*Załącznik nr 1.5 do Zarządzenia Rektora UR nr 12/2019*

**SYLABUS**

**dotyczy cyklu kształcenia** *2020/2021-2022/2023*

*(skrajne daty*)

Rok akademicki 2022/2023

1. Podstawowe informacje o przedmiocie

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa przedmiotu | Podstawy technologii żywienia oraz jakość surowców i produktów spożywczych |
| Kod przedmiotu\* |  |
| Nazwa jednostki prowadzącej kierunek | Kolegium Nauk Medycznych |
| Nazwa jednostki realizującej przedmiot | Instytut Nauk o Kulturze Fizycznej |
| Kierunek studiów | Turystyka i Rekreacja |
| Poziom studiów | Studia pierwszego stopnia |
| Profil | Ogólnoakademicki |
| Forma studiów | Niestacjonarne |
| Rok i semestr/y studiów | 3 rok, sem. V |
| Rodzaj przedmiotu | Moduł VI Hotelarstwo i Gastronomia |
| Język wykładowy | Polski |
| Koordynator | dr Agata Rzeszutko-Bełzowska |
| Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących | wykład: dr Agata Rzeszutko-Bełzowska  ćwiczenia: dr Agata Rzeszutko-Bełzowska |

\* *-opcjonalni*e, *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** |
| V | 10 | 10 |  |  |  |  |  |  | 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)

Wykład - zaliczenie bez oceny

Ćwiczenia - zaliczenie z oceną

2.Wymagania wstępne

|  |
| --- |
| Student powinien wykazywać się wiedzę zdobytą na przedmiotach: fizjologia człowieka, podstawy anatomii, wychowanie zdrowotne i promocja zdrowia - ujętych w programie studiów na I, II i III roku. |

3. cele, efekty uczenia się , treści Programowe i stosowane metody Dydaktyczne

3.1 Cele przedmiotu

|  |  |
| --- | --- |
| C1 | Zapoznanie studentów z zasadami oceny stanu odżywiania – indywidualnego i zbiorowego. |
| C2 | Przekazanie wiedzy dotyczącej norm żywieniowych. |
| C3 | Zapoznanie studentów z zasadami produkcji żywności, sposobu jej wytwarzania, systemów kontroli itd. |

**3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| EK (efekt uczenia się) | Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu | Odniesienie do efektów kierunkowych [[1]](#footnote-1) |
| EK­\_01 | Absolwent charakteryzuje w zaawansowanym stopniu zasady promocji zdrowia, zdrowego stylu życia, budowy układu pokarmowego, fizjologicznych reakcji w nim zachodzących oraz podstawowe zasady odżywiania. | K\_W03 |
| EK­\_02 | Absolwent samodzielnie posługuje się zdobytą wiedzą  w procesie przygotowywania oferty turystycznej i rozwija swoje umiejętności korzystając z różnych źródeł  i nowoczesnych technologii. | K\_U02 |
| EK­\_03 | Absolwent ma świadomość oceny posiadanej wiedzy  i odbieranych treści. | K\_K01 |

**3.3 Treści programowe**

1. Problematyka wykładu

|  |
| --- |
| Treści merytoryczne |
| Elementy fizjologii żywienia. Metody oznaczania podstawowych składników pokarmowych. |
| Rola i znaczenie podstawowych składników pokarmowych – białka. |
| Rola i znaczenie podstawowych składników pokarmowych – węglowodany. |
| Rola i znaczenie podstawowych składników pokarmowych – tłuszcze. Bilans wodny. Funkcje oraz rola witamin i składników mineralnych. |
| Przemiana materii i energii – metody badania, czynniki warunkujące procesy przemiany. |

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

|  |
| --- |
| Treści merytoryczne |
| Zakres, cele i zadania nauki o żywieniu. Podstawowa terminologia. |
| Wymogi sanitarne i obowiązujące przepisy w organizacji żywienia zbiorowego. Instrumenty polityki prozdrowotnej. |
| Definicje i podział produktów żywnościowych |
| Normy żywienia – podział i definicje. |
| Właściwości odżywcze produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. |
| Diety – podział, charakterystyka. Etiologia i prewencja wybranych chorób dietozależnych. |

3.4 Metody dydaktyczne

Np.:

*Wykład: wykład problemowy, wykład z prezentacją multimedialną, metody kształcenia na odległość*

*Ćwiczenia: analiza tekstów z dyskusją, metoda projektów (projekt badawczy, wdrożeniowy, praktyczny), praca w grupach (rozwiązywanie zadań, dyskusja),gry dydaktyczne, metody kształcenia na odległość*

