

KARTA MODUŁU 2021/2022

I. OGÓLNE INFORMACJE O MODULE

PAŃSTWOWA WYŻSZA SZKOŁA ZAWODOWA IM. WITELONA W LEGNICY WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU I KULTURZE FIZYCZNEJ

Kierunek studiów:	Zdrowie publiczne						
Poziom studiów:	I stopień/II stopień/ jednolite studia magisterskie						
Profil studiów:	praktyczny						
Forma studiów:	stacjonarne/niestacjonarne						
Nazwa modułu:	Żywnienie człowieka.						
Rodzaj modułu:	Obowiązkowy/ Fakultatywny						
Język wykładowy:	Język polski*						
Rok studiów:	1	Formy prowadzenia zajęć wraz z liczbą godzin dydaktycznych:					
Semestr:	1	Wykład	Laboratorium	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe
Liczba punktów ECTS ogółem:	2	15	-	20	-	-	-
Forma zaliczenia:	Egzamin/ Zaliczenie na ocenę						
Wymagania wstępne:	Posiada podstawową wiedzę z zakresu anatomii, fizjologii i psychologii człowieka.						

II. CELE KSZTAŁCENIA

Cele kształcenia:

- Cel1:** Przekazanie informacji o podstawach fizjologii i biochemii odżywiania człowieka.
Cel2: Poznanie zależności między środowiskiem, żywieniem a organizmem człowieka.
Cel3: Propagowanie zasad racjonalnego żywienia.

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
wiedzy:			
1	Student zna właściwości i źródła podstawowych składników odżywczych oraz znaczenie dla organizmu człowieka.	K2ZP_W01	Kolokwium
2	Student zna funkcje składników odżywczych w organizmie człowieka oraz konsekwencje zdrowotne popełnianych błędów żywieniowych.	K2ZP_W08	Kolokwium
umiejętności:			
1	Student potrafi dobrać właściwy sposób żywienia się w zależności od wieku i stanu zdrowia	K2ZP_U13	Kolokwium
kompetencji społecznych:			
1	Student wykazuje się pogłębioną wiedzą na temat zagadnień omawianych na wybranych przez siebie ścieżkach specjalizacyjnych.	K2ZP_K04	Kolokwium
2	Student jest gotów do rozwiązywania problemów etycznych związanych z wykonywaniem zawodu.	K2ZP_K09	Kolokwium

IV. TREŚCI PROGRAMOWE

Treści programowe (tematyka zajęć, zaprezentowana z podziałem na poszczególne formy zajęć z określeniem liczby godzin potrzebnych na ich realizację)

Wykład

Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S
Wykład 1	Podstawy fizjologii odżywiania człowieka. Homeostaza organizmu.	3

Wykład 2	Białka, węglowodany, tłuszcze – podział, rola w żywieniu, wartość odżywcza, źródła. Błonnik pokarmowy. Rola wody w organizmie. Skutki niedoboru i nadmiaru wody, zapotrzebowanie, równowaga kwasowo-zasadowa, produkty kwasowo- i zasadotwórcze. Gospodarka wodnoelektrolitowa . Składniki mineralne, witaminy – funkcje w organizmie, zapotrzebowanie i źródła.	6
Wykład 3	Normy żywienia i wyżywienia. Normy żywieniowe w Polsce	1
Wykład 4	Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia	1
Wykład 5	Choroby związane z żywnością, żywieniem i odżywianiem. Wskazywanie zagrożeń wynikających z niewłaściwego odżywiania, określenie zaleceń dietetycznych najlepiej służących utrzymaniu zdrowia.	4

Ćwiczenia

Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S
Ćwiczenie 1	Zasady racjonalnego żywienia człowieka, edukacja żywieniowa.	3
Ćwiczenie 2	Podstawowa i ponadpodstawowa przemiana materii. Bilans energetyczny organizmu. Wartość energetyczna pożywienia oraz metody jej określania. Ocena gęstości energetycznej produktów spożywczych. Ocena sposobu żywienia na przykładzie własnym.	7
Ćwiczenie 3	Podział produktów żywnościowych. Charakterystyka 12 grup produktów spożywczych. Wartość odżywcza, składniki antyodżywcze produktów spożywczych.	3
Ćwiczenie 4	Zachowania zdrowotne związane z odżywianiem się. Charakterystyka i podział diet.	4
Ćwiczenie 5	Profilaktyka chorób żywieniowo-zależnych.	3

V. METODY KSZTAŁCENIA, NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE

1. Metody kształcenia:

- Wykład multimedialny
- Wykład informacyjny
- Wykład problemowy
- Ćwiczenia teoretyczne
- Ćwiczenia praktyczne
- Prezentacja
- Dyskusja, praca w zespole

□

2. Narzędzia (środki) dydaktyczne:

- Projektor/tablica multimedialna
- Tablica
- Sprzęt do praktycznej nauki zawodu

VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU

Forma zaliczenia modułu.**Egzamin/ Zaliczenie na ocenę****Kryteria oceny formującej***:**

- Aktywność na zajęciach
- Kolokwium

Kryteria oceny podsumowującej***

5,0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, planuje i wykonuje zadania. Przestrzega zasad etycznych w zdrowiu publicznym. 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 zdrowiu publicznym. 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 zdrowiu publicznym. 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 zdrowiu publicznym. 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 zdrowiu publicznym. 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 zdrowiu publicznym. Uczestniczy nieregularnie na zajęcia, nie jest do nich przygotowany i uzyskuje negatywne oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

Ocena podsumowująca*:**

Średnia arytmetyczna ocen formujących.

VII. BILANS PUNKTÓW ECTS - NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta
Liczba godzin realizowanych przy bezpośrednim udziale nauczyciela (godziny kontaktowe)	35
Udział w wykładach	15
Udział w innych formach zajęć	20
Inne (-)	
Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)	15
Przygotowanie do wykładu	
Przygotowanie do innych form zajęć	10
Przygotowanie do egzaminu	5
Przygotowanie do zaliczenia innych zajęć	
Inne (np. gromadzenie materiałów do projektu, kwerenda internetowa, opracowanie prezentacji multimedialnej itp.)	
Łączna liczba godzin	50
Punkty ECTS za moduł	2

VIII. ZALECANA LITERATURA

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., Dietetyka oparta na dowodach, MedPharm Polska 2016

IX. AUTOR SYLABUSU**mgr Katarzyna Traczuk-Bernat**

*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