

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2019-2020/2022-2023

(skrajne daty)

Rok akademicki 2021-2022

1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE

Nazwa przedmiotu	Praktyczne aspekty żywienia człowieka
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	I stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	niestacjonarne
Rok i semestr/y studiów	rok III, semestr 5
Rodzaj przedmiotu	specjalnościowy / Żywnienie człowieka
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)	Wykt.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt. ECTS
5	18			36					7

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: Aspekty prawa żywnościowego, Analiza żywności, Żywnienie człowieka

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

3.1 Cele przedmiotu

C ₁	Przekazanie zaawansowanej wiedzy dotyczącej wpływu sposobu żywienia na stan zdrowia społeczeństwa w Polsce i na świecie
C ₂	Przekazanie rozszerzonej wiedzy dotyczącej aspektów legislacyjnych środków spożywczych oraz umiejętność jej zastosowania
C ₃	Umiejętność zaprojektowania prostego narzędzia badawczego z zakresu żywienia człowieka
C ₄	Umiejętność wykorzystania zaawansowanej wiedzy z zakresu zaleceń żywieniowych

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	zna w rozszerzonym stopniu sytuację zdrowotną społeczeństwa; zna działania podejmowane w celu prewencji wadliwego żywienia oraz metody edukacji żywieniowej	K_Wo8
EK_02	umie zaplanować i zrealizować projekt zarówno z zakresu technologii żywności, jak i żywienia człowieka; umie metodycznie przeprowadzić pracę indywidualną i zespołową w celu realizacji powierzonych zadań projektowych	K_U05
EK_03	umie zidentyfikować produkty o specjalnych przeznaczeniu żywieniowym, a także je zaprojektować i wytworzyć	K_U07
EK_04	jest świadomy wpływu systemu produkcji na wartość odżywczo-zdrowotną produktu spożywczego; jest gotowy do samodzielnego przygotowania receptury produktu i potrawy bezglutenowej oraz jej realizacji.	K_K05

3.3 Treści programowe

A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne:
Stan zdrowia populacji w Polsce i na świecie, z uwzględnieniem chorób dietozależnych
Działania podejmowane w celu edukacji żywieniowej społeczeństwa, na szczeblu lokalnym i krajowym
Niedożywienie. Grupy ryzyka niedoborów poszczególnych składników odżywczych
Znakowanie żywności. Etykieta produktu jako źródło informacji o wartości odżywczej
Aspekty legislacyjne środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego
Aspekty legislacyjne oraz rozwój rynku żywności ekologicznej
Metodologia badań z zakresu żywienia człowieka

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 audytoryjnych, konwersatoryjnych, laboratoryjnych, zajęć praktycznych

Treści merytoryczne:
Wartość odżywcza żywności. Tabele wartości odżywczej produktów spożywczych
Normy żywienia człowieka w Polsce i na świecie. Piramida żywienia człowieka
Ocena produktów spożywczych pod kątem znakowania żywności i informacji zawartych na etykietach
Zasady układania jadłospisów dla różnych grup ludności. Zaplanowanie zbilansowanej diety dla wybranej osoby
Opracowanie i realizacja receptury potrawy bezglutenowej spełniającej Normy żywienia człowieka
Ocena biodostępności żelaza i cynku z racji pokarmowej
Analiza sposobu żywienia i stanu odżywienia wybranych grup populacyjnych – analiza literatury naukowej – prezentacje studentów
Projektowanie badania epidemiologicznego

3.4 Metody dydaktyczne

Wykład z prezentacją multimedialną, rozwiązywanie zadań, praca w grupach, analiza przypadków, przygotowanie projektu, dyskusja.

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, KOLOKWIMUM	w, ćw
EK_02	SPRAWOZDANIA, PROJEKT	ćw
EK_03	EGZAMIN, KOLOKWIMUM, SPRAWOZDANIE	w, ćw
EK_04	EGZAMIN, PROJEKT	w, 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>Laboratorium: średnia ocen z kolokwiów (sprawdzenie wiedzy), zadań projektowych (umiejętności i kompetencje społeczne) oraz umiejętności pracy w grupie (kompetencje społeczne); dodatkowo konieczność zaliczenia wszystkich sprawozdań z zajęć (umiejętności).</p>

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	54/2,8

Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach, egzaminie)	udział w konsultacjach – 5/0,1 udział w egzaminie – 2/0,1
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.)	przygotowanie do zajęć – 45/1,9 przygotowanie do egzaminu – 19/0,1 przygotowanie projektu – 50/2,0
SUMA GODZIN	175
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS	7

* 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"> Gronowska – Senger A. (red.) (2013): Przewodnik metodyczny badań sposobu żywienia. KNŻCz PAN, Warszawa. http://www.knozpc.pan.pl/images/Przewodnik_metodyczny_calosc.pdf Wądołowska L. (2010): Żywieniowe podłoże zagrożeń zdrowia w Polsce. Wyd. UWM, Olsztyn Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.) (2010): Żywność człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywność człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Nauk. PWN, Warszawa Jarosz M. (2017): Normy żywienia dla populacji Polski. IŻŻ Warszawa
<p>Literatura uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> WHO (2015) The global prevalence of anaemia in 2011. Geneva: World Health Organization Kunachowicz H. i wsp. (2012): Tabele składu i wartości odżywczej żywności. PZWL Warszawa. Sicińska E. i in. (2013): Proces decyzyjny w działaniach zapobiegających niedoborom mikrośladków w opinii krajowych ekspertów. [w:] Nauka o żywieniu człowieka – osiągnięcia i wyzwania, Wyd. SGGW, Warszawa Rolf K. i in. (2013): Wpływ spożycia wybranych warzyw i owoców na rozwój chorób układu krążenia, Nauka o Żywieniu Człowieka – osiągnięcia i wyzwania, monografia, Wydawnictwo SGGW, Warszawa, 457-466 Rolf K. i in. (2020): Ryzyko występowania niedożywienia w wybranej grupie osób starszych, Bezpieczeństwo żywności i żywienia, Wyd. UR, Rzeszów

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej