- ocena pytań otwartych na sprawdzianach, ocena projektu. Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawdziany, projekt, dziennik prowadzącego, egzamin.	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	70% oceny z egzaminu 30% oceny z ćwiczeń	
Wymagania wstępne i dodatkowe		
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	<p>Wykłady obejmują: skład organizmu człowieka, niezbędne składniki odżywcze i składniki pokarmowe; pojęcie wartości odżywczej, strawności, przyswajalności, biodostępności; zapotrzebowanie na składniki odżywcze a normy żywienia i zalecenia żywieniowe; przemiana materii i energii u człowieka, bilans energetyczny, nadwaga i otyłość, wskaźniki i zapobieganie; rola i przemiany białek, węglowodanów, tłuszczów, błonnika pokarmowego, witamin oraz składników mineralnych w organizmie, skutki niedoborów, wartości odżywcze, główne źródła w żywności, spożycie na tle zaleceń żywieniowych.</p> <p>Ćwiczenia obejmują wyliczanie wartości energetycznej pożywienia oraz pomiar podstawowej i całkowitej przemiany materii, charakterystykę wartości odżywczej produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, analizę i układanie jadłospisów, prowadzenie wywiadu żywieniowego.</p>	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<p><i>Literatura obowiązkowa:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><i>Instrukcje do ćwiczeń.</i></li> <li><i>Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja, 2012, Wyd. Polhealtah, M. Jarosz</i></li> </ol> <p><i>Literatura zalecana:</i></p> <p><i>Gawęcki J. (red.): Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo PWN, Warszawa 2010.</i></p> <p><i>Gawęcki J., Roszkowski W. (red.): Żywienie człowieka a zdrowie publiczne. PWN, Warszawa 2009.</i></p> <p><i>Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B.: Tabele składu i wartości odżywczej żywności.: Wydaw. Lekarskie PZWL, Warszawa 2005.</i></p> <p><i>Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. Wydaw. Lekarskie PZWL,</i></p>	

	<i>Warszawa 2005.</i>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<i>1) ćwiczenia w postaci zajęć komputerowych z programem Dieta 5,  2) ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia tabelaryczne,  3) pogadanka  4) obrona projektu diety,  5) wykład</i>

Data...30.09.2017...Podpis.....