

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2019/2020 – 2022/2023

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Żywnienie człowieka
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	studia I stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok I, semestr 2, rok II, semestr 3
Rodzaj przedmiotu	przedmiot kierunkowy
Język wykładowy	j. polski
Koordinator	dr inż. Katarzyna Rolf
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	dr inż. Katarzyna Rolf, dr inż. Tomasz Cebulak

* -opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

Semestr (nr)	Wykt.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt. ECTS
2	15	30							4
3	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**

Przedmiot: Chemia, Podstawy prawa żywnościowego

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

3.1 Cele przedmiotu

C1	Przekazanie studentom wiedzy związanej z bilansem energetycznym organizmu i jego uwarunkowaniami, zawartością składników odżywczych w żywności, stopniem ich przyswajalności, przebiegiem procesów trawienia, wchłaniania i metabolizmu tych składników oraz zapotrzebowaniem na składniki odżywcze w zależności od płci, wieku, stanu fizjologicznego
C2	Studenci poznają zasady prawidłowego żywienia oraz zasady tworzenia i planowania zbilansowanych jadłospisów
C3	Studenci poznają wpływ odżywiania na ryzyko występowania chorób dietozależnych, znają metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia oraz ich rolę w profilaktyce żywieniowej
C4	Przekazanie studentom wiedzy na temat składników obniżających jakość żywności oraz procesów technologicznych mających wpływ na wartość odżywczą produktów

3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu	Odniesienie do efektów kierunkowych ¹
EK_01	Zna w zaawansowanym stopniu funkcjonowanie układu pokarmowego, szczególnie fizjologię trawienia i wchłaniania białka, tłuszczów i węglowodanów oraz witamin i składników mineralnych. Zna zasady racjonalnego żywienia człowieka	K_Wo8
EK_02	Zna organizację usług rynku żywienia zbiorowego oraz zasady marketingu produktów spożywczych. Potrafi oszacować wartość odżywczą produktu na podstawie informacji zawartej na etykiecie	K_Wo4
EK_03	Umie planować i organizować pracę indywidualną i w zespole w celu zrealizowania zadania projektowego oraz badań laboratoryjnych z zakresu technologii żywności, a także poprawnie formułować wnioski	K_Uo5
EK_04	Jest świadomy potrzeby edukowania społeczeństwa oraz potrafi opracować materiały edukacyjne z zakresu prawidłowych zachowań żywieniowych	K_Ko3
EK_05	Jest świadomy potrzeby podtrzymywania dziedzictwa kulinarnego, jako element zawodu technologa żywności i żywienia	K_Ko5

3.3 Treści programowe

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

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Mechanizmy regulujące spożywanie pokarmu.
Budowa i funkcje układu pokarmowego.
Fizjologia układu pokarmowego – białka – źródła, zadania w organizmie, fizjologia trawienia, przemiany w organizmie.
Fizjologia układu pokarmowego – węglowodany - źródła, zadania w organizmie, fizjologia trawienia, przemiany w organizmie.
Fizjologia układu pokarmowego – tłuszcze - źródła, zadania w organizmie, fizjologia trawienia, przemiany w organizmie.
Rola, źródła i opis wybranych składników mineralnych.
Rola, źródła i opis wybranych witamin.
Rola żywienia i aktywności fizyczne w profilaktyce otyłości i przewlekłych chorób niezakaźnych.
Sposoby i metody upowszechniania zasad prawidłowego żywienia z elementami marketingu.