*Laboratorium: wykonywanie doświadczeń, projektowanie doświadczeń*

**Wykład: wykład z prezentacją multimedialną**

**Ćwiczenia: Analiza tekstów z dyskusją, metoda projektów, praca w grupach.**

4. METODY I KRYTERIA OCENY

4.1 Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Symbol efektu | Metody oceny efektów kształcenia  (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć) | Forma zajęć dydaktycznych  (w, ćw, …) |
| EK\_ 01 | Kolokwium, praca semestralna | w, ćw. |
| EK\_02 | Kolokwium, praca semestralna, praca w grupach | w, ćw. |
| EK\_03 | Obserwacja w trakcie zajęć | w, ćw. |

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

|  |
| --- |
| Ćwiczenia - ocena z zaliczenia  50% oceny stanowią wyniki kolokwiów (wiedza), 25% ocena aktywności na zajęciach i 25% ocena pracy semestralnej.  Kolokwia planowane są na początku każdych zajęć, z tematu zrealizowanego na poprzednich zajęciach. Średnia arytmetyczna ocen ze wszystkich kolokwiów daje ocenę końcową z wiedzy.  Punkty uzyskane za kolokwium są przeliczane na procenty, którym odpowiadają oceny:  - do 50% - niedostateczny,  - 51% - 60% - dostateczny,  - 61% - 70% - dostateczny plus,  - 71% - 80% - dobry,  - 81% - 90% - dobry plus,  - 91% - 100% - bardzo dobry  Wykład – Kolokwium pisemne  Warunkiem zaliczenia wykładów jest zaliczenie na ocenę pozytywną kolokwium pisemnego z treści realizowanych na wykładzie. Punkty przeliczane na procenty, którym odpowiadają ceny:  - do 50% - niezaliczone,  - 51% - 100% - zaliczone.  Ocenę bardzo dobrą otrzymuje student, który:  - potrafi wypowiadać się w sposób, spójny, wykraczający poza tematykę realizowaną na zajęciach,  - w sposób pełny i rzeczowy realizuje powierzone zadania,  - sprawnie i prawidłowo definiuje problematykę,  - prezentuje wysoki poziom wiedzy teoretycznej,  - aktywnie uczestniczy we wszystkich formach zajęć,  - cechuje się kreatywnością w działaniu, wychodząc poza wskazany szablon,  - przygotowuje pracę semestralną w oparciu o szeroki zakres literatury przedmiotu oraz w sposób wyczerpujący ukazuje badane zjawisko .  Ocenę dobrą otrzymuje student, który:  - potrafi wypowiadać się w klarowny, wyczerpujący problematykę zagadnienia,  - w sposób pełny i rzeczowy realizuje powierzone zadania,  - prawidłowo definiuje problematykę,  - prezentuje ponadprzeciętny poziom wiedzy teoretycznej,  - aktywnie uczestniczy we wszystkich formach zajęć,  - działa w oparciu o wskazany szablon,  - przygotowuje pracę semestralną na podstawie niepełnej literatury przedmiotu oraz w sposób niepełny ukazuje badane zjawisko.  Ocenę dostateczną otrzymuje student, który:  - wypowiadać się w niepełny, chaotyczny,  - w sposób wystarczający realizuje powierzone zadania,  - ma trudności ze zdefiniowaniem problematyki,  - posiada niepełną wiedzę teoretyczną,  - biernie uczestniczy we wszystkich formach zajęć,  - ma trudności w działaniu, nie potrafi sam zidentyfikować problemu i go rozwiązać  - przygotowuje pracę semestralną w oparciu o 1-2 pozycje literatury przedmiotu oraz w sposób rażący przedstawia badane zjawisko..  Ocenę niedostateczną otrzymuje student, który:  - nie potrafi wypowiedzieć się na zadany temat,  - nie potrafi zrealizować powierzonych zadań,  - nie definiuje problemu,  - prezentuje niski poziom wiedzy teoretycznej,  - nie uczestniczy w większości zajęć,  - nie jest zainteresowany aktywnym uczestniczeniem w zajęciach,  - nie przygotowuje pracy semestralnej, albo opracowuje ją tylko i wyłącznie w oparciu o źródła internetowe. |

