

KARTA PRZEDMIOTU DLA NABORU 2020/2021						
INFORMACJE OGÓLNE						
1. Nazwa przedmiotu kształcenia Współczesne trendy w żywieniu						
2. Nazwa jednostki Wydział Nauk o Zdrowiu, Zakład Turystyki i Rekreacji						
3. Grupa treści kształcenia (moduł może być realizowany w ramach treści kształcenia ogólnego, podstawowego, kierunkowego, specjalnościowego lub innego) -						
4. Typ przedmiotu (obowiązkowy, do wyboru) do wyboru						
5. Poziom studiów studia pierwszego stopnia						
6. Liczba punktów ECTS 2						
7. Poziom przedmiotu (podstawowy, średnio-zaawansowany, zaawansowany) podstawowy						
8. Rok studiów, semestr III rok, semestr V - zimowy						
9. Liczba godzin w semestrze						
Wyk.	Ćw.	L*	Prj.	Pbn.	Zp.	Pr.
15						
10. Język wykładowy: polski						
11. Wykładowca (wykładowcy) (imię i nazwisko, stopień naukowy wykładowcy/wykładowców prowadzących zajęcia) Ewa Stępień – dr						
INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE						
12. Wymagania wstępne						
1) Znajomość podstawowych zagadnień z biologii w zakresie szkoły średniej oraz podstawy fizjologii człowieka						
13. Cele przedmiotu						
C1 Poznanie sposobów diagnozowania stanów niewłaściwego odżywiania oraz podstawowych zasad racjonalnego odżywiania się						
C2 Poznanie aktualnych systemów żywieniowych oraz zasad bilansowania diety						
C3 Uświadomienie roli odżywiania się w profilaktyce przewlekłych chorób niezakaźnych.						
14. Efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych						
Student, który zaliczył przedmiot:					odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	
WIEDZA						
EU01 Posiada ogólną znajomość budowy i funkcji organizmu człowieka					K_W01, K_W06	
EU02 Zna pojęcia i mechanizmy psychospołeczne związane ze zdrowiem i jego ochroną, z uwzględnieniem zaleceń żywieniowych					K_W07, K_W06	
UMIEJĘTNOŚCI						

EU03 Potrafi identyfikować potrzeby człowieka w aspekcie zdrowotnym a w szczególności żywieniowym	K_U01, K_U06
EU04 Potrafi wykorzystać wiedzę specjalistyczną dotyczącą żywienia do indywidualnych potrzeb klienta (pacjenta)	K_U02, K_U06,
KOMPETENCJE SPOŁECZNE	
EU05 Potrafi samodzielnie zdobywać i doskonalić wiedzę oraz umiejętności dotyczące spersonalizowanego planowania i układania programów żywieniowych	K_K08, K_K12
15. Treści programowe	
Forma zajęć – ćwiczenia/laboratoria/zajęcia praktyczne itp.	
1. Znaczenie żywienia oraz podstawowe pojęcia i zasady dotyczące żywienia człowieka 2. Zapotrzebowanie energetyczne, normy żywienia i tabele wartości odżywczej produktów spożywczych 3. Oś jelitowo-mózgowa 4. Współczesne trendy i systemy żywieniowe 5. Żywność funkcjonalna i ekologiczna. Dietetyka i suplementacja w profilaktyce przewlekłych chorób niezakaźnych	
16. Narzędzia/metody dydaktyczne	
1. Wykłady, objaśnienia, film	
2. Prezentacje multimedialne, dyskusja	
3. Analiza literatury przedmiotu	
17. Sposoby oceny (F – formująca; P – podsumowująca)	
F1. Ocenianie spersonalizowanych planów żywieniowych	
F2. Ocenianie ciągłe (prace kontrolne, kolokwia)	
P1. Aktywny udział w zajęciach	
P2. Test zaliczeniowy	
18. Obciążenia pracą studenta	
forma aktywności	średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe z nauczycielem**	20
Nakład pracy studenta	30
SUMA	50
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	2
19. Literatura podstawowa i uzupełniająca	
Literatura podstawowa:	
1. Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B. (red), Normy żywienia człowieka: podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych, Instytut Żywności i Żywienia, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2012.	
2. Żywność człowieka, tom 1- Podstawy nauki o żywieniu (red. J. Gawęcki), Wyd. III zmienione, dodruk. PWN, Warszawa 2012.	
3. Podstawy Nauki o Żywieniu Człowieka – Przewodnik do ćwiczeń (red. W. Roszkowski), Wydaw. SGGW, Warszawa 2008.	
Literatura uzupełniająca:	
1. Celejowa I., Żywność w sporcie. PZWL, Warszawa 2014.	
2. Przysławski J. (red), Ocena wartości odżywczej żywności, żywienia i stanu odżywienia. Wydawnictwo UM w Poznaniu, Poznań 2009.	
3. Materiały szkoleniowe z kursu Dietetyka kliniczna, Ajwen Akademia 2018	
20. Formy oceny – szczegóły	
Procentowy podział ocenianych efektów w kategoriach wiedza, umiejętności, kompetencje: W – 50%, U – 40%, K – 10%	

Zaliczenie z treści ćwiczeń

– kolokwium zaliczeniowe

- czas trwania 60 minut, pytania problemowe (opisowe) lub test wyboru

Warunkiem uzyskania oceny pozytywnej jest uzyskanie 60% maksymalnej liczby punktów.

21. Inne przydatne informacje o przedmiocie

1. Bezpośrednich informacji o treściach programowych udziela prowadzący w trakcie zajęć i podczas konsultacji
2. Zajęcia odbywać się będą w ABNS w Białej Podlaskiej
3. Zajęcia odbywać się będą zgodnie z aktualnym planem zajęć
4. Konsultacje odbywać się będą zgodnie z obowiązującym terminarzem

* L – laboratorium (w przypadku zajęć z języka obcego oznacza lektorat)

** – Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innej osoby prowadzącej zajęcia **oraz konsultacje**