

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2019-2020/2020-2021

(skrajne daty)

Rok akademicki 2020-2021

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 Żywnienia Zakład Ogólnej Technologii Żywności i Żywnienia Człowieka
Kierunek studiów	Technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom studiów	II stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	niestacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok I, semestr 2
Rodzaj przedmiotu	specjalnościowy / Żywnienie człowieka w gastronomii
Język wykładowy	j. polski
Koordinator	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	9	18							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

C1	Przekazanie zaawansowanej wiedzy z zakresu potrzeb żywieniowych poszczególnych grup populacyjnych, w zależności od wieku, płci i stanu fizjologicznego
C2	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

B. Problematyka ćwiczeń audytoryjnych, konwersatoryjnych, laboratoryjnych, zajęć praktycznych

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

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

Identyfikacja czynników ryzyka niedoborów i nadmiarów w żywieniu poszczególnych grup ludzi – prezentacje studentów

Praktyczne planowanie żywienia dla wybranych grup populacyjnych oraz ich ocena

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	27/1,4
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 – 25/0,7 przygotowanie do egzaminu – 13/0,05 przygotowanie projektu – 30/1,7
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

Literatura podstawowa: 1. Gawęcki J., Roszkowski W. (2011): Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. PWN Warszawa. 2. Wyka J. (2009): Stan odżywienia ludzi po 60. roku życia w aspekcie uwarunkowań żywieniowych, zdrowotnych, środowiskowych i socjodemograficznych. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, Wrocław. 3. Grzymisławski M., Gawęcki J. (2010): Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. PWN Warszawa 4. Jarosz M. (2017): Normy żywienia dla populacji Polski. IŻŻ Warszawa
Literatura uzupełniająca: 1. Menebröcker C., Smoliner C. (2018): Żywnienie w opiece nad osobami w podeszłym wieku, Wyd. Edra Urban & Partner 2. Rolf K., Pietruszka B., Baran I., Jaworska G. (2020): Występowanie zespołu słabości i ryzyka żywieniowego wśród osób starszych korzystających z dziennych domów seniora, Żywność.Nauka.Technologia.Jakość, 27, 1(122), 137-147 3. Gawęcki J. (2010): Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu, Wyd. PWN, Warszawa 4. Jarosz M. (2008): Żywnienie dzieci i młodzieży oraz wskazówki dotyczące zdrowego stylu życia. Wyd. IŻŻ, Warszawa 5. Szostak-Węgierek D., Cichocka A. (2011): Żywnienie kobiet w ciąży. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 6. Rolf K. i in. (2012): Wpływ wybranych czynników na spożycie przez dzieci produktów wzbogacanych, Roczniki PZH, 63, 3, 339-346

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej