

KARTA KURSU
Wykład ogólnouczelniany

Nazwa	Żywienie a odżywienie organizmu
Nazwa w j. ang.	<i>Nutrition and nourishment of the body</i>

Kod		Punktacja ECTS*	1
-----	--	-----------------	---

Koordynator	Dr K. Augustowski	Zespół dydaktyczny	Dr K. Augustowski
-------------	-------------------	--------------------	-------------------

Opis kursu (cele kształcenia)

Po zakończeniu kursu student zna: rolę i znaczenie podstawowych składników pokarmowych; uwarunkowania przemiany materii i energii – czynniki warunkujące procesy przemiany; normy żywienia – podział i definicje. Student zna znaczenie substancji dodawanych do żywności, ich korzystne i negatywne działanie. Potrafi różnicować substancje odżywcze i antyodżywcze w żywności.

Efekty kształcenia

	Efekt kształcenia dla kursu	Odniesienie do efektów kierunkowych
Wiedza	W01, właściwości fizykochemicznych podstawowych składników żywnościowych występujących w surowcach i produktach spożywczych W02, zna cechy różnych rodzajów diety W03, zna zasady prawidłowego żywienia W04, zna podstawowe błędy żywieniowe	K_W02, K_W04, K_W06, K_W07

	Efekt kształcenia dla kursu	Odniesienie do efektów kierunkowych
Umiejętności	U01, Potrafi ocenić poprawność diety U02, Potrafi określić zapotrzebowanie człowieka na składniki odżywcze i mikroelementy	K_U06, K_U07, K_U08

Kompetencje społeczne	Efekt kształcenia dla kursu	Odniesienie do efektów kierunkowych
	K01, Dbą o utrzymanie różnicowania kulturowego świata	K_K04, K_K08

Organizacja												
Forma zajęć	Wykład (W)	Ćwiczenia w grupach										
		A		K		L		S		P		E
Liczba godzin	15											

Opis metod prowadzenia zajęć

Zajęcia prowadzone są w formie wykładów

Formy sprawdzania efektów kształcenia

	E - le ar ni ng	G ry d y d a k t y c z n e	Ć w i c z e n i a w s z k o l e	Z a j ę c i a t e r e n o w e	P r a c a l a b o r a t o r y j n a	P r o j e k t i n d y w i d u a l n y	P r o j e k t g r u p o w y	U d z i a ł w d y s k u s j i	R e f e r a t	P r a c a p i s e m n a (e s e j)	E g z a m i n u s t n y	E g z a m i n p i s e m n y	T e s t
W01													X
W02													X
W03													X
W04													X
U01													X
U02													X
K01								X					

Kryteria oceny	Warunkiem zaliczenia zajęć jest napisanie testu zaliczeniowego na ostatnich zajęciach
----------------	---

Treści merytoryczne (wykaz tematów)

<ol style="list-style-type: none"> 1. Rola i znaczenie składników pokarmowych 2. Zasady prawidłowego żywienia 3. Zasady wyboru produktów spożywczych 4. Substancje odżywcze i antyodżywcze w produktach 5. Substancje dodawane do żywności

Wykaz literatury podstawowej

<p>Ciborowska, Rudnicka, 2012, Żywnienie człowieka Jarosz, 2012, Nowelizacja norm żywieniowych dla populacji polskiej</p>
--

Wykaz literatury uzupełniającej

<p>Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu, t. 1. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2011</p>
--

Bilans godzinowy zgodny z CNPS (Całkowity Nakład Pracy Studenta)

Ilość godzin w kontakcie z prowadzącymi	Wykład	15
	Konwersatorium (ćwiczenia, laboratorium itd.)	
	Pozostałe godziny kontaktu studenta z prowadzącym	
Ilość godzin pracy studenta bez kontaktu z prowadzącymi	Lektura w ramach przygotowania do zajęć	9
	Przygotowanie krótkiej pracy pisemnej lub referatu po zapoznaniu się z niezbędną literaturą przedmiotu	
	Przygotowanie projektu lub prezentacji na podany temat (praca indywidualna w grupie)	
	Przygotowanie do egzaminu	1
Ogółem bilans czasu pracy / liczba godzin pracy studenta w ramach zajęć o charakterze praktycznym, w tym zajęć laboratoryjnych i projektowych		25/2
Ilość punktów ECTS w zależności od przyjętego przelicznika / liczba punktów, którą student musi uzyskać w ramach zajęć o charakterze praktycznym, w tym zajęć laboratoryjnych i projektowych		1/0,1