



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Projekt współfinansowany przez
Unię Europejską w ramach
Europejskiego Funduszu
Społecznego

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



| | | | |
|---|-----------------|---|---------------------------|
| Nazwa przedmiotu | | Kod ECTS | |
| Podstawy żywienia człowieka | | 13.3.0859 | |
| Nazwa jednostki prowadzącej przedmiot | | | |
| Faculty of Chemistry | | | |
| 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 | | 2 | |
| Wykład | | zajęcia - 30 godz. | |
| Sposób realizacji zajęć | | konsultacje - 5 godz. | |
| zajęcia w sali dydaktycznej | | praca własna studenta -15 godz. | |
| Liczba godzin | | RAZEM: 50 godz. - 2 ECTS | |
| Wykład: 30 godz. | | | |
| Cykl dydaktyczny | | | |
| 2017/2018 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 nabycia 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

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