

KARTA PRZEDMIOTU/MODUŁU/SYLABUS PRZEDMIOTOWY

I. Przedmiot i jego usytuowanie w systemie studiów

1. Jednostka prowadząca kierunek studiów	Instytut Nauk Technicznych
2. Nazwa kierunku studiów	Bezpieczeństwo produkcji żywności / Technologia żywności
3. Forma prowadzenia studiów	stacjonarne
4. Profil studiów	praktyczny
5. Poziom kształcenia	studia I stopnia
6. Nazwa przedmiotu	Fakultet specjalizacyjny III: Edukacja żywieniowa: Ocena żywienia
7. Kod przedmiotu	CP-12
8. Poziom/kategoria przedmiotu	przedmiot: kształcenia specjalnościowego (pks)
9. Status przedmiotu	Obowiązkowy / fakultatywny
10. Usytuowanie przedmiotu w planie studiów	Rok III semestr 6
11. Język wykładowy	polski
12. Liczba punktów ECTS	2
13. Koordynator przedmiotu	prof. dr hab. inż. Grażyna Jaworska
14. Odpowiedzialny za realizację przedmiotu	Mgr inż. Kornelia Tomczyk

2 Formy zajęć dydaktycznych i ich wymiar w planie studiów.

Wykład W	Ćwiczenia C	Konwersatorium K	Laboratorium L	Projekt P	Seminarium S	Praktyka PZ
10	-	-	15	-	-	-

3. Cele przedmiotu (opcjonalnie)

C 1 - Przekazanie wiedzy o podstawowych zasadach i instrumentarium badawczym dotyczącym określenia sposobu żywienia, spożycia produktów i składników pokarmowych oraz stanu odżywienia organizmu.

C 2 - Nabycie umiejętności rozumienia zależności między spożyciem żywności a stanem odżywienia. Poznanie narzędzi badawczych dla oceny tych zależności.

C 3 - Poznanie znaczenia niedoborów i nadmiarów pokarmowych dla zdrowia człowieka oraz potrzebę konsultacji medycznej.

4. Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji.

Znajomość funkcjonowania organizmu, zapotrzebowania na składniki pokarmowe, znajomość norm żywienia.

5. Efekty kształcenia dla przedmiotu, wraz z odniesieniem do kierunkowych efektów kształcenia.

Lp.	Opis efektów kształcenia dla przedmiotu	Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia - identyfikator kierunkowych efektów kształcenia
W_01	znajomość metod oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pojedynczych osób i grup populacyjnych	BPŻ_W15
U_01	umiejętność oceny sposobu żywienia z wykorzystaniem aktualnych wartości referencyjnych	BPŻ_U10
U_02	umiejętność oceny stanu odżywienia pojedynczych osób i grup populacyjnych	BPŻ_U05
U_03	potrafi dobrać odpowiednie metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pojedynczych osób i odpowiednio zinterpretować uzyskane wyniki celem poprawy zdrowia populacji	BPŻ_U08, BPŻ_U09
K_01	rozumienie znaczenia niedoborów i nadmiarów pokarmowych dla zdrowia człowieka oraz potrzebę konsultacji medycznej	BPŻ_K04

6. Treści kształcenia – oddzielnie dla każdej formy zajęć dydaktycznych (W- wykład, K- konwersatorium, P- projekt)

Wykład

Lp.	Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych	Liczba godzin
W1	Podstawowe pojęcia i definicje z zakresu oceny żywienia.	2
W2	Sposób żywienia i spożycie żywności – charakterystyka metod ilościowych i jakościowych, zasady wyboru metody, walidacja metod, wartości referencyjne.	2
W3	Zalecenia żywieniowe dla różnych grup populacyjnych oraz możliwość ich zastosowania do oceny żywienia. Stan odżywienia – definicja, podział metod, uwarunkowania.	2
W4	Charakterystyka metod antropometrycznych, ogólnolekarskich i biochemicznych wykorzystywanych do oceny stanu odżywienia na poziomie indywidualnym i grup populacyjnych, możliwości i ograniczenia ich stosowania. Biomarkery stanu odżywienia wybranymi składnikami odżywczymi (makroskładniki, wybrane witaminy i składniki mineralne).	2
W5	Metody diagnozowania niedożywienia. Najważniejsze błędy w sposobie żywienia i niedobory żywieniowe występujące w Polsce. Powiązanie sposobu żywienia i stanu odżywienia ze stanem zdrowia.	2
	Razem	10

