

## KARTA PRZEDMIOTU

Nazwa przedmiotu w języku	polskim	<b>Żywnienie człowieka w zdrowiu i chorobie</b> <b>Human nutrition in health and disease</b>
	angielskim	

### 1. USYTUOWANIE PRZEDMIOTU W SYSTEMIE STUDIÓW

1.1. Kierunek studiów	-
1.2. Forma studiów	Stacjonarne / niestacjonarne
1.3. Poziom studiów	studia trzeciego stopnia
1.4. Profil studiów	ogólnoakademicki
1.5. Specjalność	nauki o zdrowiu
1.6. Jednostka prowadząca przedmiot	Wydział Nauk o Zdrowiu
1.7. Osoba przygotowująca kartę przedmiotu	dr hab. n. o zdr. Edyta Suliga, prof. UJK
1.8. Osoba odpowiedzialna za przedmiot	dr hab. n. o zdr. Edyta Suliga, prof. UJK
1.9. Kontakt	edyta.suliga@ujk.edu.pl

### 2. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

2.1. Przynależność do modułu	przedmioty związane z dziedziną nauk o zdrowiu
2.2. Status przedmiotu	obowiązkowy
2.3. Język wykładowy	polski
2.4. Semestry, na których realizowany jest przedmiot	5
2.5. Wymagania wstępne	Wiedza i umiejętności z zakresu zdrowia publicznego oraz epidemiologii i demografii

### 3. FORMY, SPOSOBY I METODY PROWADZENIA ZAJĘĆ

3.1. Formy zajęć	ćwiczenia	
3.2. Sposób realizacji zajęć	zajęcia w pomieszczeniach dydaktycznych UJK	
3.3. Sposób zaliczenia zajęć	ćwiczenia – zaliczenie z oceną z każdego semestru	
3.4. Metody dydaktyczne	<i>Ćwiczenia przedmiotowe, objaśnienie, pokaz z instruktazem, praca ze źródłem drukowanym, wykład informacyjny</i>	
3.5. Wykaz literatury	podstawowa	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2014.</li> <li>2. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.): Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2012.</li> </ol>
	uzupełniająca	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu, t. 1. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2012.</li> <li>2. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka zdrowego i chorego, t. 2. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2012.</li> <li>3. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K., Przygoda B.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2012.</li> <li>4. Jarosz M (red.). Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. IŻŻ, Warszawa 2012.</li> <li>5. Szponar L., Wolnicka K., Rychlik E.: Album fotografii produktów i potraw. IŻŻ, Warszawa 2000.</li> <li>6. Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głabska D.: Dietoterapia. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2014.</li> <li>7. Peckenpaugh N.J.: Podstawy żywienia i dietoterapia. Elsevier Urban &amp; Partner, Wrocław 2011.</li> <li>8. Artykuły z czasopism naukowych</li> </ol>

### 4. CELE, TREŚCI I EFEKTY KSZTAŁCENIA

#### 4.1. Cele przedmiotu

C1 - Przekazanie studentom wiedzy dotyczącej zasad prawidłowego żywienia człowieka w różnych okresach życia i stanach fizjologicznych, profilaktyki i leczenia dietetycznego najczęściej występujących przewlekłych chorób niezakaźnych oraz problemów zdrowia publicznego wynikających z nieprawidłowego żywienia.
C2 - Kształtowanie umiejętności oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia.
C3 - Kształtowanie gotowości do promowania zasad prawidłowego odżywiania w otoczeniu.

- 4.2. Treści programowe
1. Zasady prawidłowego żywienia człowieka w różnych okresach życia i stanach fizjologicznych
  2. Potrzeby energetyczne organizmu człowieka, podstawowa i całkowita przemiana materii
  3. Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia
  4. Rola żywności i żywienia w patogenezie oraz profilaktyce przewlekłych chorób niezakaźnych
  5. Genomika żywieniowa
  6. Ekonomiczne, kulturowe, klimatyczne i społeczne uwarunkowania sposobu żywienia się społeczeństwa
  7. Problemy zdrowia publicznego wynikające z nieprawidłowego żywienia na poziomie regionalnym, krajowym i międzynarodowym
  8. Zaliczenie

