

(pieczęć uczelni)

KARTA PRZEDMIOTU

1. Informacje ogólne

Nazwa przedmiotu i kod (wg planu studiów):	Żywnienie człowieka z elementami dietetyki PiBŻ C12
Nazwa przedmiotu (j. ang.):	Human nutrition with elements of dietetics
Kierunek studiów:	Produkcja i bezpieczeństwo żywności
Specjalność/specjalizacja:	-
Poziom kształcenia:	studia pierwszego stopnia
Profil kształcenia:	praktyczny (P)
Forma studiów:	stacjonarne
Koordynator przedmiotu:	dr inż. Katarzyna Dereń

2. Ogólna charakterystyka przedmiotu

Przynależność do modułu:	kształcenia kierunkowego
Status przedmiotu:	obowiązkowy
Język wykładowy:	polski
Rok studiów, semestr: *)	II, 3
Forma i wymiar zajęć według planu studiów:	s. stacjonarne – wykłady 30 h, ćw. praktyczne 30 h
W przypadku studiów międzyobszarowych stosunek procentowy tych obszarów w ocenie koordynatora	
Interesariusze i instytucje partnerskie (nieobowiązkowe)	
Wymagania wstępne / Przedmioty wprowadzające:	Chemia żywności, Mikrobiologia żywności, Elementy prawa żywnościowego

3. Bilans punktów ECTS

Całkowita liczba punktów ECTS: (A + B)		5	Stacjonarne	Niestacjonarne
A. Liczba godzin wymagających bezpośredniego udziału nauczyciela z podziałem na typy zajęć oraz całkowita liczba punktów ECTS osiąganych na tych zajęciach:	Wykłady Ćwiczenia praktyczne Konsultacje w sumie: ECTS	30 30 15 75 2,5		
B. Poszczególne typy zadań do samokształcenia studenta (niewymagających bezpośredniego udziału nauczyciela) wraz z planowaną średnią liczbą godzin na każde i sumaryczną liczbą ECTS:	Przygotowanie do ćwiczeń praktycznych Przygotowanie sprawozdań z ćwiczeń praktycznych Przygotowanie do kolokwium Praca na platformie e-learningowej w sumie: ECTS	20 15 25 15 75 2,5		
C. Liczba godzin praktycznych / laboratoryjnych w ramach przedmiotu oraz związana z tym liczba punktów ECTS:	Udział w ćwiczeniach praktycznych Przygotowanie sprawozdań z ćwiczeń praktycznych Praca na platformie e-learningowej w sumie: ECTS	30 15 15 60 2		
D. W przypadku studiów międzyobszarowych procent punktów ECTS przyporządkowanych obu obszarom (zgodnie z p. 2)	w sumie ECTS			

4. Opis przedmiotu

Cel przedmiotu:	Zapoznanie studenta z podstawową wiedzą z zakresu żywienia człowieka oraz nabycie umiejętności samodzielnego wykorzystania i wdrażania zasad specyfiki żywienia osób na różnym poziomie rozwoju ontogenezy, aktywności fizycznej i stanu zdrowia.
Metody dydaktyczne:	podająca - wykład wspomagany prezentacją multimedialną, praktyczna – analiza materiałów źródłowych, dyskusja, e-learning
Treści kształcenia:	Wykłady: 1. Cele i zadania żywienia człowieka oraz historia jej rozwoju. 2. Fizjologia trawienia i przyswajania pożywienia. 3. Potrzeby energetyczne organizmu i ich zaspokajanie. 4. Składniki pokarmowe oraz wartość odżywczą i bezpieczeństwo produktów spożywczych. 5. Normy żywieniowe i planowanie żywienia. 6. Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia. Ćwiczenia praktyczne: 1. Obliczanie bilansu energetycznego dla zróżnicowanych grup społecznych.

	<ol style="list-style-type: none"> 2. Zasady sporządzania jadłospisów. 3. Obliczanie wartości odżywczych pożywienia i porównanie z normami. 4. Sposób żywienia w różnych stanach fizjologicznych.
--	--

5. Efekty kształcenia i sposoby weryfikacji

Efekt przedmiotu	Student, który zaliczył przedmiot (spełnił minimum wymagań)	Efekt kierunkowy	Forma zajęć dydaktycznych	Sposób weryfikacji efektów kształcenia (forma zaliczeń)
PiBŻC12_K_W01	Wiedza: Posiada podstawową wiedzę z zakresu żywienia człowieka i dietetyki.	K_W12	W	sprawdzian wiedzy
PiBŻC12_K_U01	Umiejętności: Student potrafi zaprojektować zbilansowane diety dla osób w różnym wieku, z różnymi problemami zdrowotnymi.	K_U15	ćw. P	praca na platformie, kolokwia
PiBŻC12_K_K01	Kompetencje społeczne: Student potrafi rozwiązywać dylematy związane z zawodem.	K_K03	W, ćw. P	dyskusja

6. Sposób obliczania oceny końcowej

Zaliczenie końcowe wykładów i ćwiczeń laboratoryjnych to uzyskanie min. pozytywnego wyniku (3,0) z wszystkich ocen cząstkowych obliczonych jako średnia arytmetyczna.

7. Zalecana literatura

Literatura podstawowa:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bujko J. Podstawy dietetyki. Wyd. SGGW Warszawa, 2006. 2. Gawęcki J. Roszkowski W. Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. T. 3. Wyd. PWN Warszawa, 2009. 3. Gawęcki J. Żywnienie człowieka: podstawy nauki o żywieniu. T. 1. Wyd. PWN Warszawa, 2010. 4. Grzymisławski M., Gawęcki J. Roszkowski W. Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. T. 2. Wyd. PWN Warszawa, 2010. 5. Pisulewski P., Pysza M. Żywnienie człowieka. Zbiór ćwiczeń. Wyd. AK Kraków, 2008.
Literatura uzupełniająca:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Czasopisma naukowe z zakresu żywienia człowieka

8. Nakład pracy studenta (bilans punktów ECTS)

Forma aktywności studenta	Obciążenie studenta [h]
Godziny zajęć wg planu z nauczycielem	75 h
Samokształcenie	75 h
Sumaryczne obciążenie pracą studenta	150 h

Punkty ECTS za modul/przedmiot	5
9. Uwagi	

***) Uwaga: w przypadku przedmiotów/modułów trwających więcej niż jeden semestr należy rozpisać semestralnie punkty 3, 4, 5, 6, 8**