

KARTA MODUŁU KSZTAŁCENIA

Informacje ogólne							
PAŃSTWOWA WYŻSZA SZKOŁA ZAWODOWA IM. WITELONA W LEGNICY WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU I KULTURZE FIZYCZNEJ							
Kierunek studiów:		Fizjoterapia					
Profil studiów:		Praktyczny					
Forma studiów:		Stacjonarne					
Nazwa modułu:		Żywienie człowieka					
Kod modułu kształcenia:		MK_F045					
Rodzaj modułu kształcenia:		Fakultatywny					
Rok studiów	1	Forma zajęć i liczba godzin:					
Semestr	1	Wykłady	Ćwiczenia	Laboratoria	Seminaria	Zajęcia praktyczne	Praktyka zawodowa
Liczba punktów ECTS:	2	20	20				
Forma zaliczenia	Zaliczenie na ocenę						

Autor programu:

mgr Monika Maćków

Cele kształcenia:

Cel 1: Przekazanie informacji o podstawach fizjologii i biochemii odżywiania człowieka.

Cel 2: Poznanie zależności między środowiskiem, pożywieniem a organizmem człowieka.

Cel 3: Propagowanie zasad zdrowego żywienia.

Wymagania wstępne:

Posiada podstawową wiedzę z zakresu fizjologii.

Efekty kształcenia:

Wiedza:

EK1: Ma wiedzę na temat fizjologii odżywiania człowieka

EK2: Ma wiedzę o związkach żywienia ze zdrowiem człowieka oraz populacji.

Umiejętności:

EK3: Potrafi dobrać właściwy sposób żywienia się w zależności od wieku i stanu zdrowia pacjenta

Kompetencje społeczne:

EK4: Formułuje priorytety dotyczące realizacji określonych zadań i potrafi je systemowo uporządkować

Treści kształcenia:

Wykłady:

Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin
W1	Podstawy fizjologii odżywiania człowieka. Homeostaza organizmu.	4

W2	Żywność w łańcuchu troficznym człowieka. Wartość biologiczna składników żywności: białek, lipidów i cukrów (błonnik pokarmowego), witamin, składników mineralnych. Niezbędne składniki odżywcze dla człowieka. Czynniki wpływające na zapotrzebowanie pokarmowe człowieka w odniesieniu do energii, materiałów budulcowych, substancji regulujących metabolizm. Zapotrzebowanie organizmu człowieka na wodę i elektrolity.	4
W3	Choroby związane z żywnością, żywieniem i odżywianiem. Rola składników żywności w profilaktyce chorób cywilizacyjnych. Żywność funkcjonalna.	4
W4	Wskazywanie zagrożeń wynikających z niewłaściwego odżywiania, weryfikacja dotychczasowych poglądów oraz określenie konkretnych zaleceń i diet najlepiej służących utrzymaniu zdrowia	4
W5	Ocena wpływu choroby na stan odżywienia i wpływu żywienia na wyniki leczenia chorób,	4

Zajęcia praktyczne:

Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin
C1	Podstawowa i ponadpodstawowa przemiana materii. Bilans energetyczny organizmu. Wartość energetyczna pożywienia oraz metody jej określania. Ocena gęstości energetycznej produktów spożywczych.	4
C2	Podział produktów żywnościowych. Wartość odżywcza, składniki nieodżywcze i antyodżywcze produktów spożywczych. Tabele składu i wartości odżywczej żywności w ocenie zapotrzebowania organizmu człowieka na składniki odżywcze, błonnik pokarmowy, wodę.	2
C3	Bilans jakościowy produktów.	2
C4	Zachowania zdrowotne związane z odżywianiem się. Charakterystyka i podział diet.	4
C5	Zróżnicowanie zapotrzebowania na składniki odżywcze w wybranych stanach chorobowych, dobór składników odżywczych, wymienniki.	2
C6	Ocena wzajemnego wpływu farmakoterapii i żywienia.	2
C7	Profilaktyka chorób żywieniowo-zależnych.	2
C8	Wykorzystanie programów komputerowych w planowaniu i ocenie prawidłowego żywienia w odniesieniu do norm żywienia.	2

Metody kształcenia:

1. Wykład
2. Ćwiczenia praktyczne

Całkowity nakład pracy studenta:

Godziny kontaktowe (wykład, ćwiczenia, laboratorium, seminarium, projekt, konsultacje, obecność na egzaminie itd.)	40
Przygotowanie się do zajęć, w tym czytanie wskazanej literatury	10
Przygotowanie się do kolokwium	0
Przygotowanie się do egzaminu	0
Inne	0
Razem	50
Liczba punktów ECTS dla modułu kształcenia	2
Liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć praktycznych, laboratoryjnych, projektowych i praktyk zawodowych	2

