

KARTA PRZEDMIOTU (SYLABUS)
Opis przedmiotu

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	Podstawy żywienia człowieka	
BiJPŻ/P/I/NST/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 niestacjonarne		
Semestr / semestry		II		
Przynależność do grupy zajęć		B1 Grupa zajęć kierunkowych - obowiązkowych		
Status przedmiotu		obowiązkowy		
Formy realizacji zajęć dydaktycznych, wymiar, punkty ECTS		Forma zajęć	Liczba godzin zajęć dydaktycznych	Liczba punktów ECTS
		Wykład	18 [h]	5 ECTS
		Ćwiczenia	9 [h]	
Powiązanie przedmiotu	z profilem studiów	Kształtuje umiejętności praktyczne		3 ECTS
	z uprawnieniami	Służy zdobywaniu przez studenta kompetencji inżynierskich		1 ECTS
	z dyscypliną	Inżynieria chemiczna		1,5 ECTS
		Technologia żywności i żywienia		3,5 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:	Wykład: Charakterystyka podstawowych składników odżywczych: białka, węglowodany, lipidy, składniki mineralne, witaminy – ich rola w żywieniu człowieka, zapotrzebowanie organizmu oraz źródła (7h, W1)

	<p>Wartość odżywcza pożywienia. Wskaźniki wartości odżywczej produktów spożywczych (INQ, RRR, CFN, NNR), racji pokarmowych (HDI) (1,5h, W1)</p> <p>Podstawowe elementy fizjologii żywienia człowieka. Budowa układów związanych z przyswajaniem pokarmów oraz mechanizmy regulacji pobierania pokarmu (3h, W1)</p> <p>Potrzeby energetyczne organizmu oraz czynniki na nie wpływające. Bilans energetyczny (1h, W1)</p> <p>Normy żywienia i ich rodzaje (1h, W1)</p> <p>Zasady prawidłowego żywienia (1h, W1)</p> <p>Zwyczaje żywieniowe (0,5h, W1)</p> <p>Metody oceny sposobu żywienia (1h, W1)</p> <p>Rodzaje stosowanych diet (1h, W1)</p> <p>Zasady układania jadłospisów (1h, W1)</p> <p>Ćwiczenia:</p> <p>Analiza wartości odżywczej produktów na podstawie informacji żywieniowej umieszczonej na opakowaniach produktów spożywczych (1h, U1, K1)</p> <p>Analiza zagadnień dotyczących wpływu obróbki technologicznej na wartość odżywczą potraw na podstawie publikowanych prac badawczych (analiza stanu wiedzy i dyskusja) (3h, U1, K1)</p> <p>Ocena diety pod kątem dostarczanych ilości składników mineralnych oraz wody, modyfikacje diety (2h, U1, K1)</p> <p>Ocena jakościowa i ilościowa indywidualnego sposobu odżywiania - prezentacja wyników w postaci prezentacji multimedialnej (1h, U1, K1)</p> <p>Obliczanie wybranych wskaźników jakości żywieniowej grup produktów (1h, U1, K1)</p> <p>Zaliczenie (1h)</p>
Metody dydaktyczne (kształcenia):	<p>– wykład informacyjny</p> <p>– wykład konwersatoryjny, dyskusyjny</p> <p>– dyskusja dydaktyczna</p> <p>– 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.</p> <p>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/odpowiedź ustna	egzamin pisemny
U1	Umie dokonywać krytycznej analizy i oceniać istniejące rozwiązania i realizować: eksperymenty i	K_UW03 K_UK05	ćwiczenia	Odpowiedz pisemna/odpowiedź ustna	kolokwium pisemne,

	postępowania zmierzające do wytworzenia bezpiecznego produktu żywnościowego zgodnie z zasadami żywienia człowieka również posługując się terminologią w języku obcym, pracując w grupie i tworząc spójne wypowiedzi na poziomie B2	K_UK06 K_UK07			sprawozdania z ćwiczeń
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/odpowiedź 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	18 [h]
Udział w ćwiczeniach	X	X	9 [h]
Udział w konsultacjach	28 [h]	X	X
Przygotowanie do wykładów, ćwiczeń Przygotowanie do zaliczenia, egzaminu	X	70 [h]	X
Sumaryczne obciążenie pracą studenta	28 [h]/ 1,12 ECTS	70[h]/2,8 ECTS	27[h]/ 1,08 ECTS
Punkty ECTS za przedmiot	5 ECTS		

Informacje dodatkowe, uwagi

--