

KARTA KURSU

Nazwa	Żywnienie 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	K_W02, K_W04, K_W06, K_W07
	W02, zna cechy różnych rodzajów diety	
	W03, zna zasady prawidłowego żywienia	
	W04, zna podstawowe błędy żywieniowe	

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

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

Organizacja										
Forma zajęć	Wykład (W)	Ćwiczenia w grupach								
		A		K		L		S		P
Liczba godzin	10	10								

Opis metod prowadzenia zajęć

Zajęcia prowadzone są w formie wykładów i ćwiczeń

Formy sprawdzania efektów kształcenia

	E – learning	GrV	Ćwiczenia w	Zaiecia	Praca	Projekt	Projekt	Udział w	Referat	Praca	Egzamin	Egzamin	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)

<ol style="list-style-type: none"> 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, Żywnienie człowieka
Jarosz, 2012, Nowelizacja norm żywieniowych dla populacji polskiej

Wykaz literatury uzupełniającej

Gawęcki J. (red.): Żywnienie 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? <i>Pielęgniarstwo Polskie</i> 57 (3), 251-256
Augustowski, K., Augustowska, M. (2015). Ocena jakości posiłków spożywanych przez studentów uczelni krakowskich, <i>Zagadnienia aktualnie poruszane przez młodych naukowców</i> , Wyd. CreativeTime, Kraków, s. 213-218
Augustowski, K., Augustowska, M. (2015), Świadomość osób starszych na temat właściwego odżywiania, <i>Zagadnienia aktualnie poruszane przez młodych naukowców</i> , Wyd. CreativeTime, Kraków, s. 218-224

Bilans godzinowy zgodny z CNPS (Całkowity Nakład Pracy Studenta)

Ilość godzin w kontakcie z prowadzącymi	Wykład	10
	Konwersatorium (ćwiczenia, laboratorium itd.)	10
	Pozostałe godziny kontaktu studenta z prowadzącym	5
Ilość godzin pracy studenta bez kontaktu z prowadzącymi	Lektura w ramach przygotowania do zajęć	15
	Przygotowanie krótkiej pracy pisemnej lub referatu po zapoznaniu się z niezbędną literaturą przedmiotu	
	Przygotowanie projektu lub prezentacji na podany temat (praca w grupie)	8
	Przygotowanie do egzaminu	2
Ogółem bilans czasu pracy		50
Ilość punktów ECTS w zależności od przyjętego przelicznika		2