

Karta przedmiotu

Nazwa i kod przedmiotu	Podstawy żywienia człowieka (Wykład), PG_00082092						
Kierunek studiów	Chemia (O)						
Data rozpoczęcia studiów	październik 2024 r.	Rok akademicki realizacji przedmiotu			2024/2025		
Poziom kształcenia	I stopnia - licencjackie	Grupa zajęć			Grupa zajęć obowiązkowych z zakresu kierunku studiów		
Forma studiów	stacjonarne	Sposób realizacji			na uczelni		
Rok studiów	1	Język wykładowy			polski		
Semestr studiów	2	Liczba punktów ECTS			2.0		
Profil kształcenia	ogólnoakademicki	Forma zaliczenia			zaliczenie		
Jednostka prowadząca	Rektor -> Wydział Chemii						
Imię i nazwisko wykładowcy (wykładowców)	Odpowiedzialny za przedmiot		dr inż. Dorota Kaczerska				
	Prowadzący zajęcia z przedmiotu						
Formy zajęć	Forma zajęć	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Projekt	Seminarium	RAZEM
	Liczba godzin zajęć	30.0	0.0	0.0	0.0	0.0	30
	W tym liczba godzin zajęć na odległość: 0.0						
Aktywność studenta i liczba godzin pracy	Aktywność studenta	Udział w zajęciach dydaktycznych, objętych planem studiów	Udział w konsultacjach		Praca własna studenta	RAZEM	
	Liczba godzin pracy studenta	30	5.0		15.0	50	
Cel przedmiotu	<p>Nauczenie studenta umiejętności charakterystyki teoretycznej i praktycznej makro i mikrośladników diety i ich pozytywnego i negatywnego wpływu na organizm człowieka.</p> <p>Przekazanie wiedzy na temat zasad prawidłowej, zbilansowanej diety oraz zapotrzebowania na poszczególne składniki po-karmowe oraz źródeł składników odżywczych i nieodżywczych.</p> <p>Nauczenie studenta umiejętności szczegółowej charakterystyki diety podstawowej i eliminacji błędów żywieniowych.</p> <p>Nauczenie studenta określania wartości energetycznej pożywienia oraz wartości energetycznej diety z rozkładem na makro o mikrośladniki pożywienia.</p>						
Efekty uczenia się przedmiotu	Efekt kierunkowy		Efekt z przedmiotu		Sposób weryfikacji i oceny efektu		
	[CHEML3_W05] Posiada zaawansowaną wiedzę w zakresie studiowanej specjalności chemicznej.		Znajomość zasad zbilansowanej diety		[SW4] test/egzamin - ustny lub pisemny		
	[CHEML3_U09] Umie uczyć się samodzielnie.		Umiejętność oceny zapotrzebowania energetycznego organizmu i struktury diety i identyfikacja zagrożeń zdrowotnych		[SU8] obserwacja samodzielnej lub zespołowej pracy studenta		
	[CHEML3_K01] Identyfikuje poziom swojej wiedzy i umiejętności, potrzebę ciągłego dokształcania się oraz rozwoju osobistego.		Posiada umiejętność stałego dokształcania się; Przestrzega praw innych osób, w tym prawa do informacji dotyczącej; postępowania żywienio-wego/dietetycznego oraz jego możliwości następstw i ograniczeń		[SK4] test/egzamin - ustny lub pisemny		

Treści przedmiotu	<p>A. Problematyka wykładu obejmuje następujące zagadnienia Makroskładniki diety- białka, węglowodany, tłuszcze Witaminy i składniki mineralne, woda, błonnik Selektywne niedobory składników pokarmowych Podstawowe informacje na temat przewodu pokarmowego Potrzeby energetyczne organizmu, wartość energetyczna pożywienia Zanieczyszczenia i substancje antyodżywcze w żywności Antyoksydanty, żywność bioaktywna Żywność genetycznie zmodyfikowana Bezpieczeństwo żywieniowe</p>		
Wymagania wstępne i dodatkowe			
Sposoby i kryteria oceniania osiągniętych efektów uczenia się	Sposób oceniania (składowe)	Próg zaliczeniowy	Składowa ocena końcowej
	test	51.0%	100.0%
Zalecana lista lektur	Podstawowa lista lektur	<p>A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć (zdania egzaminu): A.1. wykorzystywane podczas zajęć : 1. Gawęcki J.Hryniewiecki L [red]. Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa, 1998 2. Gawęcki J., Roszkowski W.[red]: Żywność człowieka a zdrowie publiczne. PWN. Warszawa 2009 3. Gertig H. Gawęcki J.: Żywność człowieka, słownik terminologiczny. PWN Warszawa 2007. 4. Jarosz M. Bułhak-Jachimczyk [red] Normy żywienia człowieka, PZWL, Warszawa, 2008 5. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K.: Tabele składu i wartości odżywczej żywności, PZWL, Warszawa, 2005 A.2. wykorzystywane samodzielnie przez studenta: 1. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B., Iwanow K.: Tabele składu i wartości odżywczej żywności, PZWL, Warszawa, 2005 2. W. Łysiak-Szydłowska: Żywność kliniczna</p>	
	Uzupełniająca lista lektur	<p>B. Literatura uzupełniająca 1. Gertig H. Przysławski J. Bromatologia zarys nauki o żywności i żywieniu. PZWL. Warszawa 2006. 2. Zachwieja Z [red] Leki i pożywienie interakcje. MedPharm Polska 2008 3. Wardlaw G., Insel P. Perspectives in nutrition, wyd. Mosby 1995 4. Czasopisma: Polish J. Food and Nutrition Sciences, Żywność, Żywność Człowieka i Metabolizm</p>	
	Adresy eZasobów		
Przykładowe zagadnienia/ przykładowe pytania/ realizowane zadania			
Praktyki zawodowe w ramach przedmiotu	Nie dotyczy		

Dokument wygenerowany elektronicznie. Nie wymaga pieczęci ani podpisu.