

KARTA KURSU WYRÓWNAWCZEGO

1. Nazwa modułu: ŻYWIENIE CZŁOWIEKA		2. punkty ECTS
		3. kod ECTS
4. Kierunek studiów: Dietetyka		5. Ścieżka kształcenia: -
6. Semestr studiów:		7. Stopień:
8. Forma studiów: studia stacjonarne/ studia niestacjonarne		9. Język wykładowy: polski
10. Status modułu:		11. Sposób zaliczenia: zaliczenie bez oceny
12. Grupa:		
13. Forma zajęć	14. Metody dydaktyczne	15. Sposób realizacji zajęć
ćwiczenia	ćwiczenia warsztatowe: analiza przypadków, analiza tekstów z dyskusją, praca w grupie	zajęcia prowadzone w pracowni planowania diet
16. Cele i zadania modułu: 1. Nabycie przez studentów wiedzy teoretycznej i umiejętności praktycznych z zakresu: a) zasad racjonalnego żywienia człowieka, b) wpływu składników odżywczych na prawidłowe funkcjonowanie organizmu, c) rozpoznania błędów żywieniowych.		
17. Wymagania formalne: 1. Brak.		
18. Wymagania wstępne: 1. Powszechna wiedza z zakresu zasad racjonalnego żywienia, zarówno osób zdrowych, jak i chorych.		
19. Treści programowe:		
lp.	CW – ćwiczenia warsztatowe:	
CW1	Gospodarka wodno-elektrolitowa organizmu oraz równowaga kwasowo-zasadowa.	
CW2	Zapotrzebowanie energetyczne organizmu. Wartość odżywcza i energetyczna żywności. Wpływ procesów technologicznych i obróbki termicznej na jakość i wartość pożywienia.	
CW3	Elementarne zasady układania jadłospisu dla klienta zdrowego.	
CW4	Elementarne zasady układania jadłospisu dla klienta chorego.	
CW5	Popularne diety – klasyfikacja i charakterystyka.	
CW6	Ocena jakościowa stanu odżywiania.	
CW7	Ocena ilościowa stanu odżywiania.	
CW8	Niedobory żywieniowe vs. nadmiary żywieniowe.	
CW9	Studium przypadku: konstruowanie jadłospisów według indywidualnych zaleceń.	
20. Zakładane efekty uczenia się:		
Wiedza: <i>zbiór opisów, faktów, zasad, teorii i praktyk, przyswojonych w procesie uczenia się, odnoszących się do dziedziny uczenia się lub działalności zawodowej</i>		
Nr efektu	Efekt uczenia się - WIEDZA	
01	Student, który zaliczył moduł: ma elementarną wiedzę z zakresu żywienia człowieka.	

02	zna metodykę układania prostych jadłospisów według zaleceń na zapotrzebowanie określonych składników odżywczych dla organizmu.	
Umiejętności: zdolność wykonywania zadań i rozwiązywania problemów właściwych dla dziedziny uczenia się lub działalności zawodowej		
Efekt uczenia się - UMIEJĘTNOŚCI		
Nr efektu	Student, który zaliczył moduł:	
03	potrafi konstruować proste jadłospisy według zaleceń na zapotrzebowanie określonych składników odżywczych dla organizmu.	
04	potrafi udzielić prostej porady w zakresie zaleceń żywieniowych.	
Kompetencje społeczne: zdolność do kształtowania własnego rozwoju oraz autonomicznego i odpowiedzialnego uczestnictwa w życiu zawodowym i społecznym, z uwzględnieniem etycznego kontekstu własnego postępowania		
Efekt uczenia się - KOMPETENCJE		
Nr efektu	Student, który zaliczył moduł:	
05	ma świadomość swojej roli i wpływu podejmowanych działań na zdrowie i ogólną kondycję jednostki lub całych grup społecznych.	
21. Sposoby oceny:		
F – formująca: -	P – podsumowująca: P4-zaliczenie bez oceny	
22. Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		
Nr efektu	Treści programowe	Sposób oceny
01	CW1-CW9	P4
02	CW1-CW9	P4
03	CW1-CW9	P4
04	CW1-CW9	P4
05	CW1-CW9	P4
23. Warunek zaliczenia modułu: Frekwencja na zajęciach dydaktycznych na poziomie 75-100%.		
24. Całkowity nakład pracy studenta potrzebny do osiągnięcia efektów uczenia się w godzinach oraz punktach ECTS:		
1. Godziny kontaktowe z nauczycielem akademickim:	stacjonarne	niestacjonarne
- udział w ćwiczeniach warsztatowych	12	12
RAZEM	12	12
25. Wykaz literatury podstawowej (wykorzystywana podczas zajęć i studiowana samodzielnie przez studenta)		
1. Gawęcki J., Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu, Warszawa 2010.		
2. Śliż D., Mamcarz A.: Medycyna stylu życia. Warszawa 2018.		
3. Krauss H., Fizjologia żywienia, Warszawa 2019.		
4. Jarosz M., Normy żywienia dla populacji polskiej i ich zastosowanie – Warszawa 2020.		
26. Wykaz literatury uzupełniającej:		
1. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K., Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw, Warszawa 2009.		
2. Ciborowska H., Rudnicka A., Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka, Warszawa 2014.		