

Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Nysie

Instytut Zdrowia Publicznego

Opis modułu kształcenia

Nazwa modułu (przedmiotu)		Żywnienie w profilaktyce i chorobie			Kod podmiotu					
Kierunek studiów		Ratownictwo medyczne								
Profil kształcenia		praktyczny								
Poziom studiów		Studia pierwszego stopnia								
Specjalność		-								
Forma studiów		stacjonarne								
Semestr studiów		I								
					Zajęcia z zakresu nauk podstawowych		Tak			
Tryb zaliczenia przedmiotu		Zaliczenie na ocenę		Liczba punktów ECTS				Sposób ustalania oceny z przedmiotu		
Formy zajęć i inne		Liczba godzin zajęć w semestrze		Całkowita	3	Zajęcia kontaktowe	1,3	Zajęcia praktyczne	0	Waga w %
		Całkowita	Pracy studenta	Zajęcia kontaktowe	Sposoby weryfikacji efektów kształcenia w ramach form zajęć					
Wykład		50	20	30	Kolokwium pisemne				60	
Ćwiczenia tablicowe		20	10	10	Praca pisemna oraz prezentacje i dyskusja				20	
Samokształcenie		20	20		Praca pisemna oraz prezentacje i dyskusja				20	
Razem:		90	50	40					Razem	100 %
Kategoria efektów	Lp.	Efekty kształcenia dla modułu (przedmiotu)			Sposoby weryfikacji efektu kształcenia	Efekty kierunkowe	Efekty obszarowe	Uwagi		
Wiedza	1.	Wymienia etapy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i potrafi zaplanować żywnienie dostosowane do naturalnych i fizjologicznych potrzeb człowieka			Kolokwium pisemne	K_W02	M1_W01 M1_W02			
	2.	Zna zasady i podstawy dietyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w ciąży i podczas karmienia piersią, człowieka zdrowego i chorego			Kolokwium pisemne	K_W02	M1_W02			
	3.	Zna składniki odżywcze i ich znaczenie w żywieniu			Kolokwium pisemne	K_W02 K_W10	M1_W02 M1_W06			
	4.	Potrafi określić podział społeczeństwa na grupy w zależności od płci, wieku, poziomu aktywności fizycznej i stanu fizjologicznego			Kolokwium pisemne	K_W12	M1_W04			
Umiejętności	1.	Potrafi oszacować skutki niedoborów żywieniowych, jakościowych i ilościowych u dzieci, młodzieży kobiet w ciąży i matek karmiących			Praca pisemna Prezentacja dyskusja		M1_U04			
	2.	Ma świadomość posiadanych zasobów wiedzy i umiejętności z zakresu przedmiotu, stale doskonali się i korzysta z materiałów naukowych prezentując własne pomysły i sugestie na podstawie zdobytej wiedzy			Praca pisemna Prezentacja dyskusja	K_U27 K_U29 K_U30	M1_U12 M1_U13			
	3.	Potrafi ocenić stan odżywiania niemowląt, dzieci, młodzieży i dorosłych			Praca pisemna Prezentacja dyskusja		M1_U04			

Prowadzący

Forma zajęć	Prowadzący zajęcia (tytuł/stopień naukowy, imię i nazwisko)
Wykład	Dr inż. Ewa Malczyk
Ćwiczenia tablicowe	Dr inż. Ewa Malczyk
Samokształcenie	

Treści kształcenia

Wykład	Metody dydaktyczne	Prezentacja multimedialna
L.p.	Tematyka zajęć	Liczba godzin
1.	Zywność w łańcuchu troficznym człowieka	3
2.	Składniki odżywcze i ich znaczenie w żywieniu. Normy żywienia i wyżywienia.	3
3.	Podział produktów żywnościowych	3
4.	Zasady prawidłowego żywienia – piramida żywieniowa.	3
5.	Metody oceny sposobu żywienia	2
6.	Metody oceny stanu odżywienia	2
7.	Zasady żywienia różnych grup ludności, czyli zróżnicowanie diet dzieci i dorosłych	3
8.	Niedożywienie i jego następstwa.	3
9.	Choroby związane z żywnością, żywieniem i odżywianiem	3
10.	Żywność w cukrzycy i chorobach metabolicznych.	3
11.	Żywność w otyłości i sposoby walki z nią.	3
12.	Żywność w alergiach, nietolerancjach pokarmowych i zespołach złego wchłaniania.	2
13.	Żywność w chorobach układu krążenia i miażdżycy	3
14.	Diety alternatywne wady i zalety.	3
15.	Żywność dzieci niemowląt kobiet w ciąży osób dorosłych oraz w wieku podeszłym.	3
Razem liczba godzin:		40

Ćwiczenia tablicowe	Metody dydaktyczne	
L.p.	Tematyka zajęć	Liczba godzin
1.	Procesy energetyczne w organizmie człowieka, bilans energetyczny organizmu	1
2.	Pojęcie przemiany materii (metabolizmu).	1
3.	Procesy anaboliczne i kataboliczne.	1
4.	Intensywność przemian metabolicznych w zależności od wieku	1
5.	Wartość energetyczna pożywienia, jednostki energetyczne - przeliczanie jednostek kcal, kJ, cal, MJ; równoważniki Atwatera	1
6.	Wartość odżywcza białek; wskaźnik aminokwasu ograniczającego	1
7.	Zasady planowania żywienia różnych grup ludności.	1
8.	Planowanie żywienia.	1
9.	Układanie i ocena jadłospisów.	2
Razem liczba godzin:		10

Samokształcenie		Metody dydaktyczne	Pisemny referat, analiza piśmiennictwa
L.p.	Tematyka zajęć		Liczba godzin
1.	Przygotowanie pisemnego referatu z tematyki ćwiczeń		20
Razem liczba godzin:			20

Literatura podstawowa:

1	J. Gawęcki, L. Hryniewiecki: Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Cz. I. PWN, Warszawa 2000
2	J. Hasik, J. Gawęcki: Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Cz. II. PWN, Warszawa 2000.
3	H. Kunachowicz, I. Nadolna, B. Przygoda, K. Iwanow: Tabele wartości odżywczej produktów spożywczych. IŻŻ, Warszawa 1998.

Literatura uzupełniająca:

1	W. Kierst: Nauka o żywieniu zdrowego i chorego człowieka. PZWL, Warszawa 1989
2	Z. Wieczorek-Chełmińska: Nowoczesna dietetyczna książka kucharska. Warszawa 2000
3	J. Hasik, L. Hryniewiecki, M. Grzymisławski: Dietetyka. PZWL, Warszawa 1999
4	Św. Ziemiański: Normy żywienia człowieka. PZWL, Warszawa 2001

.....
 Koordynator modułu (przedmiotu)
 podpis

.....
 Dyrektor Instytutu
 pieczęć i podpis