

## KARTA MODUŁU 2022/2023

I. OGÓLNE INFORMACJE O MODULE							
<b>PAŃSTWOWA WYŻSZA SZKOŁA ZAWODOWA IM. WITELONA W LEGNICY WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU I KULTURZE FIZYCZNEJ</b>							
<b>Kierunek studiów:</b>	Dietetyka						
<b>Poziom studiów:</b>	I stopień						
<b>Profil studiów:</b>	praktyczny						
<b>Forma studiów:</b>	stacjonarne						
<b>Nazwa modułu:</b>	Żywienie człowieka						
<b>Rodzaj modułu:</b>	Obowiązkowy						
<b>Język wykładowy:</b>	Język polski*						
<b>Rok studiów:</b>	2	<b>Formy prowadzenia zajęć wraz z liczbą godzin dydaktycznych:</b>					
<b>Semestr:</b>	3	Wykład	Laboratorium	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe
<b>Liczba punktów ECTS ogółem:</b>	4	30	30	-	-	-	-
<b>Forma zaliczenia:</b>	Egzamin						
<b>Wymagania wstępne:</b>	Podstawowa wiedza, umiejętności oraz kompetencje w zakresie żywienia człowieka.						
II. CELE KSZTAŁCENIA							
<b>Cele kształcenia:</b>							
<p><b>Cel 1:</b> Zapoznanie z zasadami i znaczeniem higieny i bezpieczeństwa żywności.</p> <p><b>Cel 2:</b> Zapoznanie się z zasadami żywienia dla wybranych grup populacyjnych oraz w wybranych chorobach.</p>							
III. EFEKTY UCZENIA SIĘ WRAZ Z ODNIESIENIEM DO EFEKTÓW KIERUNKOWYCH ORAZ METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW							
Efekt	Student, który zaliczył moduł w zakresie:					Odniesienie do efektów kierunkowych	Metody weryfikacji
<b>wiedzy:</b>							
1	Zna budowę, sposób biosyntezy i funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów. Rozumie funkcje witamin, hormonów i metabolitów wtórnych oraz elektrolitów i pierwiastków śladowych.					K1D_W01	Kolokwium
2	Zna procesy metaboliczne, rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym, a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym					K1D_W04	Kolokwium
3	Ma wiedzę z zakresu składu oraz właściwości surowców, produktów żywnościowych i dodatków do żywności. Zna rolę składników odżywczych w przemianach metabolicznych organizmu oraz jego zapotrzebowanie energetyczne.					K1D_W08	Kolokwium
4	Zna metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia z uwzględnieniem dzieci i młodzieży.					K1D_W16	Kolokwium
5	Ma wiedzę z zakresu zaleceń i norm żywieniowych, zasad żywienia różnych grup społecznych ludzi w zdrowiu i w chorobie, w tym typy stosowanych diet. Zna powiązania między nieprawidłowym żywieniem, a wybranymi chorobami, przyczynami i skutkami zaburzeń odżywiania z uwzględnieniem profilaktyki żywieniowej w wybranych chorobach.					K1D_W18	Kolokwium
<b>umiejętności:</b>							
1	Student potrafi określić sposób żywienia, stan odżywienia, zdefiniować problemy żywieniowe różnych grup ludności, osób zdrowych i chorych oraz zaplanować diety i wdrożyć żywienia dostosowane do ich potrzeb.					K1D_U11	Kolokwium