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Forma aktywności** | **Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności** |
| Godziny kontaktowe wynikające z harmonogramu studiów | 20 |
| Inne z udziałem nauczyciela akademickiego  (udział w konsultacjach, egzaminie) | udział w konsultacjach - 45 |
| Godziny niekontaktowe – praca własna studenta  (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.) | przygotowanie do zajęć (kolokwium na każdych zajęciach) – 15 godzin  przygotowanie do kolokwium  zaliczającego wykład – 10 godz.  przygotowanie pracy semestralnej – 10 godz. |
| 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. Appleton R., Vanbergen O., *Crash Course - Metabolizm i żywienie*, Wyd. Edra Urban&Partner, Wrocław 2017 r. 2. Bednarski W., Reps A*., Biotechnologia żywności*, Wyd. PWN, 2017. 3. Bujko J. (red.): *Podstawy dietetyki*, Wyd. SGGW, Warszawa  2006 r. 4. Gawęcki J. (red.): *Żywienie człowieka*. *Podstawy nauki o żywieniu*, Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2010 r. 5. Gawęcki J., Mossor-Pietraszewska T.(red.): *Kompendium wiedzy  o żywności, żywieniu i zdrowiu*,Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2008 r. 6. Grajeta H., *Żywienie człowieka i analiza żywności. Wybrane zagadnienia*, Wyd. UM Wrocław, Wrocław 2018. 7. Jabłoński M., *Vademecum żywienia człowieka*, Wyd. Medyk, Warszawa 2016 r. 8. Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk (red.): *Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych,* Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2008 r. 9. Kolarzyk E., *Antyodżywcze i antyzdrowotne aspekty żywienia człowieka*, Wyd. UJ, Kraków 2016 r. 10. Krauss H., *Fizjologia żywienia*, Wyd. PZWL, Warszawa 2019. 11. Litwińczuk Z. (red.), *Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych z podstawami przetwórstwa*, Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i Leśne, 2012. 12. Langley-Evans S., Grzymisławski M., *Żywienie. Wpływ na zdrowie człowieka*, Wyd. PZWL, Warszawa 2013. 13. Murray R.K., Granner D.K., Rodwell V.W., *Biochemia Harpera*,  Wyd. PZWL, Warszawa 2015 r. 14. Nowak D., Czarniecka-Skubina E. (red): *Technologia żywności. Podstawy technologii żywności*, cz. 1, Wyd. FORMAT-AB, 2011 r. 15. Olszewski A.: *Zarządzanie jakością w przemyśle spożywczym*,  Wyd. WNT, 2014 r. 16. Pałacha Z, Sitkiewicz I. (red.): *Właściwości fizyczne żywności*, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, 2011 r. 17. Poniewierka E., *Dietetyka oparta na dowodach*, Wyd. MedPh, Wrocław 2016 r. 18. Przysławski J., *Ocena wartości odżywczej żywności, żywienia i stanu odżywiania*, Wyd. UM Poznań, Poznań 2009 r. 19. Sikorski Z.E., Staroszczyk H., *Chemia żywności*, T.1-2, Wyd. PWN, Warszawa 2017. 20. Stein J., Gaschott T., Mebs D., Mersch-Sundermann V., Raab H., Ulrich S., Wolter F., Bronkowska M. (red. wyd. pol.), *Wybrane zagadnienia z zakresu toksykologii żywności oraz wpływu pokarmu na farmakoterapię. Intoksykacje i inne zagrożenia zdrowia naturalnymi składnikami żywności, dodatkami i zanieczyszczeniami*, Wyd. MedPh, Wrocław 2016. 21. Traczyk W, Trzebski A., *Fizjologia człowieka z elementami fizjologii stosowanej i klinicznej*, Wyd. PZWL, Warszawa 2015 r. 22. *Higiena produkcji żywności*, Wyd. SGGW, Warszawa 2012 r. 23. Caballero B., Allen L. (ed): Encyclopedia of Human Nutrition, Elsevier Academic press, 2005 e-book dostępny pod: [http://content.yudu.com/Library/A17k4j/EncyclopediaofHumanN/resources/index.htm?referrerUrl=http%3A%2F%2Ffree.yudu.com%2Fitem%2Fdetails%2F52582%2FEncyclopedia-of-Human-Nutrition.PD](http://content.yudu.com/Library/A17k4j/EncyclopediaofHumanN/resources/index.htm?referrerUrl=http%3A%2F%2Ffree.yudu.com%2Fitem%2Fdetails%2F52582%2FEncyclopedia-of-Human-Nutrition.PDF)F |
| Literatura uzupełniająca:  1. *International Journals of sport Nutrition and exercise metabolism, Periodical*, Internet resource.  2. Brzozowska A., *Toksykologia żywności*, Wyd. SGGW, Warszawa 2010 r.  3. Jackiewicz B.: *Poradnik opracowania i wdrażania systemu HACCP. Gastronomia*, Wyd. ODDK Ośrodek Doradztwa i Doskonalenia Kadr,  2013 r.  4. Kang J.: *Nutrition and metabolism in sports, exercise and health*, Routledge, 2012. |

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej

1. W przypadku ścieżki kształcenia prowadzącej do uzyskania kwalifikacji nauczycielskich uwzględnić również efekty uczenia się ze standardów kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela. [↑](#footnote-ref-1)