Ćwiczenia laboratoryjne

Lp.	Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych	Liczba godzin
L1	Poznanie wybranych metod oceny sposobu żywienia (wywiad 24-h, częstotliwość spożycia, bieżące notowanie) oraz opracowanie narzędzi badawczych wykorzystywanych w badaniach sposobu żywienia.	3
L2	Ocena indywidualnego wydatku energetycznego oraz zapotrzebowania na energię. Obliczanie wartości odżywczej racji pokarmowej	3
L3	Ocena spożycia makroskładników, wybranych witamin i składników	3

	mineralnych, elektrolitów, soli oraz wody z zastosowaniem aktualnie obowiązujących wartości referencyjnych.	
L4	Ocena sposobu żywienia na poziomie grupowym. Wykorzystanie metod stosowanych do oceny stanu odżywienia różnych grup populacyjnych i ich interpretacja - studium przypadku.	3
L5	Ocena własnego stanu odżywienia za pomocą wybranych wskaźników antropometrycznych, ogólnolekarskich i biochemicznych. Ocena stopnia zakwaszenia organizmu metodą PRAL.	3
	Razem	15

7. Metody weryfikacji efektów kształcenia /w odniesieniu do poszczególnych efektów/

Symbol efektu kształcenia	Forma weryfikacji						
	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawdzian wejściowy	Sprawozdanie	Inne
W_01			X				
U_01			X			X	
U_02			X			X	
U_03			X			X	
K_01							X

8. Narzędzia dydaktyczne

Symbol	Rodzaj zajęć	Symbol	Rodzaj zajęć
W1-W5	wykład z prezentacją multimedialną	L1-L5	zajęcia laboratoryjne w pracowni technologicznej

9. Ocena osiągniętych efektów kształcenia

9.1. Sposoby oceny

Ocena formująca

F1	Kolokwium zaliczeniowe z wykładów
F2	Kolokwium nr 1
F3	Sprawozdania z ćwiczeń na ocenę lub na zaliczenie
F4	Obserwacja pracy studenta w trakcie zajęć laboratoryjnych

Ocena podsumowująca

P1	Zaliczenie wykładów na podstawie kolokwium zaliczeniowego (F1)
P2	Zaliczenie z ćwiczeń na podstawie średniej zwykłej z F2+F3+F4 przy uwzględnieniu zaangażowania w realizację ćwiczeń i oceny kompetencji społecznych

