

SYLABUSDOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2019-2021
(skrajne daty)

Rok akademicki 2019/2020

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

| | |
|---|---|
| Nazwa przedmiotu | Fizjologia żywienia człowieka |
| Kod przedmiotu* | |
| nazwa jednostki prowadzącej kierunek | Kolegium Nauk Medycznych |
| Nazwa jednostki realizującej przedmiot | Instytut Nauk o Zdrowiu, Zakład Dietetyki |
| Kierunek studiów | Dietetyka |
| Poziom studiów | Studia II stopnia |
| Profil | Praktyczny |
| Forma studiów | Niestacjonarne |
| Rok i semestr/y studiów | Rok I, Semestr I |
| Rodzaj przedmiotu | Obowiązkowy |
| Język wykładowy | Polski |
| Koordynator | dr n. o zdr. Anna Bartosiewicz |
| Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących | dr n. o zdr. Anna Bartosiewicz |

* -opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

| Semestr (nr) | Wykł. | Ćw. | Konw. | Lab. | Sem. | ZP | Prakt. | Inne (jakie?) | Liczba pkt. ECTS |
|--------------|-------|-----|-------|------|------|----|--------|---------------|------------------|
| I | 8 | 12 | - | - | - | - | - | - | 2 |

1.2. Sposób realizacji zajęć **zajęcia w formie tradycyjnej** zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość**1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny)****ZALICZENIE Z OCENĄ****2. WYMAGANIA WSTĘPNE**

Podstawowa wiedza dotycząca fizjologii człowieka i żywienia człowieka.

3. CELE, EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE

3.1 Cele przedmiotu

| | |
|----|---|
| C1 | W zakresie wiedzy: Podstawowa wiedza dotycząca fizjologii człowieka i żywienia człowieka. |
| C2 | W zakresie umiejętności: Przygotowanie studenta do rozpoznawania podstawowych zaburzeń. |
| C3 | W zakresie postawy: Kształtowanie postawy studenta do aktywnego pogłębiania wiedzy z zakresu fizjologii |

3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

| EK (efekt uczenia się) | Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu | Odniesienie do efektów kierunkowych ¹ |
|------------------------|--|--|
| K_Wo4 | Definiuje pojęcia z zakresu fizjologii żywienia człowieka. | P6S_WG |
| K_Wo9 | Określa mechanizmy fizjologicznej regulacji spożycia pokarmu. | P6S_WG |
| K_Uo3 | Potrafi analizować przemiany metaboliczne oraz anaboliczne zachodzące w organizmie człowieka związane z procesem trawienia oraz wchłaniania składników pokarmowych | P6S_UO |
| K_Ko4 | Jest odpowiedzialny za systematyczne pogłębianie wiedzy z zakresu fizjologii człowieka. | P6S_KK |

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

| |
|---|
| Treści merytoryczne wykładów |
| Masa ciała i jego skład. Rola wody - gospodarka wodno-mineralna i równowaga kwasowo-zasadowa organizmu ludzkiego. |
| Uzyskiwanie energii z pożywienia i pojęcie energii swobodnej. |
| Metabolizm węglowodanów, tłuszczów i białek. |
| Tempo przemian metabolizmu. |
| Odżywianie. Składniki odżywcze – węglowodany, tłuszcze, białka, witaminy i ich funkcje w organizmie człowieka. Pierwiastki śladowe. |

¹ W przypadku ścieżki kształcenia prowadzącej do uzyskania kwalifikacji nauczycielskich uwzględnić również efekty uczenia się ze standardów kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela.

B. Problematyka ćwiczeń audytoryjnych, konwersatoryjnych, laboratoryjnych, zajęć praktycznych

| |
|--|
| Treści merytoryczne ćwiczeń |
| Neurohormonalna regulacja przyjmowania pokarmu. |
| Mechanizm żucia i połykania. Ślina- objętość i jej skład. |
| Motoryka przewodu pokarmowego i dróg żółciowych. Motoryka żołądka, jelita cienkiego, jelita grubego. Czynność wątroby. |
| Czynności wydzielnicze gruczołów trawiennych. |
| Strukturalna podstawa wchłaniania. Wchłanianie wody i elektrolitów, żelaza, wapnia, witamin. Trawienie i wchłanianie węglowodanów. Trawienie i wchłanianie białek. Trawienie i wchłanianie tłuszczów. Wchłanianie cholesterolu i witamin rozpuszczalnych w tłuszczach. Wchłanianie w jelicie grubym. |
| Wpływ głodzenia na przebieg procesów metabolicznych |
| Hormonalna regulacja stężenia glukozy w organizmie i metabolizmu wapniowo-fosforanowego oraz wapniowego. |

3.4 Metody dydaktyczne

WYKŁAD Z PREZENTACJĄ MULTIMEDIALNĄ, KONWERSATORIUM, ĆWICZENIA PRAKTYCZNE, ANALIZA PRZYPADKÓW

4. METODY I KRYTERIA OCENY

4.1 Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

| Symbol efektu | Metody oceny efektów uczenia się (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć) | Forma zajęć dydaktycznych (w, ćw, ...) |
|---------------|---|---|
| EK_01 | Zaliczenie pisemne | wykład |
| EK_02 | Obserwacja podczas ćwiczeń, kolokwium pisemne, pokaz | ćwiczenia |
| EK_03 | Obserwacja podczas ćwiczeń, kolokwium pisemne, pokaz | ćwiczenia |

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

| |
|---|
| <p>Ćwiczenia:</p> <ol style="list-style-type: none">1. pełne uczestnictwo i ocena aktywności studenta w czasie zajęć,2. ocena przygotowania do zajęć,3. dyskusja w czasie ćwiczeń, |
|---|

