

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2022/2023 – 2023/2024
(skrajne daty)

Rok akademicki 2023/2024

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Żywnienie wybranych grup ludności
Kod przedmiotu*	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Kolegium Nauk Przyrodniczych
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Kolegium Nauk Przyrodniczych Instytut Technologii Żywności i Żywienia
Kierunek studiów	technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom studiów	drugi stopień
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok I, semestr 2
Rodzaj przedmiotu	specjalnościowy / Żywnienie człowieka w gastronomii
Język wykładowy	j. polski
Koordynator	dr inż. Katarzyna Rolf
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	dr inż. Katarzyna Rolf

* -opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

Semestr (nr)	Wykł.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt. ECTS
2	15			30					4

1.2. Sposób realizacji zajęć

- zajęcia w formie tradycyjnej
 zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość

1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny) egzamin**2. WYMAGANIA WSTĘPNE**

Przedmioty: - Podstawy żywienia człowieka, Żywnienie człowieka, Racjonalizacja żywienia, Ocena żywienia

3. CELE, EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE

3.1 Cele przedmiotu

C ₁	Przekazanie zaawansowanej wiedzy z zakresu potrzeb żywieniowych poszczególnych grup populacyjnych, w zależności od wieku, płci i stanu fizjologicznego
C ₂	Przekazanie wiedzy na temat oceny zdrowia populacji, uwarunkowań zdrowia, a także zachowań pro- i antyzdrowotnych w społeczeństwie oraz możliwości ich modyfikacji

3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu Student:	Odniesienie do efektów kierunkowych ¹
EK_01	posiada wiedzę na temat zróżnicowanych potrzeb żywieniowych poszczególnych grup populacyjnych, źródeł i konsekwencji nieprawidłowości w żywieniu oraz sposobów korygowania tych nieprawidłowości	K_Wo2
EK_02	umie zidentyfikować czynniki żywieniowe i poza żywieniowe, mające wpływ na wybór żywności i zdrowie populacji	K_Uo4
EK_03	potrafi dostosować sposób żywienia, w zależności od indywidualnych potrzeb żywieniowych i zdrowotnych, z uwzględnieniem suplementów diety i żywności wzbogacanej	K_Uo8
EK_04	jest świadomy zmiany potrzeb żywieniowych zachodzących wraz z wiekiem człowieka	K_Ko4

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Pojęcie zdrowia, kryteria zdrowia, czynniki warunkujące stan zdrowia. Demografia – główne pojęcia, sytuacja w Polsce i na świecie
Badania przesiewowe w ocenie zdrowia grup populacyjnych
Czynniki wpływające na sposób żywienia
Błędy żywieniowe i ich konsekwencje zdrowotne u dzieci, młodzieży, kobiet w ciąży i w czasie laktacji, osób dorosłych, osób starszych
Wykorzystanie suplementów diety i żywności wzbogacanej w żywieniu poszczególnych grup populacyjnych. Aspekty legislacyjne

¹ W przypadku ścieżki kształcenia prowadzącej do uzyskania kwalifikacji nauczycielskich uwzględnić również efekty uczenia się ze standardów kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela.

B. Problematyka ćwiczeń laboratoryjnych

Treści merytoryczne
Suplementy diety i żywność wzbogacona dedykowana konkretnym grupom populacyjnym – analiza rynku i danych źródłowych
Sarkopenia i zespół słabości jako wytyczne zaleceń żywieniowych dla osób starszych – projekt
Identyfikacja czynników ryzyka niedoborów i nadmiarów w żywieniu poszczególnych grup ludzi – prezentacje studentów
Praktyczne planowanie żywienia dla wybranych grup populacyjnych oraz ich ocena
Wybrane składniki odżywcze jako czynniki ryzyka w etiologii chorób, z uwzględnieniem grup ryzyka – prezentacje studentów

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład z prezentacją multimedialną,

Ćwiczenia: praca w grupach, projekt, dyskusja, przygotowanie prezentacji multimedialnej.

4. METODY I KRYTERIA OCENY

4.1 Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

Symbol efektu	Metody oceny efektów uczenia się (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć)	Forma zajęć dydaktycznych (w, ćw, ...)
EK_01	egzamin, kolokwium	w, ćw.
EK_02	egzamin, kolokwium, sprawozdanie, projekt, prezentacja, obserwacja w trakcie zajęć	w, ćw.
EK_03	sprawozdanie	ćw.
EK_04	sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć	ćw.

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Pisemne zaliczenie wykładów na podstawie odpowiedzi udzielonych na pytania:
91-100% prawidłowych odpowiedzi - bdb, 81-90% - db plus, 71-80% - db, 61-70% - dst plus, 51-60% - dst.

Zaliczenia ćwiczeń: średnia ocena z kolokwium (sprawdzenie wiedzy), ze sprawozdań (umiejętności), projektów (umiejętności i kompetencje społeczne) oraz oceny umiejętności pracy w grupie (kompetencje społeczne).

5. CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA POTRZEBNY DO OSIĄGNIĘCIA ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW W GODZINACH ORAZ PUNKTACH ECTS

Forma aktywności	Średnia liczba godzinna zrealizowanie aktywności
Godziny kontaktowe wynikające z harmonogramu studiów	45/1,7

Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	Udział w konsultacjach – 3/0,1 Udział w egzaminie – 2/0,05
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	przygotowanie do zajęć – 20/0,6 przygotowanie do egzaminu – 10/0,05 przygotowanie projektów – 20/1,5
SUMA GODZIN	100
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	4

* Należy uwzględnić, że 1 pkt ECTS odpowiada 25-30 godzin całkowitego nakładu pracy studenta.

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	-
zasady i formy odbywania praktyk	-

7. LITERATURA

<p>Literatura podstawowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> Gawęcki J., Roszkowski W. Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. PWN Warszawa 2011. Wyka J. Stan odżywienia ludzi po 60. roku życia w aspekcie uwarunkowań żywieniowych, zdrowotnych, środowiskowych i socjodemograficznych. Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, Wrocław 2009. Grzymisławski M., Gawęcki J. Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. PWN Warszawa 2010. Jarosz M. Normy żywienia dla populacji Polski. IŻŻ Warszawa 2017.
<p>Literatura uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> Menebröcker C., Smoliner C. Żywnienie w opiece nad osobami w podeszłym wieku. Wyd. Edra Urban & Partner 2018. Rolf K., Pietruszka B., Baran I., Jaworska G. Występowanie zespołu słabości i ryzyka żywieniowego wśród osób starszych korzystających z dziennych domów seniora. Żywność. Nauka. Technologia. Jakość, 2020, 27, 1(122), 137-147. Gawęcki J. Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa 2010. Jarosz M. Żywnienie dzieci i młodzieży oraz wskazówki dotyczące zdrowego stylu życia. Wyd. IŻŻ, Warszawa 2008. Bilek M., Pasternakiewicz A., Typek J. Dirtytyka. Wybrane zagadnienia. Wyd. Uniwersytetu Rzeszowskiego, Rzeszów 2014. Szostak-Węgierek D., Cichocka A. Żywnienie kobiet w ciąży. PZWL, Warszawa 2011. Rolf K. i in. Wpływ wybranych czynników na spożycie przez dzieci produktów wzbogacanych. Roczniki PZH, 2012), 63, 3, 339-346.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej