

KARTA MODUŁU KSZTAŁCENIA 2017/2018

I. Informacje ogólne

1 Nazwa modułu kształcenia

Podstawy żywienia człowieka

2 Nazwa jednostki prowadzącej moduł

Wydział Nauk o Zdrowiu i Nauk Społecznych, Zakład Ratownictwa Medycznego

3 Kod modułu

(wypełnia koordynator ECTS)

4 Grupa treści kształcenia

podstawowego

5 Typ modułu

obowiązkowy

6 Poziom studiów

studia I

7

1

Liczba

punktów

ECTS

8 Poziom przedmiotu

podstawowy

9 Rok studiów, semestr

I rok – semestr 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

studia niestacjonarne

12 Język wykładowy: język polski

13 Wykładowca (wykładowcy)

DR HAB. Wioletta Żukiewicz-Sobczak

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

K_W06 Wykazuje znajomość podstawowych zasad prewencyjnych w ochronie zdrowia człowieka

C3,C4

K_U24	Wykazuje umiejętność założenia zgłębnika dożołądkowego	C2	
K_W02,	Wykazuje znajomość podstawowych procesów fizjologicznych, biochemicznych i biofizycznych 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	K_W06
W3	Grupy składników spożywczych z uwzględnieniem ich roli w utrzymaniu życia w warunkach zdrowia i choroby	3	K_W06
W4	Zasady zdrowego żywienia z uwzględnieniem grup wiekowych Piramida żywienia	2	K_W06, K_W02
W5	Charakterystyka żywienia dojelitowego i pozajelitowego.	3	K_W06, K_W02
W6	Zasady profilaktyki i leczenia dietetycznego. Diety rodzaje, charakterystyka.	1	K_W06, K_W02, K_U24,
W7	Choroby dietozależne i sposoby właściwego postępowania żywieniowego. Powikłania dietoterapii.	1	K_W06, K_W02, K_U24,
W8	Prawidłowe żywienia i styl życia a zdrowie człowieka	2	K_W06, K_W02, K_U24,
suma godzin		15	
	forma zajęć - ćwiczenia	liczba godzin S	liczba godzin NS odniesienie do efektów kształcenia dla przedmiotu
ĆW1	Niezbędne składniki pokarmowe: białka , węglowodany i tłuszcze.	3	K_W06,K_W02,
ĆW2	Woda i makro i mikroelementy	2	K_W06,K_W02,
ĆW3	Zapotrzebowanie energetyczne organizmu	2	K_W06,K_W02,
ĆW4	Zasady układania jadłospisów. Dzienna racja pokarmowa.	2	K_W06,K_W02,
ĆW5	Ocena wartości odżywczej produktów.	2	K_W06,K_W02,
ĆW6	Zalecenia dotyczące prawidłowego żywienia. Profilaktyce chorób dietozależnych.	3	K_W06,K_W02,
ĆW7	Wskazania żywieniowe u chorych poparzonych, nieprzytomnych i innych.	1	K_W06,K_W02,
suma godzin		15	
	forma zajęć - laboratoria	liczba godzin S	liczba godzin NS odniesienie do celów przedmiotu
L1			
L2			
L3			

L4
L5
L6
L..n
suma godzin

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
P1.	obecność

20 Obciążenie pracą studenta

forma aktywności	średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności	
	S	NS
Godziny kontaktowe z nauczycielem	30	
Przygotowanie się do laboratorium		
Przygotowanie się do zajęć	15	
.....		
.....		
.....		
SUMA	45	
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW	1	
ECTS DLA PRZEDMIOTU		

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. Żywnie zdrowego i chorego człowieka, PZWL, Warszawa 2012
3.	Gawęcki J., Hasik J. (red.): Żywnie człowieka zdrowego i chorego, PWN, Warszawa 2000
4.	Januszewicz P.Żywnie w zdrowiu publicznym.Rzeszów 2009

Literatura uzupełniająca:

1.	Czerwińska D., Kołajtis -Dołowy A., Kozłowska K., Pietruszka B.: Podstawy żywienia człowieka. Warszawa 2004
2.	Biernat J Żywnie, żywność a zdrowie. Wrocław 2001
3.	Gawęcki J Żywnie 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)
K_W06	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
K_U24	nie wykazuje umiejętności założenia zgłębnika dożołądkowego	częściowo wykazuje umiejętności założenia zgłębnika dożołądkowego	wykazuje umiejętności założenia zgłębnika dożołądkowego	bardzo dobrze wykazuje umiejętności założenia zgłębnika dożołądkowego
K_W02,	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	W1-5;CW1-7	1-6	F1-3,P
EK02	K_W02	C1, C2, C3, C4	W6-8,CW1-7	1-6	
EK03	K_U24	C2	W3-5,7,8;CW1-7	1-6	F1-3,P