

Nazwa przedmiotu			Kod ECTS
Podstawy żywienia człowieka			13.3.0540
Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot			
Wydział Chemii			
Studia			
wydział	kierunek	poziom	pierwszego stopnia
Wydział Chemii	Chemia	forma	stacjonarne
		moduł	chemia żywności
		specjalnościowy	
		specjalizacja	wszystkie
Nazwisko osoby prowadzącej (osób prowadzących)			
dr inż. Dorota Kaczerska			
Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin			Liczba punktów ECTS
Formy zajęć			1 zajęcia 30 godz. - 1 ECTS
Wykład			
Sposób realizacji zajęć			
zajęcia w sali dydaktycznej			
Liczba godzin			
Wykład: 30 godz.			
Cykl dydaktyczny			
2016/2017 letni			
Status przedmiotu		Język wykładowy	
obowiązkowy		polski	
Metody dydaktyczne		Forma i sposób zaliczenia oraz podstawowe kryteria oceny lub wymagania egzaminacyjne	
Wykład z prezentacją multimedialną		Sposób zaliczenia	
		Zaliczenie na ocenę	
		Formy zaliczenia	
		egzamin pisemny testowy	
		Podstawowe kryteria oceny	
		Pisemne testowe zaliczenie (pozytywny wynik, gdy uzyskano, co najmniej 51 % prawidłowych odpowiedzi). Bardzo dobry 5,0 odpowiada 91% i więcej prawidłowych odpowiedzi Dobry plus 4,5 odpowiada 81% - 90% prawidłowych odpowiedzi Dobry 4,0 odpowiada 71% - 80% prawidłowych odpowiedzi Dostateczny plus 3,5 odpowiada 61% - 70% prawidłowych odpowiedzi Dostateczny 3,0 odpowiada 51% - 60% prawidłowych odpowiedzi Niedostateczny 2,0 odpowiada 50% i mniej prawidłowych odpowiedzi Zwolnienie z zaliczenia przedmiotu podejmuje indywidualnie kierownik dydaktyczny przedmiotu po wcześniejszym przedstawieniu przez studenta pisemnego podania i pełnej dokumentacji (ilość godz., p. ECTS itd.) o zaliczeniu przedmiotu na pokrewnej uczelni . Wykłady nie odbędą się przy obecności studentów ≤ 5 osób	
Sposób weryfikacji założonych efektów kształcenia			

Sposób weryfikacji przyswojenia wiedzy:
zaliczenie testowe (K_W05)

Sposób weryfikacji nabycia umiejętności:
zaliczenie testowe (K_U09)

Sposób weryfikacji nabrania kompetencji społecznych:
zaliczenie testowe (K_K01)

Określenie przedmiotów wprowadzających wraz z wymogami wstępnymi

A. Wymagania formalne

brak

B. Wymagania wstępne

brak

Cele kształcenia

1. Nauczenie studenta umiejętności charakterystyki teoretycznej i praktycznej makro i mikroskładników diety i ich pozytywnego i negatywnego wpływu na organizm człowieka.
2. Przekazanie wiedzy na temat zasad prawidłowej, zbilansowanej diety oraz zapotrzebowania na poszczególne składniki po-karmowe oraz źródeł składników odżywczych i nieodżywczych.
3. Nauczenie studenta umiejętności szczegółowej charakterystyki diety podstawowej i eliminacji błędów żywieniowych.
4. Nauczenie studenta określania wartości energetycznej pożywienia oraz wartości energetycznej diety z rozkładem na makro o mikroskładniki pożywienia.

Treści programowe

A. Problematyka wykładu obejmuje następujące zagadnienia
Makroskładniki diety- białka, węglowodany, tłuszcze
Witaminy i składniki mineralne, woda, błonnik
Selektywne niedobory składników pokarmowych
Podstawowe informacje na temat przewodu pokarmowego
Potrzeby energetyczne organizmu, wartość energetyczna pożywienia
Zanieczyszczenia i substancje antyodżywcze w żywności
Antyoksydanty, żywność bioaktywna
Żywność genetycznie zmodyfikowana
Bezpieczeństwo żywieniowe

Wykaz literatury

- A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć (zdania egzaminu):
- A.1. wykorzystywane podczas zajęć :
1. Gawęcki J.Hryniewiecki L [red]. Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa, 1998
 2. Gawęcki J., Roszkowski W.[red]: Żywność człowieka a zdrowie publiczne. PWN. Warszawa 2009
 3. Gertig H. Gawęcki J.: Żywność człowieka, słownik terminologiczny. PWN Warszawa 2007.
 4. Jarosz M. Bułhak-Jachimczyk [red] Normy żywienia człowieka, PZWL, Warszawa, 2008
 5. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K.: Tabele składu i wartości odżywczej żywności, PZWL, Warszawa, 2005
- A.2. wykorzystywane samodzielnie przez studenta:
1. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K.: Tabele składu i wartości odżywczej żywności, PZWL, Warszawa, 2005
 2. W. Łysiak-Szydłowska: Żywność kliniczna
- B. Literatura uzupełniająca
1. Gertig H. Przysławski J. Bromatologia – zarys nauki o żywności i żywieniu. PZWL. Warszawa 2006.
 2. Zachwieja Z [red] Leki i pożywienie – interakcje. MedPharm Polska 2008
 3. Wardlaw G., Insel P. Perspectives in nutrition, wyd. Mosby 1995
 4. Czasopisma: Polish J. Food and Nutrition Sciences, Żywność, Żywność Człowieka i Metabolizm
- . <http://ific.org>
. www.espen.org
. www.polspen.org
. www.nutrition.org

Efekty kształcenia (obszarowe i kierunkowe)

K_W05: posiada podstawową wiedzę w zakresie
studiowanej specjalności chemicznej;

Wiedza

Znajomość zasad zbilansowanej diety

K_U09: umie uczyć się samodzielnie; K_K01: identyfikuje poziom swojej wiedzy i umiejętności, potrzebę ciągłego doskonalenia się oraz rozwoju osobistego;	
	Umiejętności Umiejętność oceny zapotrzebowania energetycznego organizmu i struktury diety i identyfikacja zagrożeń zdrowotnych
	Kompetencje społeczne (postawy) Posiada umiejętność stałego doskonalenia się; Przestrzega praw innych osób, w tym prawa do informacji dotyczącej ;postępowania żywienio-wego/dietetycznego oraz jego możliwości następstw i ograniczeń
Kontakt dorotakaczerska@o2.pl	