

KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	0916.4.FAR.D.PROFŻ	
Nazwa przedmiotu w języku	polskim	Profilaktyka żywieniowa
	angielskim	<i>Nutritional prophylaxis</i>

1. USYTUOWANIE PRZEDMIOTU W SYSTEMIE STUDIÓW

1.1. Kierunek studiów	FARMACJA
1.2. Forma studiów	stacjonarne
1.3. Poziom studiów	jednolite studia magisterskie
1.4. Profil studiów	praktyczny
1.5. Osoba przygotowująca kartę przedmiotu	dr n. rol. Kamila Sobaś
1.6. Kontakt	kamila.sobas@ujk.edu.pl

2. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

2.1. Język wykładowy	polski/angielski (1h)
2.2. Wymagania wstępne	chemia ogólna, biologia, bromatologia

3. SZCZEGÓŁOWA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

3.1. Forma zajęć	wykład w grupie przedmiotów obieralnych i fakultatywnych	
3.2. Miejsce realizacji zajęć	zajęcia w pomieszczeniach dydaktycznych UJK	
3.3. Forma zaliczenia zajęć	zaliczenie z oceną	
3.4. Metody dydaktyczne	dyskusja dydaktyczna, prezentacja multimedialna, metoda seminaryjna, praca w grupie	
3.5. Wykaz literatury	podstawowa	<ol style="list-style-type: none"> Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.): Żywność człowieka zdrowego i chorego, t. 2. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2020, wyd. II. Jarosz M, Rychlik E, Stoś K, Charzewska J. (red.). Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie. NPZ - PZH, Warszawa 2020 (https://ncez.pl/upload/normy_zywienia_2020web.pdf). https://ncez.pl/upload/normy_zywienia_2020web.pdf
	uzupełniająca	<ol style="list-style-type: none"> Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głąbska D.: Dietoterapia, PZWL, Warszawa 2016. Gawęcki J. (red.): Żywność człowieka, t. 1. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 2016.

4. CELE, TREŚCI I EFEKTY UCZENIA SIĘ

4.1. Cele przedmiotu <i>Wykład:</i> C1 - Przekazanie wiedzy z zakresu żywienia dzieci w wieku przedszkolnym, szkolnym do 18 roku życia. C2 - Przekazanie wiedzy z zakresu żywienia osób dorosłych zależnie od ich aktywności fizycznej oraz osób starszych. C3 - Przekazanie wiedzy z zakresu żywienia kobiet w ciąży i karmiących. C4 - Nabycie umiejętności prawidłowego doboru produktów w żywieniu dzieci i młodzieży oraz osób dorosłych. C5 - Nabycie umiejętności opracowywania zaleceń żywieniowych dzieci i młodzieży oraz osób dorosłych.
4.2. Treści programowe <i>Wykład:</i> Żywność dzieci w wieku 1-3 lat. Żywność dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym.. Żywność w ciąży, porożu i okresie karmienia. Konsekwencje nieprawidłowego odżywiania w czasie ciąży. Specyficzne problemy żywieniowe w starszym wieku. Ogólne zasady żywienia osób starszych. Opanowanie umiejętności prawidłowego doboru produktów i technik kulinarnych oraz opracowanie zaleceń żywieniowych dla dzieci i młodzieży oraz osób dorosłych. Najczęstsze błędy w żywieniu młodzieży do 18 roku życia. Analiza wybranych prac w języku obcym z uwzględnieniem treści programowych.

4.3. Przedmiotowe efekty uczenia się

Efekt	Student, który zaliczył przedmiot	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
w zakresie WIEDZY zna i rozumie:		
W01	podstawowe składniki odżywcze, zapotrzebowanie na nie organizmu, ich znaczenie, fizjologiczną dostępność i metabolizm oraz źródła żywieniowe;	FAR_D.W30.
W02	metody stosowane do oceny wartości odżywczej żywności.	FAR_D.W31.

w zakresie UMIEJĘTNOŚCI potrafi:		
U01	charakteryzować produkty spożywcze pod kątem ich składu i wartości odżywczej.	FAR_D.U23.

4.4. Sposoby weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się																						
Efekty przedmiotowe (symbol)	Sposób weryfikacji (+/-)																					
	Egzamin ustny/pisemny*			Kolokwium* pisemne			Projekt*			Aktywność na zajęciach*			Praca własna*			Praca w grupie*			Inne (jakie?)* np. test - stosowany w e-learningu			
	Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć						
	W	C	...	W	C	...	W	C	...	W	C	S	W	C	...	W	C	S	W	C	...	
W01				+															+			
W02				+						+									+			
U01				+						+									+			

4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się		
Forma zajęć	Ocena	Kryterium oceny
wykład (WS)	3	uzyskanie 61-68% łącznej liczby punktów z kolokwium pisemnego
	3,5	uzyskanie 69-76% łącznej liczby punktów z kolokwium pisemnego
	4	uzyskanie 77-84% łącznej liczby punktów z kolokwium pisemnego
	4,5	uzyskanie 85-92% łącznej liczby punktów z kolokwium pisemnego
	5	uzyskanie 93-100% łącznej liczby punktów z kolokwium pisemnego

5. BILANS PUNKTÓW ECTS – NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
<i>LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA /GODZINY KONTAKTOWE/</i>	25	
<i>Udział w wykładach</i>	25	
<i>SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/</i>	25	
<i>Przygotowanie do wykładów (dyskusji)</i>	10	
<i>Przygotowanie do kolokwium</i>	15	
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	50	
PUNKTY ECTS za przedmiot	2	

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

.....