

KARTA PRZEDMIOTU (SYLABUS)

Opis przedmiotu

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	Podstawy żywienia człowieka	
BiJPŻ/P/I/ST/17			Fundamentals of human nutrition	
Język wykładowy		polski		
Rok akademicki		2021/2022		
Kierunek w zakresie		Bezpieczeństwo i jakość produkcji żywności		
Poziom studiów		studia pierwszego stopnia		
Profil studiów		praktyczny		
Forma studiów		studia stacjonarne		
Semestr / semestry		II		
Przynależność do grupy zajęć		B ₁ Grupa zajęć kierunkowych - obowiązkowych		
Status przedmiotu		obowiązkowy		
Formy realizacji zajęć dydaktycznych, wymiar, punkty ECTS		Forma zajęć	Liczba godzin zajęć dydaktycznych	Liczba punktów ECTS
		Wykład	30 [h]	5 ECTS
		Ćwiczenia	15 [h]	
Powiązanie przedmiotu	z profilem studiów	Kształtuje umiejętności praktyczne		3,0 ECTS
	z uprawnieniami	Służy zdobywaniu przez studenta kompetencji inżynierskich		1,0 ECTS
	z dyscypliną	Technologia żywności i żywienia		3 ECTS
		Inżynieria chemiczna		2 ECTS
		Nauki o zarządzaniu i jakości		-
Forma nauczania		Tradycyjna - zajęcia zorganizowane w Uczelni lub zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość		
Wymagania wstępne		Wszyscy studenci kierunku Bezpieczeństwo i jakość produkcji żywności		
Jednostka prowadząca		Katedra Zarządzania i Jakości Produktu		
Koordynator		dr hab. inż. Małgorzata Kowalska, prof. UTH		
Adres strony internetowej pjo		www.uniwersytetradom.pl		
Adres e-mail, telefon koordynatora		m.kowalska@uthrad.pl		

EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE, REALIZACJA ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH, WERYFIKACJA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Cel kształcenia:	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z podstawowymi zagadnieniami związanymi z żywieniem człowieka.
Treści programowe:	<p>Wykład:</p> <p>Charakterystyka podstawowych składników odżywczych: białka, węglowodany, lipidy, składniki mineralne, witaminy – ich rola w żywieniu człowieka, zapotrzebowanie organizmu oraz źródła (12h, W1)</p> <p>Wartość odżywcza pożywienia. Wskaźniki wartości odżywczej produktów spożywczych (INQ, RRR, CFN, NNR), racji pokarmowych (HDI) (2h, W1)</p> <p>Podstawowe elementy fizjologii żywienia człowieka. Budowa</p>

	<p>układów związanych z przyswajaniem pokarmów oraz mechanizmy regulacji pobierania pokarmu (4h, W1) Potrzeby energetyczne organizmu oraz czynniki na nie wpływające. Bilans energetyczny (2h, W1) Normy żywienia i ich rodzaje (2h, W1) Zasady prawidłowego żywienia (1h, W1) Zwyczaje żywieniowe (1h, W1) Metody oceny sposobu żywienia (2h, W1) Rodzaje stosowanych diet (2h, W1) Zasady układania jadłospisów (2h, W1)</p> <p>Ćwiczenia: Analiza wartości odżywczej produktów na podstawie informacji żywieniowej umieszczonej na opakowaniach produktów spożywczych (2h, U1, K1) Analiza zagadnień dotyczących wpływu obróbki technologicznej na wartość odżywczą potraw na podstawie publikowanych prac badawczych (analiza stanu wiedzy i dyskusja) (4h, U1, K1) Ocena diety pod kątem dostarczanych ilości składników mineralnych oraz wody, modyfikacje diety (4h, U1, K1) Ocena jakościowa i ilościowa indywidualnego sposobu odżywiania - prezentacja wyników w postaci prezentacji multimedialnej (2h, U1, K1) Obliczanie wybranych wskaźników jakości żywieniowej grup produktów (2h, U1, K1) Zaliczenie (1h)</p>
Metody dydaktyczne (kształcenia):	<p>– wykład informacyjny – wykład konwersatoryjny, dyskusyjny – dyskusja dydaktyczna – metody praktyczne (pokaz, ćwiczenia, warsztaty, praca w grupach)</p>
Rygor zaliczenia, kryteria oceny osiągniętych efektów uczenia się, sposób obliczania oceny końcowej:	<p>Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich wymaganych efektów uczenia się określonych dla przedmiotu. Uzyskanie pozytywnych ocen ze wszystkich form zajęć wchodzących w skład danego przedmiotu jest równoznaczne z jego zaliczeniem i zdobyciem przez studenta liczby punktów ECTS przyporządkowanej temu przedmiotowi. Sposób obliczenia oceny końcowej z przedmiotu określa regulamin studiów.</p>