4. sprawdzanie wiedzy w czasie ćwiczeń,
5. opis przypadku
6. zaliczenia pisemne cząstkowe

Zakres ocen: 2,0 – 5,0

Wykłady:

1. zaliczenie testowe oraz pytania otwarte:

A: Pytania z zakresu wiadomości do zapamiętania;

B: Pytania z zakresu wiadomości do rozumienia;

C: Rozwiązywanie zadania pisemnego typowego;

D: Rozwiązywanie zadania pisemnego nietypowego;

- za niewystarczające rozwiązanie zadań tylko z obszaru A i B = ocena 2,0

- za rozwiązanie zadań tylko z obszaru A i B możliwość uzyskania max. oceny 3,0

- za rozwiązanie zadań z obszaru A + B + C możliwość uzyskania max. oceny 4,0

- za rozwiązanie zadań z obszaru A + B + C + D możliwość uzyskania oceny 5,0

Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie wiedzy:

Zaliczenie ustne problemowe lub zaliczenie pisemne w postaci testu:

– student generuje / rozpoznaje odpowiedź (esej, raport; krótkie strukturyzowane pytania /SSQ/; test wielokrotnego wyboru /MCQ/; test wielokrotnej odpowiedzi /MRQ/; test dopasowania; test T/N; test uzupełniania odpowiedzi), pytania otwarte.

Ocena wiedzy:

Kolokwium pisemne

5.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 92% - 100%

4.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 84% - 92%

4.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 76% - 84%

3.5 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 68% - 76%

3.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia na poziomie 60% - 68%

2.0 – wykazuje znajomość każdej z treści kształcenia poniżej 60%

Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie umiejętności:

Zaliczenie praktyczne

Zaliczenie zorganizowane w postaci określonego zadania do wykonania, dopuszczalna również prezentacja lub wykonanie projektu, realizacja określonego zadania.

Ocena umiejętności

5.0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest dobrze przygotowany, bardzo dobrze zna podstawowe przyczyny i procesy szerzenia się zakażeń oraz opisuje podstawowe metody zapobiegania i ograniczania dróg szerzenia się zakażeń.

4.5 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, dobrze zna podstawowe przyczyny i procesy szerzenia się zakażeń oraz opisuje podstawowe metody zapobiegania i ograniczania dróg szerzenia się zakażeń.

4.0 – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, jest poprawiany, dobrze zna podstawowe przyczyny i procesy szerzenia się zakażeń oraz opisuje podstawowe metody zapobiegania i ograniczania dróg szerzenia się zakażeń.

3.5 – student uczestniczy w zajęciach, jego zakres przygotowania nie pozwala na całościowe przedstawienie omawianego problemu, dostatecznie zna podstawowe przyczyny i procesy szerzenia się zakażeń oraz opisuje podstawowe metody zapobiegania i ograniczania dróg szerzenia się zakażeń, często jest poprawiany.

3.0 – student uczestniczy w zajęciach, dostatecznie zna podstawowe przyczyny i procesy szerzenia się zakażeń oraz opisuje podstawowe metody zapobiegania i ograniczania dróg szerzenia się zakażeń, jednak często popełnia błędy.

2.0 – student biernie uczestniczy w zajęciach, wypowiedzi są niepoprawne merytorycznie, nie zna podstawowych przyczyn i procesów szerzenia się zakażeń oraz nie opisuje podstawowych metod zapobiegania i ograniczania dróg szerzenia się zakażeń, często jest poprawiany.

Metody weryfikacji efektów kształcenia w zakresie kompetencji społecznych:

Obserwacja opiekuna, ocena grupy, samoocena

Ocena kompetencji społecznych:

Ocena średnia ważona wynikająca z ocen cząstkowych za:

-umiejętność pracy w grupie 2/3;

- umiejętność prezentowania wyników prac na forum grupy 1/3.

ZAKRES OCEN: 2,0 - 5,0

UWAGA: Ocenę pozytywną z przedmiotu można uzyskać wyłącznie pod warunkiem uzyskania pozytywnej oceny za każdy z ustanowionych efektów kształcenia.

5. CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA POTRZEBNY DO OSIĄGNIĘCIA ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW W GODZINACH ORAZ PUNKTACH ECTS

| Forma aktywności | Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności |
|--|--|
| Godziny kontaktowe wynikające z harmonogramu studiów | 20 |
| Inne z udziałem nauczyciela akademickiego | |

| | |
|--|---|
| (udział w konsultacjach, egzaminie) | |
| Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.) | |
| SUMA GODZIN | |
| SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS | 2 |

** Należy uwzględnić, że 1 pkt ECTS odpowiada 25-30 godzin całkowitego nakładu pracy studenta.*

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

| | |
|----------------------------------|---|
| wymiar godzinowy | - |
| zasady i formy odbywania praktyk | - |

7. LITERATURA

| |
|--|
| <p>Literatura podstawowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Keller J.S.: Podstawy fizjologii żywienia człowieka. Wydaw. Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego, Warszawa 2000. 2. Gertig H., Przysławski J.: Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2006. 3. Hasik J., Gawęcki J.(red.): Żywienie człowieka zdrowego i chorego. T.I, T.II. Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2005. 4. Hasik J., Gawęcki J.(red.): Żywienie człowieka. PWN, Warszawa 2000. 5. Kunachowicz H., Czarnowska –Misztal, Turlejska H.: Zasady żywienia człowieka. WSiP, Warszawa 2004. |
| <p>Literatura uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Krauss H. Fizjologia żywienia. PZWL 2019 2. Gertig H., Przysławski J.: Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2006. 3. Hasik J., Gawęcki J.(red.): Żywienie człowieka zdrowego i chorego. T.I, T. II. Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2005. 4. Hasik J., Gawęcki J.(red.): Żywienie człowieka. PWN, Warszawa 2000. |

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej