

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 i produkcja żywności / Dietetyka
3. Forma prowadzenia studiów	stacjonarne
4. Profil studiów	praktyczny
5. Poziom kształcenia	studia I stopnia
6. Nazwa przedmiotu	Fakultet specjalnościowy II: Żywnienie wybranych grup: Żywnienie niemowląt i małych dzieci
7. Kod przedmiotu	D-14
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 - Pogłębienie wiedzy z zakresu żywienia w okresie wzrostu i rozwoju (niemowlęta i małe dzieci) z uwzględnieniem charakterystycznych cech sposobu żywienia i stanu odżywienia w kontekście ich wpływu na zdrowie.

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

Przedmiot wymaga podstawowej wiedzy z zakresu żywienia człowieka, oceny żywienia oraz dietetyki. Wiedza o funkcjonowaniu człowieka, znajomość norm, zasad i zaleceń żywieniowych oraz roli i konsekwencji nadmiarów i niedoborów składników pokarmowych w organizmie człowieka.

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	Zna potrzeby żywieniowe i determinanty sposobu żywienia oraz stanu odżywienia w okresie wzrostu i rozwoju w kontekście ich wpływu na zdrowie.	BPŻ_W01 BPŻ_W04 BPŻ_W06
W_02	Dysponuje aktualną wiedzą na temat wpływu składników odżywczych, substancji bioaktywnych oraz używek na rozwój psychofizyczny i funkcje poznawcze.	BPŻ_W04 BPŻ_W06 BPŻ_W15
U_01	Potrafi zaplanować i ocenić żywienie dla poszczególnych grup populacyjnych charakterystycznych dla wieku rozwojowego.	BPŻ_U01 BPŻ_U04 BPŻ_U05 BPŻ_U08
U_02	Potrafi ustalić i kontrolować postępowanie dietetyczne (żywieniowe) specyficzne dla wieku rozwojowego oraz chorób z nim związanych.	BPŻ_U01 BPŻ_U04 BPŻ_U05 BPŻ_U08
K_01	Rozumie potrzebę promowania zasad racjonalnego żywienia zgodnie z aktualnym stanem wiedzy. Potrafi pracować indywidualnie i współpracować w zespole w celu osiągnięcia zamierzonego celu.	BPŻ_K02 BPŻ_K04

6. Treści kształcenia – oddzielnie dla każdej formy zajęć dydaktycznych

Wykład

Lp.	Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych	Liczba godzin
W1	Wpływ żywienia kobiet ciężarnych i karmiących na przebieg ciąży, wzrost i rozwój płodu oraz zdrowie dziecka. Stan odżywienia kobiety (niedowaga, otyłość) przed zajściem w ciążę i w czasie jej trwania a ryzyko powikłań rozwojowych płodu i zaburzeń zdrowotnych u dziecka. Programowanie żywieniowe i jego konsekwencje u niemowląt i małych dzieci.	2
W2	Rozwój i dojrzewanie funkcji przewodu pokarmowego w okresie życia płodowego i u niemowląt. Specyfika żywienia dzieci z niską masą urodzeniową. Prawidłowe żywienie dzieci i młodzieży jako warunek optymalnego wykorzystania genetycznie zdeterminowanych możliwości rozwoju fizycznego, emocjonalnego i społecznego.	2
W3	Wpływ wybranych składników żywności (składników odżywczych, substancji bioaktywnych, używek) na funkcje poznawcze. Żywienie dziecka w różnych stanach chorobowych: nietolerancje i nadwrażliwości pokarmowe, zaparcia, niedokrwistość, krzywica, próchnica i inne.	2
W4	Specyfika zaleceń dietetycznych w zespole metabolicznym, nadciśnieniu tętniczym, cukrzycy oraz otyłości u dzieci. Modyfikacje sposobu żywienia u dzieci z celiakią.	2
W5	Kontrowersje i zagrożenia związane ze stosowaniem diet alternatywnych (wegetarianizm, dieta makrobiotyczna) u dzieci.	2
	Razem	10

Ćwiczenia laboratoryjne

Lp.	Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych	Liczba godzin
L1	Ocena stanu odżywienia oraz rozwoju niemowląt i małych dzieci – wykorzystanie siatek centylowych. Praktyczne aspekty bilansowania dziennej racji pokarmowej dla niemowląt oraz małych dzieci. Zaburzenia odżywiania wśród małych dzieci.	3
L2	Kontrowersje i zagrożenia związane ze stosowaniem diet alternatywnych (wegetarianizm, dieta makrobiotyczna) u dzieci. Specyfika dietoterapii cukrzycy typu 1 u niemowląt i dzieci.	3
L3	Praktyczne aspekty żywienia dzieci z zespołem metabolicznym, z nadwrażliwością pokarmową (alergie pokarmowe, celiakia) oraz nietolerancją pokarmową.	3
L4	Modyfikacja diety dzieci w profilaktyce niedokrwistości, krzywicy i osteoporozy.	3
L5	Żywienie dzieci w zaparciach i z zespołem jelita drażliwego. Modyfikacje żywieniowe stosowane u dzieci z fenylketonurią.	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					
W_02		X					
U_01			X	X			
U_02			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 żywienia człowieka

