

KARTA ZAJĘĆ (SYLABUS)

I. Przedmiot i jego usytuowanie w systemie studiów

1. Jednostka prowadząca kierunek studiów	Instytut Nauk Technicznych
2. Nazwa kierunku studiów	Technologia żywności / Technologia gastronomiczna Żywnienie z dietetyką
3. Forma prowadzenia studiów	stacjonarne
4. Profil studiów	praktyczny
5. Poziom kształcenia	studia I stopnia
6. Nazwa zajęć	Żywnienie wybranych grup: Żywnienie osób starszych
7. Kod zajęć	KW 06 5 2
8. Poziom/kategoria zajęć	zajęcia: kształcenia specjalnościowego (pks)
9. Status zajęć	Obowiązkowy/ fakultatywny
10. Usytuowanie zajęć w harmonogramie realizacji zajęć	Rok III, Semestr 5
11. Język wykładowy	polski
12. Liczba punktów ECTS	2
13. Koordynator zajęć	prof. dr hab. inż. Grażyna Jaworska
14. Odpowiedzialny za realizację zajęć	Mgr Korneli Tomczyk

2. Formy zajęć dydaktycznych i ich wymiar w harmonogramie realizacji programu studiów

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

3. Cele zajęć

C1 - 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 uczenia się dla zajęć, wraz z odniesieniem do kierunkowych efektów uczenia się

Lp.	Opis efektów uczenia się dla zajęć	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się - identyfikator kierunkowych efektów uczenia się
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 (W- wykład, K- konwersatorium, L- laboratorium, P- projekt, PZ- praktyka zawodowa)

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.	3
W2	Główne problemy zdrowotne osób starszych i ich związek z żywieniem.	3
W3	Normy i zalecenia żywieniowe dla osób starszych. Zalecenia dla osób starszych w odniesieniu do bezpieczeństwa żywności. Żywność dla osób starszych.	3
W4	Żywienie osób starszych w ramach nieformalnych i formalnych systemów opieki. Wzorce żywienia osób starszych na podstawie krajowych i europejskich programów badawczych.	3
W5	Główne błędy w żywieniu osób starszych i ich przyczyny. Żywienie wśród	3

	czynników wpływające na jakość życia.	
	Razem	15

Ćwiczenia

Lp.	Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych	Liczba godzin
C1	Poradnictwo dietetyczne, zbieranie wywiadu chorobowego i żywieniowego wśród osób starszych. Wywiady z osobami starszymi – wnioski i dyskusja na podstawie przeprowadzonego badania.	2
C2	Sposób żywienia i wybrane zachowania żywieniowe w powiązaniu z jakością życia u osób starszych (wiek 60+) – analiza przypadków.	2
C3	Ocena stanu odżywienia osób starszych. Zaburzenia odżywiania wśród osób 60+. Dietoterapia w osteoporozie i dyslipidemiach.	2
C4	Modyfikacja diety w wybranych chorobach wieku starczego (w zawale mięśnia sercowego, po udarze mózgu, chorobie Parkinsona, chorobach reumatologicznych i in.)	2
C5	Zasady żywienia zbiorowego osób starszych (Domy Pomocy Społecznej, Placówki Opiekuńcze, szpitale).	2
	Razem	10

Projekt

Lp.	Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych	Liczba godzin
P1	Zaburzenia odżywiania wśród osób starszych	5
P2	Specyfika dietoterapii cukrzycy typu 1 u osób starszych	5
P3	Opracowanie modyfikacji żywieniowych stosowanych u osób starszych	5
	Razem	15

7. Metody weryfikacji efektów uczenia się /w odniesieniu do poszczególnych efektów/

Symbol efektu uczenia się	Forma weryfikacji						
	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawdzian wejściowy	Sprawozdanie	Inne
W_01			X				
W_02			X				
U_01			X	X		X	
U_02				X		X	
K_01							X

8. Narzędzia dydaktyczne

Symbol	Forma zajęć
N1	Wykład połączony z prezentacją multimedialną
N2	Zajęcia laboratoryjne w pracowni żywienia człowieka
N3	Opracowanie projektu

9. Ocena osiągniętych efektów uczenia się

9.1. Sposoby oceny

Ocena formująca

F1	Ocena z kolokwium zaliczeniowe z wykładów
F2	Ocena sprawozdania z ćwiczeń na ocenę lub na zaliczenie
F3	Ocena z projektów
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 uczenia	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): Żywność człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.
2. Gertig H., Przysławski J.: Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu, Wyd. PZWL, Warszawa, 2015.
3. Langley-Evans S.: Żywność. Wpływ na zdrowie człowieka, Wyd. PZWL, Warszawa, 2013.
4. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka Żywność zdrowego i chorego człowieka, Wyd. PZWL, Warszawa, 2014.
5. Peckenpaugh N.: Podstawy żywienia i diety terapia, wyd. I polskie, red. D. Gajewska, Wyd. Elsevier Urban & Partner, Warszawa, 2015.
6. 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): Żywność u progu i u schyłku życia. Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu. Poznań.
2. Jarosz M., Dzieniszewski J. (red.) (2008): Żywność 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., Głąbska D.: Dietoterapia, Wyd. PZWL, Warszawa, 2015.

11. Macierz realizacji zajęć

Symbol efektu uczenia się	Odniesienie efektu do efektów zdefiniowanych dla programu	Cele zajęć	Treści programowe	Narzędzia dydaktyczne	Sposoby oceny
W_01	BPŻ_W01 BPŻ_W04 BPŻ_W06	C 1	W_1-5	N1	F1
W_02	BPŻ_W04 BPŻ_W06 BPŻ_W15	C 1	W_1-5	N1	F1
U_01	BPŻ_U01 BPŻ_U04 BPŻ_U05 BPŻ_U08	C 1	L_1-5 P_1-3	N2 N3	F3 F2
U_02	BPŻ_U01 BPŻ_U04 BPŻ_U05 BPŻ_U08	C 1	L_1-5 P_1-3	N2 N3	F3 F2
K_01	BPŻ_K02 BPŻ_K04	C 1	L_1-5	N2 N4	F4

12. Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Udział w wykładach	15
Udział w ćwiczeniach	10
Udział w konwersatoriach/laboratoriach/projektach	15
Udział w praktyce zawodowej	-
Udział nauczyciela akademickiego w egzaminie	-
Udział w konsultacjach	2
Suma godzin kontaktowych	42
Samodzielne studiowanie treści wykładów	1
Samodzielne przygotowanie do zajęć kształtujących umiejętności praktyczne	4
Przygotowanie do konsultacji	-
Przygotowanie do egzaminu i kolokwium	3
Suma godzin pracy własnej studenta	8
Sumaryczne obciążenie studenta	50
Liczba punktów ECTS za zajęcia	2
Obciążenie studenta zajęciami kształtującymi umiejętności praktyczne	31
Liczba punktów ECTS za zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	1,2

13. Zatwierdzenie karty przedmiotu do realizacji.

Odpowiedzialny za przedmiot:

Dyrektor Instytutu:

Przemyśl, dnia 16.09.2019 r.