

Informacje ogólne	
Jednostka prowadząca kierunek:	Wydział Mechaniczny
Kierunek studiów:	Technologii Żywności i Żywnienie Człowieka
Nazwa kursu:	Fizjologia żywienia człowieka
Przynależność do modułu:	żywienia i fizjologii

Forma zajęć	Wykład	Ćwiczenia	Laboratoriu	Projekt	Seminarium	Konwersator
Liczba godzin kursu	30	15	-	-	-	-
Liczba punktów ECTS	5					
Sposób zaliczenia	egzamin/zaliczenie					

KARTA KURSU							
Informacje ogólne o kursie							
Jednostka realizująca:	Wydział Mechaniczny						
Katedra/Zakład:	Katedr Procesów i Urządzeń Przemysłu Spożywczego						
Osoba odpowiedzialna dydaktycznie:	prof. dr hab. inż. Jarosław Diakun						
Profil studiów:	Ogólnoakademicki						
Forma studiów:	stacjonarne						
Poziom kształcenia:	I stopnia						
Semestr:	V						
Kod kursu:							
Język wykładowy:	polski						
Rodzaj kursu:	specjalnościowy (Żywnienie człowieka i bezpieczeństwo żywności)						
Forma zajęć:		X					
	W	W+Ć	Ć	L	P	S	K
Cel/-e kursu							
1	zapoznanie studentów z czynnikami regulacji przyjmowania pokarmów						
2	zapoznanie studentów z budową i fizjologia układu pokarmowego						
3	zapoznanie studentów z trawieniem i wchłanianiem składników odżywczych						
4	zapoznanie studentów z fizjologią układów towarzyszących tj. ukł. nerwowego, krwionośnego						
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji							
1	wiedza z zakresu chemii organicznej						
2	wiedza z zakresu biochemii						
3	wiedza z zakresu podstaw żywienia człowieka						
Efekty kształcenia dla kursu (EKP)							
Wiedza:							Odniesienie do modułowych efektów
EKP1	szacuje i ocenia funkcjonowanie organizmów żywych						MD/Ż_W02
EKP2	definiuje i przedstawia zasady żywienia i charakteryzuje składniki żywności						MD/Ż_W03
Umiejętności:							
EKP3	opisuje i identyfikuje pojęcia wynikające z działań metod oraz technologii żywienia						MD/Ż_U02
EKP4	gromadzi oraz przedstawia materiały związane z żywieniem człowieka						MD/Ż_U02
Kompetencje społeczne:							
EKP5	planuje i opisuje powierzone zadania						MD/Ż_K01
EKP6	wyjaśnia i przygotowuje zadania indywidualne i zespołowe						MD/Ż_K03

Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie	Koordinator KRK	Przewodniczący Rady Programowej Kierunku
_____	_____	_____
Podpis	Podpis	Podpis

Treści programowe			
Forma zajęć	Tematyka zajęć (bloku zajęć)	Liczba godzin	Powiązanie z efektem kształcenia dla kursu (symbol EKP)
W1	Ogólne pojęcia stosowane w fizjologii człowieka	2	EKP1-EKP6
W2	Komórki i tkanki ciała	2	EKP1-EKP6
W3	Budowa organizmu człowieka	2	EKP1-EKP6
W4	Regulacja przyjmowania pokarmu	4	EKP1-EKP6
W5	Budowa i czynności motoryczne przewodu pokarmowego	6	EKP1-EKP6
W6	Czynności wydzielnicze gruczołów trawiennych	4	EKP1-EKP6
W7	Regulacja wydzielania soków trawiennych	4	EKP1-EKP6
W8	Funkcja fizjologiczna i stany niedoborowe pierwiastków śladowych	2	EKP1-EKP6
W9	Funkcja fizjologiczna i stany niedoborów witamin	2	EKP1-EKP6
W10	Glodzenie proste i stresowe	2	EKP1-EKP6
ćw 1	Narządy zmysłów - smak i język	1	EKP1-EKP6
ćw 2	Narządy zmysłów - węch	1	EKP1-EKP6
ćw 3	Narządy zmysłów - słuch	1	EKP1-EKP6
ćw 4	Narządy zmysłów - wzrok	1	EKP1-EKP6
ćw 5	Narządy zmysłów - dotyk	1	EKP1-EKP6
ćw 6	Funkcjonowanie i budowa układu krwionośnego	2	EKP1-EKP6
ćw 7	Funkcjonowanie i budowa układu limfatycznego	2	EKP1-EKP6
ćw 8	Prezentacja przygotowanych prac	6	EKP1-EKP6
<b>SUMA GODZIN</b>		<b>45</b>	
Narzędzia dydaktyczne			
1	prezentacje multimedialne		
2	podręczniki akademickie		
3	ćwiczenia praktyczne		
4	indywidualna praca studenta		
Sposoby oceny			
Lp.	Oznaczenie efektów kształcenia dla kursu (EKP)	Sposób weryfikacji efektów kształcenia	Zasady oceny
1	EKP1 EKP2 EKP3 EKP4	egzamin z zakresu zagadnień omawianych na wykładzie	uzyskanie pozytywnej oceny wymaga sformułowanej 60% poprawnych odpowiedzi na zadane pytania
2	EKP1 EKP2 EKP3 EKP4	uzyskane zaliczenia z wykonanych ćwiczeń	uzyskanie zaliczenia z zakresu zagadnień omawianych na ćwiczeniach
3	EKP5 EKP6	obecność na zajęciach	ocena werbalna
Obciążenie pracą studenta			
Lp.	Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności	
1	udział w wykładach	30	
2	udział w ćwiczeniach	15	
3	przygotowanie do zajęć	15	
4	samodzielne studiowanie tematyki wykładów i utrwalenie wiedzy	20	
5	przygotowanie do kolokwium sprawdzającego	30	
6	udział w konsultacjach	15	
<b>SUMA GODZIN</b>		<b>125</b>	
<b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA KURSU</b>		<b>[5] ECTS</b>	
<b>w tym liczba ECTS dla zajęć z udziałem nauczyciela akademickiego</b>		<b>2</b>	
<b>w tym szacunkowo dla zajęć praktycznych</b>		<b>0,5</b>	
Literatura podstawowa			
1	Gromadzka-Ostrowska J. (red) <i>Fizjologia Człowieka - krótkie wykłady</i> . PWN Warszawa 2008		
2	Keller S.J. <i>Podstawy fizjologii żywienia człowieka</i> . Wyd SGGW Warszawa 2000		
3	Konturek S. <i>Fizjologia człowieka</i> . Wyd UJ Kraków 2000		
Literatura uzupełniająca			
1	Sobotka L. (red) <i>Podstawy żywienia klinicznego</i> . PZWL Warszawa 2004		
2	Gawęcki J. (red.) - <i>Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu</i> . PWN Warszawa 2010		
Nauczyciel prowadzący kurs			
Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy	Maria Dymkowska-Malesa, dr inż.		
Adres e-mail:	maria.dymkowska-malesa@tu.koszalin.pl		
Tel. kontaktowy:	94/3478425		

<b>Autor Treści Kursu</b>	
_____	
Podpis	
<b>Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie</b>	<b>Koordynator KKK</b>
_____	_____
Podpis	Podpis