

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	Ocena żywienia
7. Kod przedmiotu	D-4
8. Poziom/kategoria przedmiotu	przedmiot: kształcenia specjalnościowego (pks)
9. Status przedmiotu	Obowiązkowy/ fakultatywny
10. Usytuowanie przedmiotu w planie studiów	Rok III semestr 5
11. Język wykładowy	polski
12. Liczba punktów ECTS	3
13. Koordynator przedmiotu	prof. dr hab. inż. Grażyna Jaworska
14. Odpowiedzialny za realizację przedmiotu	dr inż. Tomasz Cebulak, 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
15	-	-	15	-	-	-

3. Cele przedmiotu (opcjonalnie)

C 1 - Dostarczenie wiedzy i umiejętności w zakresie podstawowych zasad i instrumentarium badawczych dotyczącym określenia sposobu żywienia, spożycia poszczególnych produktów i składników pokarmowych oraz stanu odżywienia organizmu.

C 2 - Nabycie umiejętności pracy w grupie ze świadomością znaczenia prawidłowego żywienia.

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

Przedmioty wprowadzające: Podstawy żywienia 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 zasady, wady i zalety poszczególnych metod oceny żywienia.	BPŻ_W15
U_01	Potrafi dobrać metodę do celu badań, ocenić sposób żywienia i zinterpretować wyniki oceny.	BPŻ_U05 BPŻ_U08
K_01	Potrafi pracować w grupie i ma świadomość znaczenia prawidłowego żywienia w różnych stanach fizjologicznych.	BPŻ_K02 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	Pojęcie oceny żywienia, systemy oceny, zasady interpretacji wyników.	2
W2	Wady i niedobory żywieniowe, definicje, przyczyny, skutki.	2
W3	Spożycie żywności-definicja, metodyka badań, w tym techniki, biomarkery żywności. Interpretacja wyników.	2
W4	Sposoby żywienia – definicje, metodyka badań jakościowych i ilościowych, metody retrospektywne i prospektywne, biomarkery sposobu żywienia.	3
W5	Uwarunkowania sposobu żywienia, źródła błędów w ocenie sposobu żywienia.	2
W6	Stan odżywienia-definicje, czynniki wpływające na stan odżywienia, materiał biologiczny w badaniach odżywienia, wartości referencyjne. Biomarkery stanu odżywienia. Metody badań stanu odżywienia.	4
	Razem	15

Ćwiczenia laboratoryjne

Lp.	Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych	Liczba godzin
L1	Kompleksowa ocena własnego sposobu żywienia ze wskazaniem przyczyn i możliwości eliminacji stwierdzonych błędów, w tym jakościowa ocena sposobu żywienia, ocena spożycia podstawowych składników pokarmowych, ocena spożycia wybranych składników mineralnych, soli kuchennej, ocena Spożycia wybranych witamin.	9
L2	Ocena własnego stanu odżywienia na podstawie pomiarów antropometrycznych i pomiaru składu ciała.	2
L3	Ocena stanu odżywienia białkiem.	2
L4	Ocena stanu odżywienia wapniem i fosforem.	2
	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	
K_01							X

8. Narzędzia dydaktyczne

Symbol	Rodzaj zajęć	Symbol	Rodzaj zajęć
W1-W6	wykład z prezentacją multimedialną	L1-L4	zajęcia laboratoryjne w pracowni

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 przy uwzględnieniu zaangażowania w realizację ćwiczeń i oceny kompetencji społecznych (F4)

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	Zna niektóre zasady, wady i zalety poszczególnych metod oceny żywienia.	Zna większość zasad, wad i zalet poszczególnych metod oceny żywienia.	Zna większość zasad, wad i zalet poszczególnych metod oceny żywienia.	Zna wszystkie zasady, wady i zalety poszczególnych metod oceny żywienia.	Zna wszystkie zasady, wady i zalety poszczególnych metod oceny żywienia.
U_01	Potrafi dobrać metodę do celu niektórych badań, częściowo ocenić sposób żywienia i zinterpretować wyniki oceny.	Potrafi dobrać metodę do celu niektórych badań, częściowo ocenić sposób żywienia i zinterpretować wyniki oceny.	Potrafi dobrać metodę do celu większości badań, ocenić sposób żywienia i zinterpretować wyniki oceny.	Potrafi dobrać metodę do celu większości badań, ocenić sposób żywienia i zinterpretować wyniki oceny.	Potrafi dobrać metodę do celu badań, ocenić sposób żywienia i zinterpretować wyniki oceny.
K_01	Potrafi pracować w grupie w roli	Potrafi pracować w grupie w roli	Potrafi pracować w grupie w roli	Potrafi pracować w grupie w roli	Potrafi pracować w grupie w roli

	wykonawcy i ma ograniczoną świadomość znaczenia prawidłowego żywienia w różnych stanach fizjologicznych.	wykonawcy i ma ograniczoną świadomość znaczenia prawidłowego żywienia w różnych stanach fizjologicznych.	wykonawcy i ma świadomość znaczenia prawidłowego żywienia w różnych stanach fizjologicznych.	wykonawcy i ma świadomość znaczenia prawidłowego żywienia w różnych stanach fizjologicznych.	wykonawcy i kierownika ma pełną świadomość znaczenia prawidłowego żywienia w różnych stanach fizjologicznych.
--	--	--	--	--	---

10. Literatura podstawowa i uzupełniająca

Wykaz literatury podstawowej

1. . Gawęcki J.: Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa, 2010

Wykaz literatury uzupełniającej

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

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_1-6	wykład	kolokwium zaliczeniowe
U_01	BPŻ_U05 BPŻ_U08	C_01	L_1-4	ćwiczenia laboratoryjne	sprawozdanie
K_01	BPŻ_K02 BPŻ_K04	C_02	L_1-4	ćwiczenia laboratoryjne	obserwacja

12. Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Udział w wykładach	15
Udział w ćwiczeniach	-
Udział w konwersatoriach/laboratoriach	15
Udział nauczyciela akademickiego w egzaminie	-
Udział w konsultacjach	2
Suma godzin kontaktowych	32
Samodzielne studiowanie treści wykładów	11
Samodzielne przygotowanie do ćwiczeń	23
Udział w konsultacjach	2
Przygotowanie do egzaminu i kolokwiów	11

Suma godzin pracy własnej studenta	47
Sumaryczne obciążenie studenta	77
Liczba punktów ECTS za przedmiot	3
Obciążenie studenta zajęciami praktycznymi	38 h
Liczba punktów ECTS za zajęcia praktyczne,	1,5

13. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji.

Odpowiedzialny za przedmiot:

Dyrektor Instytutu

Przemyśl, dnia 30.09.2017r.