

Fizjologia żywienia człowieka

Wydział	Kierunek	Specjalność	Kod przedmiotu
Wydział Lekarski I	Dietetyka - Wydział Lekarski I	-	DietWLI/S/D/1/24

1. INFORMACJE OGÓLNE

Nazwa przedmiotu	Nazwa przedmiotu nadrzędnego/modułu	Rok akademicki	Rok studiów
Fizjologia żywienia człowieka	-	2018 / 2019	Pierwszy
Semestr	Rok naboru	Profil kształcenia	Poziom studiów
1, 2	2018 / 2019	-	drugiego stopnia
Tryb studiów	Język wykładowy	Rodzaj przedmiotu	Koordinator przedmiotu
stacjonarne	polski	Zajęcia obowiązkowe	Krauss Hanna prof. dr hab. n.med.
Koordinator przedmiotu nadrzędnego/modułu	Osoba zaliczająca	Osoby prowadzące	
-	Krauss Hanna prof. dr hab. n.med.	Korek Emilia dr n. med. , Krauss Hanna prof. dr hab. , Mikrut Kinga dr n. biol. , Warchoł Magdalena dr n. med.	

2. CELE KSZTAŁCENIA. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA MODUŁU/PRZEDMIOTU

- Poznanie fizjologii trawienia i wchłaniania węglowodanów, białek i tłuszczów.
- Poznanie roli węglowodanów, białek, tłuszczów, witamin i składników mineralnych w żywieniu człowieka.
- Poznanie roli składników odżywczych w prawidłowym funkcjonowaniu układu nerwowego.
- Poznanie procesów neurohormonalnej regulacji pobierania pokarmu.
- Poznanie procesów metabolicznych zachodzących w organizmie podczas redukcji i przyrostu masy ciała.
- Poznanie żywieniowych metod wspomagania odporności.
- Poznanie roli i znaczenia mikrobioty przewodu pokarmowego.
- Poznanie znaczenia tkanki tłuszczowej jako aktywnego narządu endokrynnego.
- Poznanie roli właściwego żywienia w profilaktyce i leczeniu chorób dietozależnych.
- Kształtowanie umiejętności oceny wartości odżywczej i energetycznej jadłospisów przy użyciu programu komputerowego DIETETYK.
- Poznanie metod oceny stanu odżywienia i markerów stanu odżywienia w różnych okresach fizjologicznych.
- Kształtowanie umiejętności komponowania i bilansowania jadłospisów dla pacjentów z chorobami żywieniowo zależnymi.
- Kształtowanie postaw świadomości własnej wiedzy i umiejętności, potrzeby dalszego kształcenia i rozwoju oraz odpowiedzialności za działania własne i zespołu.

3. WYMAGANIA WSTĘPNE

Przygotowanie do zajęć – zapoznanie się z tematyką poszczególnych zajęć seminaryjnych i ćwiczeniowych w oparciu o podany program zajęć i zalecane piśmiennictwo.

4. TREŚCI PROGRAMOWE

Wykłady:

Wykład 1. Fizjologia układu pokarmowego. Fizjologia trawienia i wchłaniania węglowodanów, białek i tłuszczów.

Wykład 2. Mechanizmy kontroli łaknienia

Wykład 3. Zmiany metaboliczne zachodzące w organizmie podczas redukcji i przyrostu masy ciała

Wykład 4. Znaczenie układu pokarmowego w immunologii. Żywieniowe metody wspomaganie odporności.

Wykład 5. Mikrobiota jelitowa

Seminaria:

Seminarium 1. Praktyczne aspekty neurohormonalnej regulacji pobierania pokarmu

Seminarium 2. Tkanka tłuszczowa jako aktywny narząd endokryny

Ćwiczenia:

Ćwiczenia 1. Składniki odżywcze odpowiedzialne za prawidłowe funkcjonowanie układu nerwowego. Odżywianie w warunkach stresu, stanie depresji sezonowej oraz w okresie migrenowych bólów głowy (analiza przypadku).

Ćwiczenia 2. Stan odżywienia jako wykładnik zdrowia. Markery stanu odżywienia w różnych okresach fizjologicznych (analiza przypadku).

Ćwiczenia 3. Postępowanie żywieniowe w zespole metabolicznym. Metaboliczna otyłość u osób z prawidłową masą ciała (analiza przypadku, praca z programem komputerowym DIETETYK).

Ćwiczenia 4. Ocena zmian poziomu glukozy w określonych przedziałach czasowych dla wybranych produktów spożywczych i po podaniu glukozy. Obliczanie indeksu glikemicznego wybranych potraw. Analiza dobowego spożycia wody na podstawie indywidualnych jadłospisów. Określanie zawartości składników mineralnych zakwaszających i alkalizujących w wybranych produktach spożywczych, ocena wpływu tych produktów na równowagę kwasowo-zasadową w organizmie człowieka (praca z programem komputerowym DIETETYK).