Efekty uczenia się dla przedmiotu w odniesieniu do efektów kierunkowych i formy zajęć				Metody weryfikacji efektów uczenia się	
Numer efektu uczenia się	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu (PEU) Student, który zaliczył przedmiot (W) zna i rozumie/ (U) potrafi / (K) jest gotów do:	Kierunkowy efekt uczenia się (KEU)	Forma zajęć	Forma weryfikacji (zaliczeń)	Metody sprawdzania i oceny
W1	Zna zasady, pojęcia, metodologię badań w zakresie niezbędnym do rozwiązywania zadań, problemów w obszarze zasad żywienia człowieka. Zna właściwości, składniki surowców produktów spożywczych, ich jakość i wartość żywieniową.	K_WG01 K_WG02	wykład	Odpowiedz pisemna/odpowiedz ustna	egzamin pisemny
U1	Umie dokonywać krytycznej analizy i oceniać istniejące rozwiązania i realizować: eksperymenty i postępowania zmierzające do wytworzenia bezpiecznego produktu żywnościowego zgodnie z zasadami żywienia człowieka również	K_UW03 K_UK05 K_UK06 K_UK07	ćwiczenia	Odpowiedz pisemna/odpowiedz ustna	kolokwium pisemne, sprawozdania z ćwiczeń

	posługując się terminologią w języku obcym, pracując w grupie i tworząc spójne wypowiedzi na poziomie B2				
K1	Rozumie znaczenie krytycznej analizy posiadanej wiedzy oraz odbieranych treści w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych, a także korzystania z opinii ekspertów w kontekście zasad żywienia człowieka	K_KK01	ćwiczenia	Odpowiedz pisemna/odpowiedz ustna	kolokwium pisemne, sprawozdania z ćwiczeń

Literatura podstawowa, literatura uzupełniająca, pomoce naukowe

Literatura podstawowa:

Gawęcki J., Hryniewicz L. (2010): Żywność człowieka – podstawy nauki o żywieniu. PWN Warszawa

Gertig H., Przysławski J. (2007): Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu. PZWL Warszawa

Praca zbiorowa pod red. Jarosz, M. 2017: Normy żywienia dla populacji Polski. Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa.

Praca zbiorowa pod red. Hasik J., Gawęcki J., (2000): Żywność człowieka zdrowego i chorego. PWN, Warszawa.

Literatura uzupełniająca:

Gawęcki J., Roszkowski, W. (2009): Żywność człowieka, a zdrowie publiczne. PWN Warszawa

Keller, J. (2000): Podstawy fizjologii żywienia człowieka, Wydawnictwo SGGW, Warszawa

Czasopisma: "Bromatologia i chemia toksykologiczna", LWT -Food Science and Technology, Nutrients, Food Science and Nutrition, Polish Journal of Food and Nutrition Sciences

Nakład pracy studenta potrzebny do osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się – bilans punktów ECTS

Udział w zajęciach, aktywność	Obciążenie studenta [h]		
	Inne godz. kontaktowe (IGK)	Zajęcia bez nauczyciela-praca własna studenta (ZBN)	Zajęcia dydaktyczne
Udział w wykładach	X	X	30 [h]
Udział w ćwiczeniach / ćwiczeniach laboratoryjnych / projektach / seminariach	X	X	15[h]
Przygotowanie do wykładów, ćwiczeń Przygotowanie do zaliczenia, egzaminu	X	55[h]	X
Udział w konsultacjach	22[h]	X	X
Udział w egzaminie	3 [h]	X	X
Sumaryczne obciążenie pracą studenta	25[h]/1,0 ECTS	55[h]/ 2,2ECTS	45[h]/1,8 ECTS
Punkty ECTS za przedmiot	5 ECTS		

Informacje dodatkowe, uwagi