9.2. Kryteria oceny

Symbol efektu kształcenia	Na ocenę 3	Na ocenę 3,5	Na ocenę 4	Na ocenę 4,5	Na ocenę 5
W_01	Posiada niewielką znajomość metod oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pojedynczych osób i grup populacyjnych.	Posiada dobrą znajomość metod oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pojedynczych osób i grup populacyjnych.	Posiada dobrą znajomość metod oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pojedynczych osób i grup populacyjnych.	Posiada bardzo dobrą znajomość metod oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pojedynczych osób i grup populacyjnych.	Posiada bardzo dobrą znajomość metod oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pojedynczych osób i grup populacyjnych.
U_01; U_02; U_03	Wykazuje niewielką umiejętność oceny sposobu żywienia z wykorzystaniem aktualnych wartości referencyjnych, w niewielkim stopniu umie dokonać oceny stanu odżywienia pojedynczych osób i grup populacyjnych oraz w niewielkim stopniu potrafi dobrać odpowiednie metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia.	Wykazuje niewielką umiejętność oceny sposobu żywienia z wykorzystaniem aktualnych wartości referencyjnych, w niewielkim stopniu umie dokonać oceny stanu odżywienia pojedynczych osób i grup populacyjnych oraz w niewielkim stopniu potrafi dobrać odpowiednie metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia.	Wykazuje umiarkowaną umiejętność oceny sposobu żywienia z wykorzystaniem aktualnych wartości referencyjnych, na dobrym poziomie umie dokonać oceny stanu odżywienia pojedynczych osób i grup populacyjnych oraz dobrze potrafi dobrać odpowiednie metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia.	Wykazuje umiarkowaną umiejętność oceny sposobu żywienia z wykorzystaniem aktualnych wartości referencyjnych, na dobrym poziomie umie dokonać oceny stanu odżywienia pojedynczych osób i grup populacyjnych oraz dobrze potrafi dobrać odpowiednie metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia.	Wykazuje doskonałą umiejętność oceny sposobu żywienia z wykorzystaniem aktualnych wartości referencyjnych, bardzo dobrze umie dokonać oceny stanu odżywienia pojedynczych osób i grup populacyjnych oraz doskonale potrafi dobrać odpowiednie metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia.
K_01	Rozumie znaczenia niedoborów i nadmiarów pokarmowych dla zdrowia człowieka oraz potrzebę konsultacji medycznej	Rozumie znaczenia niedoborów i nadmiarów pokarmowych dla zdrowia człowieka oraz potrzebę konsultacji medycznej	Dobrze rozumie znaczenia niedoborów i nadmiarów pokarmowych dla zdrowia człowieka oraz potrzebę konsultacji medycznej.	Dobrze rozumie znaczenia niedoborów i nadmiarów pokarmowych dla zdrowia człowieka oraz potrzebę konsultacji medycznej.	Doskonale rozumie znaczenia niedoborów i nadmiarów pokarmowych dla zdrowia człowieka oraz potrzebę konsultacji medycznej.

10. Literatura podstawowa i uzupełniająca

Literatura podstawowa

1. Gronowska-Senger A., Zarys oceny żywienia, wyd. SGGW, Warszawa 2013.
2. Gronowska-Senger A., Podstawy biooceny żywności, wyd. SGGW, Warszawa 2004.
3. Kowalska J. E., Planowanie i ocena sposobu żywienia, cz. 1 i 2, wyd. Format AB, 2016.

Literatura uzupełniająca

1. Kułaga Z. i wsp., 2015, Siatki centylowe dla oceny wzrastania i stanu odżywienia

polskich dzieci i młodzieży od urodzenia do 18 roku życia, Standardy Medyczne. *Pediatrics* 1, 119-134.

- Świąder-Leśniak A. i wsp., 2015, Wartości referencyjne obwodu talii i bioder polskich dzieci i młodzieży w wieku 3-18 lat. *Standardy Medyczne. Pediatrics* 1, 137-150.

11. Macierz realizacji przedmiotu

Symbol efektu kształcenia	Odniesienie efektu do efektów zdefiniowanych dla programu	Cele Przedmiotu	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Sposoby oceny
W_01	BPŻ_W15	C_01	W_1-5	wykład	kolokwium zaliczeniowe
U_01	BPŻ_U10	C_02	L_1-5	ćwiczenia laboratoryjne	kolokwium, sprawozdanie
U_02	BPŻ_U05	C_02	L_1-5	ćwiczenia laboratoryjne	kolokwium, sprawozdanie
U_03	BPŻ_U08, BPŻ_U09	C_02	L_1-5	ćwiczenia laboratoryjne	kolokwium, sprawozdanie
K_01	BPŻ_K04	C_03	L_1-5	ćwiczenia laboratoryjne	obserwacja

12. Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Udział w wykładach	10
Udział w ćwiczeniach	-
Udział w konwersatoriach/laboratoriach	15
Udział nauczyciela akademickiego w egzaminie	-
Udział w konsultacjach	2
Suma godzin kontaktowych	27
Samodzielne studiowanie treści wykładów	5
Samodzielne przygotowanie do ćwiczeń	15
Udział w konsultacjach	2
Przygotowanie do egzaminu i kolokwiów	3
Suma godzin pracy własnej studenta	25
Sumaryczne obciążenie studenta	50
Liczba punktów ECTS za przedmiot	2
Obciążenie studenta zajęciami praktycznymi	30
Liczba punktów ECTS za zajęcia praktyczne,	1,2

13. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji.

Odpowiedzialny za przedmiot:

Dyrektor Instytutu

Przemyśl, dnia 30.09.2017r.