5. OPIS ZAKŁADANYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA MODUŁU/PREDMIOTU ORAZ WERYFIKACJA EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

EFEKTY KSZTAŁCENIA PO ZAKOŃCZENIU ZAJĘĆ STUDENT OSIĄGNIĘ W ZAKRESIE:	Numer standardu kształcenia lub kierunkowego efektu kształcenia	Odniesienie do charakterystyki drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji	Sposób oceny/metoda weryfikacji zakładanych efektów kształcenia	Metody realizacji
WIEDZY				
Potrafi zdefiniować i rozpoznać problemy żywieniowe pacjenta i uwzględnić je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego.	W12	P7S_WG , P7S_WK	test końcowy , egzamin	seminaria , ćwiczenia-B
Zna zagadnienia dotyczące epidemiologii żywieniowej, potrafi analizować i wyjaśnić związki pomiędzy żywieniem a wskaźnikami stanu zdrowia, czynnikami ryzyka rozwoju choroby i występowaniem chorób.	W08	P7S_WG	test końcowy , egzamin	seminaria , ćwiczenia-B
Zna zasady fizjologii żywienia oraz biochemii klinicznej i potrafi je wykorzystać w planowaniu żywienia.	W04	P7S_WG	test końcowy , egzamin	wykłady , seminaaria
Zna i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu demografii oraz czynników ryzyka chorób żywieniowozależnych .	W02	P7S_WG	test końcowy , egzamin	wykłady , seminaaria
UMIEJĘTNOŚCI				
Zna zasady dietoprofilaktyki i potrafi zaplanować, dostosowane do wieku postępowanie dietetyczne w celu zapobiegania chorobom związanym z nieprawidłowym odżywianiem i brakiem aktywności fizycznej.	U21	P7S_UW , P7S_UK	test końcowy , egzamin	seminaria , ćwiczenia-B
Potrafi określić wartość odżywczą pożywienia na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw, programów komputerowych i zalecanych wielkości spożycia (Recommend Dietary Allowances – RDA).	U17	P7S_UW	test końcowy , egzamin	seminaria , ćwiczenia-B
Potrafi zaplanować i realizować kompleksowe postępowanie obejmujące żywienie, aktywność fizyczną i styl życia dla osób z nadwagą lub otyłością.	U13	P7S_UW , P7S_UK	test końcowy , egzamin	seminaria , ćwiczenia-B
KOMPETENCJI				
Kontynuuje naukę przez całe życie zawodowe w celu stałego uaktualniania wiedzy i umiejętności zawodowych.	K02	P7S_KR	odpowiedź ustna	samodzielna praca studenta
Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności. Wie kiedy skorzystać z porady innego specjalisty.	K01	P7S_KK	odpowiedź ustna	samodzielna praca studenta

6. METODY DYDAKTYCZNE I NAKŁAD PRACY STUDENTA

FORMA ZAJĘĆ	CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA				METODY DYDAKTYCZNE
	LICZBA GODZIN KONTAKTOWYCH	LICZBA GODZIN SAMODZIELNEJ PRACY STUDENTA	LICZBA GODZIN ELEARNING	PUNKTY ECTS	
WYKŁADY	15	15	0	0,99	wykład
SEMINARIA	5	15	0	0,81	dyskusje prelekcja konwersatoria
ĆWICZENIA-B	15	20	0	1,20	ćwiczenia praktyczne z wykorzystaniem komputera laboratorium (eksperyment)
ŁĄCZNY NAKŁAD PRACY STUDENTA	35	50	0	3,00 / 3,00	

7. KRYTERIA OCENY

Zaliczenie – kryterium zaliczenia:

Kolokwium zaliczeniowe ma formę testu jednokrotnego wyboru i składa się z 30 pytań obejmujących zagadnienia zrealizowane podczas wszystkich zajęć kontrolowanych (seminaria i ćwiczenia). Warunkiem uzyskania zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie minimum 18 pkt. z kolokwium zaliczeniowego.

Egzamin teoretyczny – kryterium zaliczenia:

Egzamin ma formę testu jednokrotnego wyboru i składa się z 50 pytań, które obejmują tematykę zrealizowaną podczas całego kursu Fizjologii żywienia człowieka (wykłady, seminaaria, ćwiczenia). Egzamin przeprowadzany jest w formie elektronicznej z wykorzystaniem platformy OLAT. Uzyskanie 30 pkt. z egzaminu jest równoznaczne ze zdaniem egzaminu.

8. LITERATURA PODSTAWOWA

1. Jarosz M. **Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja.** , Instytut Żywności i Żywienia Warszawa, 2012.
2. Gawęcki J. **Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Tom I.** , Wydawnictwo Naukowe PWN, 2017.

9. LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1. Krauss H., Sosnowski P. **Podstawy fizjologii człowieka.** , Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Medycznego im. K. Marcinkowskiego, 2009.

10. REGULAMIN ZAJĘĆ

Dodano w formie załącznika plikowego.

11. PLAN ORGANIZACJI ZAJĘĆ

Dodano w formie załącznika plikowego.

12. KOŁA NAUKOWE

Koło naukowe przy Katedrze Fizjologii

13. INFORMACJE KOŃCOWE

ul. Świącickiego 6, 60-781 Poznań

14. SYSTEM OCENIANIA

OCENA LOKALNA	DEFINICJA LOKALNA	OCENA ECTS	DEFINICJA ECTS
5	bardzo dobry - znakomita wiedza, umiejętności i kompetencje	A	celujący - wybitne osiągnięcia
4,5	ponad dobry - bardzo dobra wiedza, umiejętności i kompetencje	B	bardzo dobry - powyżej średniego standardu z pewnymi błędami
4	dobry - opanowanie wiedzy, umiejętności i kompetencji na dobrym poziomie	C	dobry - generalnie solidna praca z szeregiem zauważalnych błędów
3,5	dość dobry - zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje, ale ze znacznymi niedociągnięciami	D	zadowalający - zadowalający, ale ze znaczącymi błędami
3	dostateczny - zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje z licznymi błędami	E	dostateczny - wyniki spełniają minimalne kryteria
2	niedostateczny - niezadowalające osiągnięcie wiedzy, umiejętności i kompetencji	FX,F	niedostateczny - podstawowe braki w opanowaniu materiału