9. Ocena osiągniętych efektów kształcenia

9.1. Sposoby oceny

Ocena formująca

F1	Kolokwium zaliczeniowe z wykładów
F2	Kolokwium nr 1
F3	Projekty z ćwiczeń na ocenę lub zaliczenie
F4	Ocena aktywności na ćwiczeniach

Ocena podsumowująca

P1	Zaliczenie wykładów na podstawie kolokwium zaliczeniowego
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; W_02	Uzyskanie z kolokwium zaliczeniowego 51-60% ogólnej liczby punktów	Uzyskanie z kolokwium zaliczeniowego 61-70% ogólnej liczby punktów	Uzyskanie z kolokwium zaliczeniowego 71-80% ogólnej liczby punktów	Uzyskanie z kolokwium zaliczeniowego 81-90% ogólnej liczby punktów	Uzyskanie z kolokwium zaliczeniowego 91-100% ogólnej liczby punktów
U_01; U_02;	Zalicza kolokwium na ocenę 3,0, zalicza wszystkie projekty	Zalicza kolokwium na ocenę 3,5, zalicza wszystkie projekty	Zalicza kolokwium na ocenę 4,0, zalicza wszystkie projekty	Zalicza kolokwium na ocenę 4,5, zalicza wszystkie projekty	Zalicza kolokwium na ocenę 5,0, zalicza wszystkie projekty
K_01	Częściowo rozumie potrzebę promowania zasad racjonalnego żywienia zgodnie z aktualnym stanem wiedzy. Potrafi z pomocą pracować indywidualnie i częściowo współpracuje w zespole w celu osiągnięcia zamierzonego celu.	Częściowo rozumie potrzebę promowania zasad racjonalnego żywienia zgodnie z aktualnym stanem wiedzy. Potrafi z pomocą pracować indywidualnie i częściowo współpracuje w zespole w celu osiągnięcia zamierzonego celu.	Rozumie potrzebę promowania zasad racjonalnego żywienia zgodnie z aktualnym stanem wiedzy. Potrafi pracować indywidualnie i częściowo współpracuje w zespole w celu osiągnięcia zamierzonego celu.	Rozumie potrzebę promowania zasad racjonalnego żywienia zgodnie z aktualnym stanem wiedzy. Potrafi pracować indywidualnie i współpracować w zespole w celu osiągnięcia zamierzonego celu.	Rozumie potrzebę promowania zasad racjonalnego żywienia zgodnie z aktualnym stanem wiedzy. Potrafi pracować indywidualnie i współpracować w zespole w celu osiągnięcia zamierzonego celu, często przejmując rolę kierownika zespołu.

10. Literatura podstawowa i uzupełniająca

Wykaz literatury podstawowej

1. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.) (2010): Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.
2. Peckenpaugh N.: Podstawy żywienia i diety terapia, wyd. I polskie, red. D. Gajewska, Wyd. Elsevier Urban & Partner, Warszawa, 2015.
3. Chevallier L., 60 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych, Wyd. Elsevier Urban & Partner, Warszawa, 2015.

Wykaz literatury uzupełniającej

1. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2013): Żywnienie u progu i u schyłku życia. Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu. Poznań.
2. Jarosz M. (red.) (2008): Żywnienie dzieci i młodzieży oraz wskazówki dotyczące zdrowego stylu życia. Wyd. IŻŻ, Warszawa.
3. Jarosz M. (red.) (2012): Normy żywienia dla populacji polskiej - nowelizacja. IŻŻ, Warszawa.

4. 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.
5. 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.
6. Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głąbska D.: *Dietoterapia*, Wyd. PZWL, Warszawa, 2015.
7. Gertig H., Przysławski J.: *Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu*, Wyd. PZWL, Warszawa, 2015.
8. Langley-Evans S.: *Żywnienie. Wpływ na zdrowie człowieka*, Wyd. PZWL, Warszawa, 2013.
9. Ciborowska H., Rudnicka A.: *Dietetyka Żywnienie zdrowego i chorego człowieka*, Wyd. PZWL, Warszawa, 2014.

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_W01 BPŻ_W04 BPŻ_W06	C 1	W_1-5	wykład	Kolokwium zaliczeniowe
W_02	BPŻ_W04 BPŻ_W06 BPŻ_W15	C 1	W_1-5	wykład	Kolokwium zaliczeniowe
U_01	BPŻ_U01 BPŻ_U04 BPŻ_U05 BPŻ_U08	C 1	L_1-5	Ćwiczenia laboratoryjne	Kolokwium, projekt
U_02	BPŻ_U01 BPŻ_U04 BPŻ_U05 BPŻ_U08	C 1	L_1-5	Ćwiczenia laboratoryjne	Kolokwium, projekt
K_01	BPŻ_K02 BPŻ_K04	C 1	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 kolokwium	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 30.09.2017 .