



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			
2018/2019 letni			
Status przedmiotu	Język wykładowy		
obowiązkowy	polski		
Metody dydaktyczne	Forma i sposób zaliczenia oraz podstawowe kryteria oceny lub wymagania egzaminacyjne		
	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	