2	Umie posługiwać się aktualnymi zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego i żywieniu człowieka.	K1D_U14	Kolokwium
3	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz w oparciu o programy komputerowe.	K1D_U15	Kolokwium
4	Potrafi zaplanować i zorganizować żywienie zbiorowe.	K1D_U17	Kolokwium
<b>kompetencji społecznych:</b>			
1	Posiada umiejętność stałego dokształcania się.	K1D_K02	Obserwacja
2	Przestrzega zasad etyki zawodowej. Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za wysoką jakość żywności i żywienia.	K1D_K04	Obserwacja
<b>IV. TREŚCI PROGRAMOWE</b>			
<b>Treści programowe (tematyka zajęć, zaprezentowana z podziałem na poszczególne formy zajęć z określeniem liczby godzin potrzebnych na ich realizację)</b>			
<b>Wykład</b>			
Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S	
Wykład 1	Historia nauki o żywieniu.	2	
Wykład 2	Żywność a zwyczaje kulturowe. Etnodietetyka. Kulturowe uwarunkowania spożycia pokarmu.	6	
Wykład 3	Normy żywieniowe.	3	
Wykład 4	Ocena żywienia. Ocena wyżywienia i ocena stanu odżywienia.	6	
Wykład 5	Prawidłowe żywienie w różnych okresach życia – praktyczne wskazówki.	6	
Wykład 6	Konsekwencje zdrowotne niewłaściwego żywienia różnych grup wiekowych.	4	
Wykład 7	Żywieniowa promocja zdrowia w Polsce.	4	
Wykład 8	Wartość odżywcza i jakość zdrowotna żywności. Przetwarzanie i suplementacja żywności (E-dodatki). Ksenobiotyki.	4	
<b>Laboratorium</b>			
Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S	
Laboratorium 1	Ocena stanu odżywienia. Metody oceny stanu odżywienia. Antropometryczna ocena stanu odżywienia. Badania biochemiczne.	6	
Laboratorium 2	Wskaźniki wartości odżywczej produktów spożywczych i złożonych z nich racji pokarmowych. Obliczanie wskaźnika INQ.	4	
Laboratorium 3	Normy żywienia. Rodzaje norm. Zastosowanie i wykorzystanie norm w planowaniu żywienia osób indywidualnych i grup ludności – ćwiczenia praktyczne.	6	
Laboratorium 4	Zastosowanie norm żywienia w planowaniu jadłospisów grup ludności. Zasady planowania diet.	6	
Laboratorium 5	Obliczanie indeksu i ładunku glikemicznego produktów i potraw – ćwiczenia praktyczne.	3	
Laboratorium 6	Suplementacja racji pokarmowej składnikami odżywczymi – studia przypadku.	4	
Laboratorium 7	Zastosowanie programów komputerowych do oceny sposobu żywienia.	6	
<b>V. METODY KSZTAŁCENIA, NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE</b>			
<b>1. Metody kształcenia:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wykłady informacyjne</li> <li>• Wykłady problemowe</li> <li>• Zajęcia laboratoryjne – obliczeniowe</li> <li>• Dyskusja,</li> <li>• praca w zespole</li> </ul>			
<b>2. Narzędzia (środki) dydaktyczne:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Projektor/tablica multimedialna</li> <li>• Tablica</li> <li>• Sprzęt laboratoryjny</li> <li>• Sprzęt do praktycznej nauki zawodu</li> </ul>			

## VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU

### 1. Sposób zaliczenia:

- egzamin
- zaliczenie z oceną
- zaliczenie bez oceny

### 2. Forma zaliczenia modułu.

Zaliczenie na ocenę

### Kryteria oceny formującej\*\*\*:

- Kolokwium
- Obserwacja zachowań

### Kryteria oceny podsumowującej\*\*\*

**5,0** – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, planuje i wykonuje zadania. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje najwyższe oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

**4,5** – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, planuje i wykonuje zadania. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje 80% najwyższych oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

**4,0** – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, planuje i wykonuje zadania. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje 60% najwyższych oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

**3,5** – student biernie uczestniczy w zajęciach, wykonuje podstawowe zadania, wymagające korekty ze strony prowadzącego. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje poprawne oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

**3,0** – student biernie uczestniczy w zajęciach, wykonuje podstawowe zadania, wymagające korekty ze strony prowadzącego. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje pozytywne oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

**2,0** – student biernie uczestniczy w zajęciach, wykonane zadania są nieprawidłowe, większość wymaga korekty ze strony prowadzącego, brak samodzielności w wykonaniu czynności i zadań, nie przestrzega zasad bezpieczeństwa oraz zasad etycznych w dietetyce. Uczestniczy nieregularnie na zajęcia, nie jest do nich przygotowany i uzyskuje negatywne oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

**3. Podstawowe kryteria oceny lub wymagania egzaminacyjne określone są indywidualnie, jednak powinny zachować adekwatność wobec zaplanowanych efektów uczenia się**

## VII. BILANS PUNKTÓW ECTS - NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta
<b><i>Liczba godzin realizowanych przy bezpośrednim udziale nauczyciela (godziny kontaktowe)</i></b>	60
Udział w wykładach	30
Udział w innych formach zajęć	30
Inne (-)	-
<b><i>Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)</i></b>	40
Przygotowanie do wykładu	15
Przygotowanie do innych form zajęć	15
Przygotowanie do egzaminu	10
Przygotowanie do zaliczenia innych zajęć	
<b><i>Łączna liczba godzin</i></b>	100
<b><i>Punkty ECTS za moduł</i></b>	4

## VIII. ZALECANA LITERATURA

**Literatura podstawowa:**

1. Gawęcki J., Hryniewiecki L (red.). Żywnienie człowieka. Podstawy nauki i żywienia. PWN, Warszawa. 2010.
2. Hasik J., Gawęcki J. (red.). Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. PWN, Warszawa, 2010.
3. Bułhak-Jachymczyk B., Jarosz M. Normy żywienia człowieka Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. PZWL, Warszawa, 2008.

**Literatura uzupełniająca:**

1. Podstawy nauki o żywieniu człowieka – red. J. Biernat, WUP, 2009.
2. Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka, H. Ciborowska, A. Rudnicka, PZWL 2000.

\*należy odpowiednio wypełnić

\*\*należy wpisać formę/formy przypisane do modułu określone w programie studiów (wykład, ćwiczenia, seminarium, konwersatorium, lektorat, laboratorium, warsztat, projekt, zajęcia praktyczne, zajęcia terenowe, zajęcia wychowania fizycznego, praktyka zawodowa, inne)

\*\*\* należy wpisać odpowiednie kryteria oceny