**4.3. Przedmiotowe efekty kształcenia (mała, średnia, duża liczba efektów)**

kod	Student, który zaliczył przedmiot	Stopień nasycenia efektu kierunkowego [+][++][+++]	Odniesienie do efektów kształcenia	
			dla kierunku	dla obszaru
	<b>w zakresie WIEDZY:</b>			
W01	Objasnia zasady prawidłowego żywienia człowieka w różnych okresach życia i stanach fizjologicznych	+++	K_W07	
W02	Charakteryzuje zasady profilaktyki i leczenia dietetycznego najczęściej występujących przewlekłych chorób niezakaźnych	++	K_W01	
W03	Opisuje zasady oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia człowieka	+	K_W07	
W04	Rozpoznaje problemy zdrowia publicznego wynikające z nieprawidłowego żywienia	+++	K_W01	
	<b>w zakresie UMIEJĘTNOŚCI:</b>			
U01	Ocenia stan odżywienia metodami antropometrycznymi	++	K_U03	
U02	Dokonyuje oceny sposobu żywienia, m.in. przeprowadza 24-godzinny wywiad o spożyciu wykorzystując „Album fotografii produktów i potraw”	+++	K_U03	
U03	Stosuje tabele wartości odżywczej produktów i potraw spożywczych do wyliczania wartości energetycznej, zawartości makroskładników, witamin oraz składników mineralnych w całodziennych racjach pokarmowych	++	K_U03	
	<b>w zakresie KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH:</b>			
K01	Rozumie potrzebę doskonalenia swej wiedzy i konieczności ciągłej edukacji z zakresu żywienia człowieka	++	K_K02	
K02	Wykazuje gotowość do promowania zasad prawidłowego odżywiania w otoczeniu	+++	K_K05	

**4.4. Kryteria oceny osiągniętych efektów kształcenia dla każdej formy zajęć**

na ocenę 3	na ocenę 3,5	na ocenę 4	na ocenę 4,5	na ocenę 5
Ć - 50-59% pkt. z pracy pisemnej oraz aktywności na zajęciach	Ć - 60-69% pkt. z pracy pisemnej oraz aktywności na zajęciach	Ć - 70-79% pkt. z pracy pisemnej oraz aktywności na zajęciach	Ć - 80-89% pkt. z pracy pisemnej oraz aktywności na zajęciach	Ć - ≥ 90% pkt. Z pracy pisemnej oraz aktywności na zajęciach

**4.5. Metody oceny dla każdej formy zajęć**

Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Projekt	Kolokwium	Zadania domowe	Praca pisemna*	Aktywność na zajęciach*	Inne <sup>1</sup>
					X(ćw)	X(ćw)	

**5. BILANS PUNKTÓW ECTS – NAKŁAD PRACY STUDENTA**

Kategoria	Obciążenie studenta	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA /GODZINY KONTAKTOWE/	15	10
Udział w wykładach		
Udział w ćwiczeniach, konwersatoriach, laboratoriach... itd.	15	10

<i>Udział w konsultacjach</i>		
<i>Udział w egzaminie/kolokwium zaliczeniowym itp.</i>		
<i>Inne</i>		
<b>SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/</b>	<b>10</b>	<b>15</b>
<i>Przygotowanie do wykładu</i>		
<i>Przygotowanie do ćwiczeń, konwersatorium, laboratorium itp.</i>	<b>10</b>	<b>15</b>
<i>Przygotowanie do egzaminu/kolokwium</i>		
<i>Zebranie materiałów do projektu, kwerenda internetowa</i>		
<i>Opracowanie prezentacji multimedialnej</i>		
<i>Przygotowanie hasła do wikipedii</i>		
<i>Inne</i>		
<b>ŁĄCZNA LICZBA GODZIN</b>	<b>25</b>	<b>25</b>
<b>PUNKTY ECTS za przedmiot</b>	<b>1</b>	

**Przyjmuję do realizacji** (data i podpisy osób prowadzących przedmiot w danym roku akademickim)

.....