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

Treści merytoryczne
Określanie wartości odżywczej i energetycznej produktów spożywczych oraz ich podział na grupy według wartości odżywczej. Określenie potrzeb energetycznych organizmu.
Gospodarka wodno-elektrolitowa organizmu oraz równowaga kwasowo-zasadowa.
Wartość biologiczna białka i efekt uzupełniania się aminokwasów.
Lipidy w produktach spożywczych.
Rola błonnika w żywieniu i jego źródła w diecie.
Rola fluoru w organizmie – zajęcia laboratoryjne.
Wysycenie organizmu witaminą C – zajęcia laboratoryjne.
Poznanie podstawowych metod oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia.
Poznanie zasad prawidłowego układania jadłospisów, własne bieżące notowanie spożycia, określanie wartości odżywczej jadłospisów, korekta oraz ocena wybranymi metodami.
Poznanie podstawowych zasad wybranych diet prozdrowotnych oraz diet wegetariańskich i układanie jadłospisu w oparciu o te zasady.
Wpływ procesów technologicznych oraz obecności składników obniżających jakość produktów na wartość odżywczą żywności.
Przygotowanie materiałów edukacyjnych propagujących prawidłowe odżywianie i zdrowy styl życia.

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład z prezentacją multimedialną.

Ćwiczenia: rozwiązywanie zadań, praca w grupach, analiza przypadków pod kątem tworzenia jadłospisów dla określonej grupy ludzi, analiza własnego jadłospisu, praktyczne wykorzystanie metod antropometrycznych, projekt edukacyjny, zajęcia laboratoryjne – wykonywanie doświadczeń.

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 PISEMNY, KOLOKWIMUM	W, ćw
EK_02	EGZAMIN PISEMNY	W
EK_03	PROJEKT, SPRAWOZDANIE, OBSERWACJA W TRAKCIE ZAJĘĆ	ĆW
EK_04	PROJEKT	ĆW
EK_05	KOLOKWIMUM, PROJEKT	ĆW

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

<p>Wykłady: egzamin pisemny: Student otrzymuje zaliczenie egzaminu pisemnego w przypadku uzyskania >50% maksymalnej liczby punktów; 51-60% - dst., 61-70% - dst. plus, 71-80% - db., 81-90% - db. plus, 91% i więcej - bdb.</p> <p>Egzamin „zerowy” ustny – dla osób, które uzyskały ocenę min. 4,5 z każdego semestru osobno. Nie zaliczenie go nie powoduje utraty terminu w sesji podstawowej i poprawkowej.</p> <p>Ćwiczenia: Sem. 2 - średnia ocen z kolokwiów (sprawdzenie wiedzy), Sem. 3 - średnia ocen z kolokwiów (sprawdzenie wiedzy), jadalospisu (umiejętności) oraz projektu (umiejętności i kompetencje społeczne); dodatkowo konieczność zaliczenia wszystkich sprawozdań z ćwiczeń (umiejętności).</p>
--

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	90
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	udział w konsultacjach-10 udział w egzaminie-2
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	przygotowanie do zajęć-54 przygotowanie do egzaminu-30 przygotowanie projektu-54
SUMA GODZIN	240
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	8

* 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., Hryniewiecki L. (2010): Żywnienie człowieka – podstawy nauki o żywieniu. PWN Warszawa
2. Gertig H., Przysławski J. (2007): Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu. PZWL Warszawa
3. Jarosz M. (2017): Normy żywienia dla populacji Polski. IŻŻ Warszawa
4. Simon Langley-Evans (2014): Żywnienie. PZWL Warszawa

Literatura uzupełniająca:

1. Gawęcki J., Hasik J. (2005): Żywnienie człowieka – zdrowego i chorego. – PWN Warszawa
2. Gawęcki J., Mossor-Pietraszewska T. (2006): Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu. PWN
3. Gawęcki J., Roszkowski W. (2009): Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. PWN Warszawa
4. Keller J. (2000): Podstawy fizjologii żywienia człowieka, Wydawnictwo SGGW Warszawa
5. Kunachowicz H. i wsp. (2012): Tabele składu i wartości odżywczej żywności. PZWL Warszawa
6. Maciejewski R., Torres K. (2008): Anatomia czynnościowa. Wyd. CZELEJ
7. Roszkowski W. (2005): Podstawy nauki o żywieniu człowieka. SGGW Warszawa

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej