

KARTA MODUŁU KSZTAŁCENIA

I. Informacje ogólne

1 Nazwa modułu kształcenia Podstawy żywienia człowieka										
2 Nazwa jednostki prowadzącej moduł (należy wskazać nazwę zgodnie ze Statutem PSW Instytut, Zakład) Katedra Zdrowia Zakład Ratownictwa Medycznego										
3 Kod modułu (wypełnia koordynator ECTS)	4 Grupa treści kształcenia (moduł może być realizowany w ramach treści kształcenia ogólnego, podstawowego, kierunkowego, specjalnościowego, innych, np. praktyki)				5 Typ modułu (obowiązkowy, <u>fakultatywny</u>)					
6 Poziom studiów (<u>studia I</u> stopnia)	7	Liczba	punktów	ECTS	8 Poziom przedmiotu (<u>podstawowy</u> , średnio-zaawansowany, zaawansowany)					
9 Rok studiów, semestr (rok, semestr, semestry na których jest przedmiot) (rok I – sem. II letni)	10 Liczba godzin w semestrze					11 Liczba godzin w tygodniu				
	Wyk.	Ćw.	Lab.	Sem.	Proj.	Wyk.	Ćw.	Lab.	Sem.	Proj.
	studia stacjonarne	15	15			1	1			
12 Język wykładowy: polski										
13 Wykładowca (wykładowcy) dr n. med. Aneta Stanisławek a.stanislawek@andarbp.pl										

II. Informacje szczegółowe

14 Wymagania wstępne

1. Brak

15 Cele przedmiotu

C1	Zapoznanie studentów z definicjami zapotrzebowania organizmu na składniki pokarmowe niezbędne do utrzymania życia w warunkach zdrowia i choroby.
C2	Zaznajomienie studentów z zasadami żywienia osób zdrowych i chorych w zależności od grupy wiekowej. Charakterystyka żywienia dojelitowego i pozajelitowego.
C3	Przygotowanie studentów do rozumienia celowości stosowania zasad profilaktyki i leczenia dietetycznego oraz powikłań diety terapii.
C4	Rozwijanie umiejętności wdrażania prawidłowej diety i eliminacji błędów żywieniowych

16 Efekty kształcenia w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych

nr	student, który zaliczył przedmiot, potrafi:	odniesienie do celów przedmiotu
EK01	Wykazuje znajomość podstawowych zasad prewencyjnych w ochronie zdrowia człowieka	C3, C4

EK02	Wykazuje umiejętność założenia zgłębnika dożołądkowego	C2	
EK03	Wykazuje znajomość podstawowych procesów fizjologicznych człowieka	C1,C4	

17 Treści programowe				
	forma zajęć - wykłady	liczba godzin S	liczba godzin NS	odniesienie do efektów kształcenia dla przedmiotu
W1	Wykład organizacyjno-wprowadzający.	1		
W2	Pojęcia związane z normami zapotrzebowania organizmu na składniki pokarmowe.	2		EK03
W3	Grupy składników spożywczych z uwzględnieniem ich roli w utrzymaniu życia w warunkach zdrowia i choroby	3		EK03
W4	Zasady zdrowego żywienia z uwzględnieniem grup wiekowych Piramida żywienia	2		EK03
W5	Charakterystyka żywienia dojelitowego i pozajelitowego.	3		EK02
W6	Zasady profilaktyki i leczenia dietetycznego. Diety rodzaje, charakterystyka.	1		EK03
W7	Choroby dietozależne i sposoby właściwego postępowania żywieniowego. Powikłania dietoterapii.	1		EK01; EK03
W8	Prawidłowe żywienia i styl życia a zdrowie człowieka	2		K_W06
suma godzin		15		
	Zakres zagadnień do realizacji w ramach godzin bez nadzoru nauczyciela	liczba godzin S		odniesienie do efektów kształcenia dla przedmiotu
S1	Składniki pokarmowe: białka , węglowodany i tłuszcze.	6		EK03
S2	Makro i mikroelementy	4		EK03
S3	Zapotrzebowanie energetyczne organizmu z uwzględnieniem grup ludności.	5		EK03
S4	Zasady układania jadłospisów. Dzienna racja pokarmowa.	6		EK03
S5	Zalecenia dotyczące prawidłowego żywienia i aktywności fizycznej w profilaktyce chorób.	5		EK01
S6	Ocena wartości odżywczej produktów.	4		EK03
suma		godzin	30	
	forma zajęć - ćwiczenia	liczba godzin S	liczba godzin NS	odniesienie do efektów kształcenia dla przedmiotu
ĆW1	Niezbędne składniki pokarmowe: białka , węglowodany i tłuszcze.	3		EK03
ĆW2	Woda i makro i mikroelementy	2		EK03
ĆW3	Zapotrzebowanie energetyczne organizmu	2		EK03
ĆW4	Zasady układania jadłospisów. Dzienna racja pokarmowa.	2		EK03
ĆW5	Ocena wartości odżywczej produktów.	2		EK03
ĆW6	Zalecenia dotyczące prawidłowego żywienia. Profilaktyce chorób dietozależnych.	3		EK01

ĆW7	Wskazania żywieniowe u chorych poparzonych, nieprzytomnych i innych.	1	EK01; EK02	
suma godzin		15		
18 Narzędzia/metody/formy dydaktyczne				
1.	wykład			
2.	ćwiczenia			
3.	dyskusja			
4.	prezentacje multimedialne			
5.	filmy edukacyjne			
6.	pokaz			
19 Sposoby oceny (F – formująca, P – podsumowująca)				
F1.	dyskusja			
F2.	ocena poprawności przygotowania tematycznej prezentacji multimedialnej			
F3.	aktywność na zajęciach			
P	obecność			
20 Obciążenie pracą studenta				
forma aktywności	średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności			
	S		NS	
Godziny kontaktowe z nauczycielem	30			
Indywidualna praca studenta	15			
SUMA	45			
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA PRZEDMIOTU	1			
21 Literatura podstawowa i uzupełniająca				
Literatura podstawowa:				
1.	Gertig Henryk, Przysławski Juliusz Bromatologia – zarys nauki o żywności i żywieniu. PZWL Warszawa 2006,			
2.	Ciborowska H., Rudnicka A., Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka, PZWL, Warszawa 2012			
3.	Gawęcki J., Hasik J. (red.): Żywnienie człowieka zdrowego i chorego, PWN, Warszawa 2000			
n...	Januszewicz P.Żywnienie w zdrowiu publicznym.Rzeszów 2009			
Literatura uzupełniająca:				
1.	Czerwińska D., Kołtajtis -Dołowy A., Kozłowska K., Pietruszka B.: Podstawy żywienia człowieka. Warszawa 2004			
2.	Biernat J Żywnienie, żywność a zdrowie. Wrocław 2001			
3.	Gawęcki J Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. Warszawa 2009			
22 Formy oceny - szczegóły				
nr efektu	na ocenę 2 (ndst)	na ocenę 3 (dst)	na ocenę 4 (db)	na ocenę 5 (bdb)
EK01	nie wykazuje znajomości podstawowych zasad prewencyjnych w ochronie zdrowia człowieka	częściowo wykazuje znajomości podstawowych zasad prewencyjnych w ochronie zdrowia człowieka	wykazuje znajomości podstawowych zasad prewencyjnych w ochronie zdrowia człowieka	doskonale wykazuje znajomości podstawowych zasad prewencyjnych w ochronie zdrowia człowieka

EK02	nie wykazuje umiejętności założenia zgłębnika dożołądkowego	częściowo wykazuje umiejętności założenia zgłębnika dożołądkowego	wykazuje umiejętności założenia zgłębnika dożołądkowego	bardzo dobrze wykazuje umiejętności założenia zgłębnika dożołądkowego
EK03	nie wykazuje znajomości podstawowych procesów fizjologicznych człowieka	częściowo wykazuje znajomość podstawowych procesów fizjologicznych człowieka	wykazuje znajomość podstawowych procesów fizjologicznych człowieka	doskonale wykazuje znajomość podstawowych procesów fizjologicznych człowieka
III. Inne przydatne informacje				
22 Inne przydatne informacje o przedmiocie				
1.	Informacja, gdzie można zapoznać się z prezentacjami do zajęć, instrukcjami do laboratorium, itp.			
2.	Informacje na temat miejsca odbywania zajęć.			
3.	Informacja na temat terminu zajęć (dzień tygodnia/godzina).			
4.	Informacja na temat konsultacji (godziny+miejsce).			

Tabela podsumowująca.

Efekt kształcenia	Odniesienie danego efektu do efektów zdefiniowanych dla całego programu („kierunkowych”)	Cele przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Sposób oceny
EK01	K_W06	C3,C4	W1-3,7;CW6-7;S5	1-6	F1-3,P
EK02	K_U24	C2	W5;CW7	1-6	F1-3,P
EK03	K_W02	C1,C4	W6-8;CW1-5;S1-4,7	1-6	F1-3,P