



Karta przedmiotu  
Fizjologia żywienia człowieka

### 1. Informacje podstawowe

<b>Kierunek studiów</b> zielarstwo i fitoterapia	<b>Cykl kształcenia (nabór)</b> 2024/25	
<b>Specjalność</b> -	<b>Kod przedmiotu</b> 04ZIFS.PI2C.1776.24	
<b>Jednostka zarządzająca kierunkiem studiów</b> Wydział Rolnictwa i Biotechnologii	<b>Języki wykładowe</b> polski	
<b>Poziom studiów</b> pierwszego stopnia (inż.)	<b>Obligatoryjność</b> Obowiązkowy	
<b>Profil studiów</b> Profil ogólnoakademicki	<b>Blok zajęciowy</b> Przedmioty kierunkowe	
<b>Forma studiów</b> studia stacjonarne		
<b>Wymagania wstępne</b>	brak wymagań	
<b>Przedmioty wprowadzające</b>	brak przedmiotów wprowadzających	
<b>Koordynator</b>	Ewa Żary-Sikorska	
<b>Okres</b> Semestr 2	<b>Forma i godziny zajęć</b> • Wykład: 15, Zaliczenie na ocenę	<b>Liczba punktów ECTS</b> 1

### 2. Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Opis efektów uczenia się	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk PRK
<b>Wiedza:</b>			

Kod	Opis efektów uczenia się	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk PRK
W1	Definiuje elementarne pojęcia z zakresu fizjologii żywienia człowieka	ZIF_O1_K_W03, ZIF_O1_K_W07	P6S_WG, P6S_WG
W2	Zna mechanizmy fizjologicznej regulacji spożycia pokarmu, jego trawienia oraz wchłaniania	ZIF_O1_K_W07	P6S_WG
<b>Umiejętności:</b>			
U1	Rozumie mechanizmy procesów trawienia i wchłaniania w odniesieniu do funkcjonowania całego organizmu, jakości zdrowia i życia	ZIF_O1_K_U01, ZIF_O1_K_U03	P6S_UW, P6S_UW_inż, P6S_UW
<b>Kompetencje społeczne:</b>			
K1	Rozumie zależność pomiędzy procesami fizjologicznymi związanymi z trawieniem i wchłanianiem pożywienia a stanem zdrowia i jakością życia	ZIF_O1_K_K03	P6S_KK

### 3. Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy zajęć	Efekty uczenia się dla przedmiotu
1.	Budowa układu pokarmowego; fizjologiczna regulacja spożycia pokarmu (głód i sytość - sygnały motoryczne, metaboliczne, hormonalne, termiczne; apetyt; sytość specyficzna); czynności wydzielnicze układu pokarmowego oraz gruczołów trawiennych (wydzielanie śliny, wydzielanie żołądkowe, trzustkowe, jelitowe); czynności wątroby; trawienie i wchłanianie białek, tłuszczów, węglowodanów (mechanizmy, regulacja, rola fizjologiczna), schematy wchłaniania dalszych składników pokarmowych (woda i elektrolity, wapń i żelazo, witaminy).	Wykład	W1, W2, U1, K1

### 4. Metody prowadzenia zajęć, weryfikacji efektów uczenia się i warunki zaliczenia

Forma zajęć		
Wykład	<b>Metody prowadzenia zajęć:</b>	
	Wykład, Case study	
	<b>Metody (sposoby) weryfikacji:</b>	<b>Udział:</b>
	Test	100%
	<b>Warunki zaliczenia przedmiotu:</b>	
uzyskanie co najmniej 51% punktów z testu		

Efekt uczenia się dla przedmiotu	Metody (sposoby) weryfikacji
	Test

W1	x
W2	x
U1	x
K1	x

## 5. Literatura

### Literatura podstawowa

1. Michajlik A.; Ramotowski W., 2006. Anatomia i fizjologia człowieka. PZWL.
2. Keller J.S., 2000. Podstawy fizjologii żywienia człowieka. SGGW

### Literatura uzupełniająca

1. Konturek, S., 2000. Fizjologia człowieka. Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego

## 6. Nakład pracy studenta - bilans godzin i punktów ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta Liczba godzin
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innych osób prowadzących zajęcia	Wykład	15
Praca własna studenta	Przygotowanie do zaliczenia	15
<b>Łączny nakład pracy studenta</b>		<b>30</b>
<b>Liczba punktów ECTS</b>		<b>1</b>

\* Godzina (dydaktyczna) oznacza 45 minut