KARTA KURSU

Nazwa	Żywienie człowieka
Nazwa w j. ang.	*Human nutrition*

Koordynator	Dr Karol Augustowski	Zespół dydaktyczny
		Dr Karol Augustowski
Punktacja ECTS*	2	

Opis kursu (cele kształcenia)

Po zakończeniu kursu student zna: uwarunkowania regionalne i kulturowe diety człowieka; regiony niedoborów żywności na świecie; rolę i znaczenie podstawowych składników pokarmowych; uwarunkowania przemiany materii i energii; normy żywienia – podział i definicje.

Efekty uczenia się

	Efekt uczenia się dla kursu	Odniesienie do efektów kierunkowych
Wiedza	W01, właściwości fizykochemicznych podstawowych składników żywnościowych występujących w surowcach i produktach spożywczych W02, zna cechy różnych rodzajów diety W03, zna zasady prawidłowego żywienia W04, zna podstawowe błędy żywieniowe	K_W02, K_W04, K_W06, K_W07

	Efekt uczenia się dla kursu	Odniesienie do efektów kierunkowych
Umiejętności	U01, Potrafi ocenić poprawność diety U02, Potrafi określić zapotrzebowanie człowieka na składniki odżywcze i mikroelementy U03, Potrafi wskazać potrawy i produkty typowy dla poszczególnych regionów i kultur świata	K_U06, K_U07, K_U08

	Efekt uczenia się dla kursu	Odniesienie do efektów kierunkowych
Kompetencje społeczne	K01, Dba o utrzymanie zróżnicowania kulturowego świata	K_K04, K_K08

Organizacja													
Forma zajęć	Wykład (W)	Ćwiczenia w grupach											
		A		K		L		S		P		E	
Liczba godzin	15	15											

Opis metod prowadzenia zajęć

Zajęcia prowadzone są w formie wykładów i ćwiczeń

Formy sprawdzania efektów uczenia się:

	E – learning	dydaktyczne Gry	Ćwiczenia w szkole	Zajęcia terenowe	Praca laboratoryjna	Projekt indywidualny	Projekt grupowy	Udział w dyskusji	Referat	Praca pisemna (esej)	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Test
W01						X							X

W02												X
W03						X						X
W04												X
U01						X						X
U02						X						X
K01								X				

Kryteria oceny	Warunkiem zaliczenia zajęć jest napisanie testu zaliczeniowego na ostatnich zajęciach oraz przygotowanie projektów indywidualnych

Treści merytoryczne (wykaz tematów)

1. Rola i znaczenie składników pokarmowych.
2. Zasady prawidłowego żywienia
3. Uwarunkowania regionalne i kulturowe diety człowieka
4. Potrawy i produkty typowe dla poszczególnych regionów świata
5. Regiony nadmiaru i niedoboru żywności na świecie
6. Choroby o podłożu żywieniowym

Słowniczek (5-15 pojęć w języku angielskim)

Proteins, fats, carbohydrates, nutrition, diet

Wykaz literatury podstawowej

Ciborowska, Rudnicka, 2012, Żywienie człowieka

Jarosz, 2012, Nowelizacja norm żywieniowych dla populacji polskiej

Wykaz literatury uzupełniającej

Gawęcki J. (red.): Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu, t. 1. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2011
Augustowski, K., Augustowska, M. (2015). Czy osoby w wieku 65+ są skłonne do korzystania z usług dietetycznych? Pielęgniarstwo Polskie 57 (3), 251-256
Augustowski, K., Augustowska, M. (2015). Ocena jakości posiłków spożywanych przez studentów uczelni krakowskich, Zagadnienia aktualnie poruszane przez młodych naukowców, Wyd. CreativeTime, Kraków, s. 213-218
Augustowski, K., Augustowska, M. (2015), Świadomość osób starszych na temat właściwego odżywiania, Zagadnienia aktualnie poruszane przez młodych naukowców, Wyd. CreativeTime, Kraków, s. 218-224

Bilans godzinowy zgodny z CNPS (Całkowity Nakład Pracy Studenta)

Ilość godzin w kontakcie z prowadzącymi	Wykład	15
	Konwersatorium (ćwiczenia, laboratorium itd.)	15
	Pozostałe godziny kontaktu studenta z prowadzącym	2
Ilość godzin pracy studenta bez kontaktu z prowadzącymi	Lektura w ramach przygotowania do zajęć	9
	Przygotowanie krótkiej pracy pisemnej lub referatu po zapoznaniu się z niezbędną literaturą przedmiotu	
	Przygotowanie projektu lub prezentacji na podany temat (praca w grupie)	7
	Przygotowanie do egzaminu	2
Ogółem bilans czasu pracy		50
Ilość punktów ECTS w zależności od przyjętego przelicznika		2