Weryfikacja osiągnięcia efektów kształcenia

Z zakresu wiedzy	Efekty kształcenia do przedmiotu
Oceny : 51-60% prawidłowych odpowiedzi – 3,0 61-70% prawidłowych odpowiedzi – 3,5 71-80% prawidłowych odpowiedzi – 4,0 81-90% prawidłowych odpowiedzi – 4,5 91-100% prawidłowych odpowiedzi – 5,0	EK1,EK2
Z zakresu umiejętności	Efekty kształcenia do przedmiotu
Sprawdzian umiejętności i wiedzy: • zaliczenie praktyczne (obserwacja wykonawstwa), • realizacja zleconego zadania, Kryteria ocen z zakresu umiejętności i wiedzy ocenianych przez prowadzącego: 5,0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, potrafi dobrać właściwy sposób żywienia się w zależności od wieku i stanu zdrowia pacjenta. 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, potrafi dobrać właściwy sposób żywienia się w zależności od wieku i stanu zdrowia pacjenta. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje 80% najwyższych ocen z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych. 4,0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, potrafi dobrać właściwy sposób żywienia się w zależności od wieku i stanu zdrowia pacjenta. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje 60% najwyższych ocen z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych. 3,5 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, Potrafi dobrać właściwy sposób żywienia się w zależności od wieku i stanu zdrowia pacjenta. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje poprawne oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.	EK3

3,0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, Potrafi dobrać właściwy sposób żywienia się w zależności od wieku i stanu zdrowia pacjenta. Uczęszcza na zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje poprawne oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych. 2,0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, nie potrafi dobrać właściwego sposobu żywienia w zależności od wieku i stanu zdrowia pacjenta. Uczestniczy nieregularnie w zajęciach, nie jest do nich przygotowany i uzyskuje negatywne oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.	
Z zakresu kompetencji społecznych	Efekty kształcenia do przedmiotu
Kryteria ocen z zakresu kompetencji społecznych ocenianych przez prowadzącego, kolegów i pacjentów w formie przedłużonej obserwacji postaw i zachowań: 5,0 – student formułuje priorytety dotyczące realizacji określonych zadań i potrafi je systemowo uporządkować. Potrafi pracować samodzielnie i w zespole. 4,5 – student formułuje priorytety dotyczące realizacji określonych zadań i potrafi je systemowo uporządkować. Potrafi pracować samodzielnie i w zespole 4,0 – student w większości przypadków formułuje priorytety dotyczące realizacji określonych zadań i potrafi je systemowo uporządkować. 3,5 – student prawie zawsze formułuje priorytety dotyczące realizacji określonych zadań i potrafi je systemowo uporządkować. 3,0 – student prawie zawsze formułuje priorytety dotyczące realizacji określonych zadań 2,0 — student nie potrafi określić priorytetów dotyczących realizacji określonych zadań.	EK4 Brak różnic 5 – 4,5

Kryterium oceny efektów zajęć praktycznych:

Ustalenie oceny końcowej z ćwiczeń odbędzie się na podstawie ocen cząstkowych otrzymanych przez studenta w czasie trwania zajęć i obecności na zajęciach. W przypadku nieobecności obowiązkowe jest odrobienie zajęć z inną grupą zgodnie z zasadami zaliczania przedmiotu. Ocena końcowa z ćwiczeń obliczana jest według wzoru 75% oceny umiejętności + 25% oceny kompetencji społecznych.

Metody weryfikacji efektów kształcenia przedmiotu:

Ocena formująca:

- *test*
- *projekt*
- *aktywność podczas zajęć*
- *obserwacja zachowań*

Ocena podsumowująca:

Średnia ważona ocen formujących

Tabela odniesień dla modułu kształcenia

Efekt kształcenia	Odniesienie danego efektu do efektów kierunkowych	Cel kształcenia	Treści programowe	Metody kształcenia	Metody weryfikacji efektów kształcenia
EK1	K_W03, K_W04	Cel1	W1 , W2, W3,	Wykład	Test
EK2	K_W16	Cel1, Cel2,	W1 – W5,	Wykład	Test
EK3	K_U13, K_U16	Cel2, Cel3	C1- C8	ćwiczenia praktyczne	Aktywność na zajęciach, Projekt
EK4	K_K07	Cel1, Cel2, Cel3	C4 –C8	ćwiczenia praktyczne	Obserwacja zachowań

Literatura podstawowa:

1. Gawęcki J., Hryniewiecki L., Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd.Naukowe PWN. Warszawa, 2000.
2. Przygoda B., Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K., Tabele składu i wartości odżywczej żywności, 2005, PZWL - Wydawnictwo Lekarskie
3. Peckenpaugh N., wyd. I polskie, red. D. Gajewska, Podstawy żywienia i dietoterapia Urban & Partner, 2011
4. Ciborowska H., Rudnicka A., Żywnienie zdrowego i chorego człowieka, PZW., 2010

Literatura uzupełniająca:

1. Iwanow K., Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw, PZWL, 2011
2. Poniewierka E., Żywnienie w chorobach przewodu pokarmowego i zaburzeniach metabolicznych, Cornetis, 2010