

1.	Nazwa kierunku	biologia
2.	Wydział	Wydział Nauk Przyrodniczych
3.	Cykl rozpoczęcia	2023/2024 (semestr zimowy), 2024/2025 (semestr zimowy)
4.	Poziom kształcenia	studia drugiego stopnia
5.	Profil kształcenia	ogólnoakademicki
6.	Forma prowadzenia studiów	stacjonarna

Moduł kształcenia: Podstawy dietetyki

Kod modułu: 2BL_82a

1. Liczba punktów ECTS: 4

2. Zakładane efekty uczenia się modułu			
kod	opis	efekty uczenia się kierunku	stopień realizacji (skala 1-5)
2BL_82_1	Posiada wiedzę dotyczącą fundamentów prawidłowego żywienia ludzi. Potrafi dokonać szczegółowej charakterystyki (zastosowanie, cel, dobór produktów, potraw i technologii) diet stosowanych w żywieniu osób zdrowych i chorych. Zna patomechanizm chorób dietozależnych.	2BL_W01_P 2BL_W02_P	3 5
2BL_82_2	Potrafi planować i stosować (oparte na podstawach naukowych) żywienie indywidualne osób zdrowych i chorych oraz zbiorowe dla wszystkich grup ludności. Potrafi opracowywać jadłospisy wchodzące w skład poszczególnych rodzajów diet, zgodnie z obowiązującą klasyfikacją i zasadami żywienia. Korzysta z programów komputerowych przeznaczonych do układania jadłospisów.	2BL_U03_P 2BL_W01_P 2BL_W02_P	4 3 5
2BL_82_3	Zna metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia ludzi zdrowych i chorych.	2BL_U03_P 2BL_W01_P 2BL_W07_P	4 3 5
2BL_82_4	Posiada wiedzę dotyczącą wartości odżywczej produktów oraz rozumie zalecenia obecne w normach spożycia poszczególnych składników i produktów spożywczych dla różnych grup ludności. Potrafi korzystać z norm żywieniowych i wykorzystywać je w praktyce.	2BL_U03_P 2BL_W01_P 2BL_W07_P	3 3 5
2BL_82_5	Potrafi szacować wartość odżywczą gotowych wyrobów, potraw, posiłków i racji pokarmowych oraz posiada umiejętność prowadzenia edukacji żywieniowej.	2BL_K01_P 2BL_K02_P 2BL_U03_P 2BL_W01_P	5 5 4 3
2BL_82_6	Rozumie potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie dietetyki. Potrafi pracować indywidualnie i w zespole, współdziałać i wykonywać powierzone zadania. Potrafi formułować opinie dotyczące postępowania dietetycznego dla	2BL_K01_P 2BL_K02_P	5 5

określonych grup ludności oraz dyskutować na tematy związane żywnością.	2BL_U02_P 2BL_U05_P	5 5
---	------------------------	--------

3. Opis modułu

Opis	Kurs przekazuje obszerną wiedzę z zakresu żywienia człowieka. Student poznaje patomechanizmy chorób dietozależnych. Uczestnik kursu zdobywa wiedzę i umiejętności z zakresu planowania żywienia osób zdrowych i chorych. Student poznaje metody oceny stanu odżywienia organizmu. Dzięki uczestnictwie w interaktywnych zajęciach nabywa umiejętności: planowania jadłospisów, szacowania wartości odżywczej gotowych wyrobów, potraw, posiłków i racji pokarmowych. Student nabywa umiejętności prowadzenia szeroko pojętej edukacji żywieniowej różnych grup społecznych.
Wymagania wstępne	Wiedza z zakresu anatomii i fizjologii zwierząt, biochemii.

4. Sposoby weryfikacji efektów uczenia się modułu

kod	nazwa (typ)	opis	efekty uczenia się modułu
2BL_82_w1	Zaliczenie na ocenę	Zaliczenie na ocenę na zasadach określonych w sylabusie.	2BL_82_1, 2BL_82_2, 2BL_82_3, 2BL_82_4, 2BL_82_5, 2BL_82_6

5. Rodzaje prowadzonych zajęć

kod	rodzaj prowadzonych zajęć			praca własna studenta		sposoby weryfikacji efektów uczenia się
	nazwa	opis (z uwzględnieniem metod dydaktycznych)	liczba godzin	opis	liczba godzin	
2BL_82_fs_1	wykład	Wykład przedstawiający wybrane zagadnienia z wykorzystaniem pomocy audiowizualnych - prezentacje komputerowe ilustrujące omawiane zagadnienia.	10	Praca z podręcznikiem, lektura uzupełniająca, w tym anglojęzyczna.	15	2BL_82_w1
2BL_82_fs_2	laboratorium	Praca pod nadzorem prowadzącego - wykonywanie doświadczeń w laboratorium na podstawie instrukcji, analiza uzyskanych wyników.	20	Przygotowanie do zadań laboratoryjnych na podstawie zalecanej przez prowadzącego literatury przedmiotu, w tym anglojęzycznej.	25	2BL_82_w1
2BL_82_fs_3	konwersatorium	Zajęcia z wykorzystaniem pomocy audiowizualnych - prezentacje komputerowe ilustrujące omawiane zagadnienia. Forum dyskusyjne.	30	Przygotowanie do zajęć na podstawie zalecanej przez prowadzącego literatury przedmiotu, w tym anglojęzycznej.	50	2BL_82_w1