

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 osób starszych
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 - Dostarczenie wiedzy na temat głównych problemów związanych z żywieniem osób starszych z uwzględnieniem charakterystycznych cech sposobu żywienia i stanu odżywienia w kontekście ich wpływu na zdrowie i jakość życia oraz kształtowanie umiejętności komunikowania się z osobami starszymi.

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	Posiada wiedzę na temat funkcjonowania organizmu i potrzeb żywieniowych osób starszych jako subpopulacji o specyficznych cechach.	BPŻ_W01 BPŻ_W04 BPŻ_W06
W_02	Zna specyficzne metody stosowane do oceny sposobu i żywienia i stanu odżywienia osób starszych, wzorce żywienia, ich uwarunkowania i skutki dla zdrowia.	BPŻ_W04 BPŻ_W06 BPŻ_W15
U_01	Stosując metody adekwatne do wieku starszego potrafi ocenić sposób żywienia i stan odżywienia oraz ich uwarunkowania w populacji osób starszych, a także zaplanować działania naprawcze.	BPŻ_U01 BPŻ_U04 BPŻ_U05 BPŻ_U08
U_02	Potrafi efektywnie komunikować się z osobami starszymi oraz przeanalizować i zaproponować właściwy sposób odżywienia dla osób 60+ z różnymi problemami zdrowotnymi.	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	Zjawiska demograficzne związane ze starzeniem się społeczeństwa. Proces starzenia się: teorie, cechy, przebieg ze szczególnym uwzględnieniem zmian w układzie pokarmowym i ich wpływu na sposób żywienia i na biodostępność składników odżywczych w starszym wieku.	2
W2	Główne problemy zdrowotne osób starszych i ich związek z żywnością.	2
W3	Normy i zalecenia żywieniowe dla osób starszych. Zalecenia dla osób starszych w odniesieniu do bezpieczeństwa żywności. Żywność dla osób starszych.	2
W4	Żywność osób starszych w ramach nieformalnych i formalnych systemów opieki. Wzorce żywienia osób starszych na podstawie krajowych i europejskich programów badawczych.	2
W5	Główne błędy w żywności osób starszych i ich przyczyny. Żywność wśród czynników wpływających na jakość życia.	2
	Razem	10

Ćwiczenia laboratoryjne

Lp.	Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych	Liczba godzin
L1	Poradnictwo dietetyczne, zbieranie wywiadu chorobowego i żywieniowego wśród osób starszych. Wywiady z osobami starszymi – wnioski i dyskusja na podstawie przeprowadzonego badania.	3
L2	Sposób żywienia i wybrane zachowania żywieniowe w powiązaniu z jakością życia u osób starszych (wiek 60+) – analiza przypadków.	3
L3	Ocena stanu odżywienia osób starszych. Zaburzenia odżywiania wśród osób 60+. Dietoterapia w osteoporozie i dyslipidemiach.	3
L4	Modyfikacja diety w wybranych chorobach wieku starczego (w zawale mięśnia sercowego, po udarze mózgu, chorobie Parkinsona, chorobach reumatologicznych i in.)	3
L5	Zasady żywienia zbiorowego osób starszych (Domy Pomocy Społecznej, Placówki Opiekuńcze, szpitale).	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
F2	Kolokwium nr 1
F3	Projekty dietoterapii wybranej grupy osób starszych 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

Sym bol efektu kształ- cenia	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., Dzieniszewski J. (red.) (2008): Żywnienie osób w wieku starszym. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa
3. Jarosz M. (red.) (2012): Normy żywienia dla populacji polskiej - nowelizacja. IŻŻ, Warszawa.

4. Marchewka A., Dąbrowski Z., Żołądź J.A. (red.) (2013): Fizjologia starzenia się. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa.
5. Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głowska D.: Dietoterapia, Wyd. PZWL, Warszawa, 2015.
6. Gertig H., Przysławski J.: Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu, Wyd. PZWL, Warszawa, 2015.
7. Langley-Evans S.: Żywność. Wpływ na zdrowie człowieka, Wyd. PZWL, Warszawa, 2013.
8. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka Żywność 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 .