

Skrócony opis modułu kształcenia

M_uu_uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany	DIN2_01 2017/2018	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Fizjologia żywienia człowieka Physiology of human nutrition	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	drugi, studia niestacjonarne	
Rok studiów dla kierunku	I	
Semestr dla kierunku	I	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2 1,12 / 1,00	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr hab. Anna Winiarska-Mieczan	
Jednostka oferująca przedmiot	Zakład Bromatologii i Fizjologii Żywienia	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie i zrozumienie mechanizmu regulacji procesów fizjologicznych, współdziałania narządów i układów w przemianach metabolicznych oraz zachowanie homeostazy organizmu w procesie żywienia, rola składników pokarmowych w odżywianiu człowieka, nabycie umiejętności podejmowania decyzji odnośnie optymalizacji żywienia i krytycznej oceny sposobu żywienia ludzi.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Nr Efektu Kierunkowego	Realizowany Efekt Kształcenia
	DI_W01	W1. Zna anatomiczną budowę i fizjologiczne podstawy funkcjonowania przewodu pokarmowego człowieka oraz posiada ogólną wiedzę o procesach metabolicznych zachodzących w organizmie
	DI_W02	W2. Ma wiedzę na temat metabolizmu składników pokarmowych i energii i ich wpływie na organizm człowieka
	DI_W19	W3. Posiada wiedzę na temat wpływu suplementów diety i leków na organizm człowieka oraz ich interakcji ze składnikami żywności
	DI_U03	U1. Potrafi dokonać oceny sposobu żywienia w zależności od wieku, płci, stanu zdrowia i stanu fizjologicznego człowieka
	DI_K01	K1. Rozumie potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy
	Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1, W2 - egzamin pisemny, U1 - ocena pytań otwartych na sprawdzianach, K1 - udział w dyskusji, ocena pytań otwartych na sprawdzianach

Wymagania wstępne i dodatkowe	Zaliczenie następujących przedmiotów: Chemia żywności, biochemia, fizjologia człowieka
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Fizjologiczne podstawy żywienia ludzi. Składniki odżywcze, pokarmowe i dietetyczne - trawienie, wchłanianie i metabolizm tych składników, występowanie w żywności. Żywność w schorzeniach niedoborowych. Przemiana materii i energii u człowieka, bilans energetyczny. Zapotrzebowanie na składniki odżywcze a normy żywienia i odżywiania. Zasady żywienia różnych grup populacyjnych.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Literatura podstawowa: 1. Beck J., Budzińska K., Caputa M.: Wykłady z fizjologii człowieka. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa, 2010. 2. Keller S.: Podstawy fizjologii żywienia człowieka. SGGW, Warszawa, 2000. 3. Tafil-Klawe M., Klawe J.: Wykłady z fizjologii człowieka. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2010. Literatura uzupełniająca: 4. Gawęcki J., Hryniewiecki L. (red.): Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, 2009. 5. Wills J.: Biblia żywności i żywienia. Amber, Warszawa, 1998
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady – prezentacja multimedialna, prelekcja, dyskusja
Bilans punktów ECTS	Kontaktowe: Wykłady – 16 godz. – 0,64 ECTS Konsultacje – 10 godz. – 0,40 ECTS Egzamin – 2 godz. – 0,08 ECTS Razem kontaktowe 28 godz. – 1,12 ECTS Niekontaktowe: Studiowanie literatury – 15 godz. – 0,60 ECTS Przygotowanie do egzaminu i udział w nim – 10 godz. – 0,40 ECTS Razem niekontaktowe: 25 godz. = 1,00 ECTS Razem = 53 godz. – 2,12 ECTS