

SYLABUS

DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2020/2021 – 2021/2022

(skrajne daty)

Rok akademicki 2021/2022

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 Zakład Ogólnej Technologii Żywności i Żywienia Człowieka
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	język 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

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

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
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

Literatura podstawowa: 1. Gawęcki J., Roszkowski W. Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. PWN Warszawa 2011. 2. Wyka J. Stan odżywienia ludzi po 60. roku życia w aspekcie uwarunkowań żywieniowych, zdrowotnych, środowiskowych i socjodemograficznych. Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu, Wrocław 2009. 3. Grzymisławski M., Gawęcki J. Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. PWN Warszawa 2010. 4. Jarosz M. Normy żywienia dla populacji Polski. IŻŻ Warszawa 2017. Literatura uzupełniająca: 1. Menebröcker C., Smoliner C. Żywnienie w opiece nad osobami w podeszłym wieku. Wyd. Edra Urban & Partner 2018. 2. 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. 3. Gawęcki J. Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa 2010. 4. Jarosz M. Żywnienie dzieci i młodzieży oraz wskazówki dotyczące zdrowego stylu życia. Wyd. IŻŻ, Warszawa 2008. 5. Bilek M., Pasternakiewicz A., Typek J. Dietetyka. Wybrane zagadnienia. Wyd. Uniwersytetu Rzeszowskiego, Rzeszów 2014. 6. Szostak-Węgierek D., Cichocka A. Żywnienie kobiet w ciąży. PZWL, Warszawa 2011. 7. 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