

Nazwa zajęć:	Podstawy żywienia człowieka	ECTS	2
Nazwa zajęć w j. angielskim:	Basics of human nutrition		
Zajęcia dla kierunku studiów:	Ekologiczne rolnictwo i produkcja żywności		

Język wykładowy: angielski		Poziom studiów: I	
Forma studiów: <input checked="" type="checkbox"/> stacjonarne <input type="checkbox"/> niestacjonarne	Status zajęć: <input type="checkbox"/> podstawowe <input checked="" type="checkbox"/> obowiązkowe <input checked="" type="checkbox"/> kierunkowe <input type="checkbox"/> do wyboru	Numer semestru: 2	<input checked="" type="checkbox"/> semestr zimowy <input type="checkbox"/> semestr letni
Rok akademicki, od którego obowiązuje opis (rocznik):		2019/2020	Numer katalogowy: ROL-ER-1S-02L-11

Koordynator zajęć:	Dr hab. Joanna Myszkowska-Ryciak		
Prowadzący zajęcia:	Pracownicy Katedry Dietetyki		
Jednostka realizująca:	Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka, Katedra Dietetyki		
Jednostka zlecająca:	Wydział Rolnictwa i Biologii		
Założenia, cele i opis zajęć:	<p><b>Cel:</b> Zapoznanie studenta z podstawowymi zagadnieniami z zakresu żywienia człowieka zdrowego.</p> <p><b>Zakres:</b> Omówienie metod oceny spożycia żywności oraz zasad prawidłowego żywienia. Zapoznanie z metodami diagnostycznymi stanu odżywienia. Przedstawienie najważniejszych błędów w żywieniu oraz związku pomiędzy sposobem żywienia a stanem zdrowia. Zapoznanie z typowymi chorobami dietozależnymi.</p>		
Formy dydaktyczne, liczba godzin:	W – wykład, liczba godzin 15 LC - ćwiczenia laboratoryjne, liczba godzin 15		
Metody dydaktyczne:	Wykłady: prezentacje multimedialne, otwarta dyskusja na wybrane tematy. Ćwiczenia: prezentacje multimedialne, zadania projektowe (autorskie formularze zadań do wypełnienia), dyskusja		
Wymagania formalne i założenia wstępne:	Studenci powinni posiadać ogólną wiedzę na temat związków występujących w żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego		
Efekty uczenia się:	<p>Wiedza:</p> <p>W1 – student ma podstawową wiedzę dotyczącą składników odżywczych i innych związków bioaktywnych w produktach spożywczych oraz ich wpływu na funkcjonowanie i zdrowie człowieka</p>	<p>Umiejętności:</p> <p>U1 – analizuje i interpretuje przeczytany tekst naukowy i techniczny oraz dane empiryczne używając języka typowego dla danej dyscypliny wiedzy</p> <p>U2 – potrafi ocenić wartość odżywczą, w tym zawartość składników bioaktywnych oraz wykorzystać to w produkcji żywności ekologicznej</p>	<p>Kompetencje:</p> <p>K1 – potrafi pracować indywidualnie i w grupie, przyjmując w niej różne role, zmierzając do osiągnięcia założonego celu</p>
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:	Egzamin z treści wykładów (pytania otwarte i zamknięte) Ocena zadań wykonywanych na ćwiczeniach: wypełnionych formularzy zadania. Ocena z prezentacji wyników pracy na ćwiczeniach		
Forma dokumentacji osiągniętych efektów uczenia się:	Archiwizacja prac studentów (formularzy egzaminu i formularzy zadań ćwiczeniowych) i dokumentacji przebiegu zajęć		
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową:	Ocena z egzaminu z treści wykładów – 50%, Ocena zadań ćwiczeniowych – 30% Ocena z prezentacji wyników pracy na zajęciach i zaangażowanie w pracę – 20%,		
Miejsce realizacji zajęć:	Sala do ćwiczeń z wyposażeniem do prezentacji multimedialnych oraz komputerami z dostępem do internetu		
Literatura podstawowa i uzupełniająca:			
<b>Literatura podstawowa:</b>			
Bendich A., Deckelbaum R. (ed) 2015: Preventive Nutrition: The Comprehensive Guide for Health Professionals. Humana Press.			
Temple N.J., Td Wilson T., Jacobs Jr. D.R. (2010): Nutritional Health: Strategies for Disease Prevention. Humana Press.			
World Health Organization: <a href="http://www.who.int/topics/health_promotion/en">http://www.who.int/topics/health_promotion/en</a>			
<b>Literatura uzupełniająca:</b>			
artykuły naukowe z anglojęzycznych czasopism recenzowanych polecane przez nauczyciela			
UWAGI			

Wskaźniki ilościowe charakteryzujące moduł/przedmiot:

Szacunkowa sumaryczna liczba godzin pracy studenta (kontaktowych i pracy własnej) niezbędna dla osiągnięcia zakładanych dla zajęć efektów uczenia się - na tej podstawie należy wypełnić pole ECTS: 50	2
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia (konsultacje, współpraca z promotorem): 30	ECTS 1,2
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------

Tabela zgodności kierunkowych efektów uczenia się z efektami przedmiotu:

kategoria efektu	Efekty uczenia się dla zajęć:	Odniesienie do efektów dla programu studiów dla kierunku	Oddziaływanie zajęć na efekt kierunkowy*)
Wiedza – W1	student ma podstawową wiedzę dotyczącą składników odżywczych i innych związków bioaktywnych w produktach spożywczych oraz ich wpływu na funkcjonowanie i zdrowie człowieka.	K_W14	1
Umiejętności – U1	analizuje i interpretuje przeczytany tekst naukowy i techniczny oraz dane empiryczne używając języka typowego dla danej dyscypliny wiedzy	K_U05	1
Umiejętności – U2	potrafi ocenić wartość odżywczą, w tym zawartość składników bioaktywnych oraz wykorzysta to w produkcji żywności ekologicznej	K_U16	2
Kompetencje – K1	potrafi pracować indywidualnie i w grupie, przyjmując w niej różne role, zmierzając do osiągnięcia założonego celu	K_K02	1

\*)

3 – zaawansowany i szczegółowy,

2 – znaczący,

1 – podstawowy,