

KARTA ZAJĘĆ (SYLABUS)

I. Przedmiot i jego usytuowanie w systemie studiów

1. Jednostka prowadząca kierunek studiów	Instytut Nauk Technicznych
2. Nazwa kierunku studiów	Bezpieczeństwo i produkcja żywności Technologia żywności / Technologia gastronomiczna Żywnienie człowieka z dietetyką
3. Forma prowadzenia studiów	stacjonarne
4. Profil studiów	praktyczny
5. Poziom kształcenia	studia I stopnia
6. Nazwa zajęć	Ocena żywienia
7. Kod zajęć	KW 10 ŻCz 6
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 Kornelia 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
10	15	-	-	-	-	-

3. Cele zajęć

C1 - Przekazanie wiedzy o podstawowych zasadach i instrumentarium badawczym dotyczącym określenia sposobu żywienia, spożycia produktów i składników pokarmowych oraz stanu odżywienia organizmu.

C2 - Nabycie umiejętności rozumienia zależności między spożyciem żywności a stanem odżywienia. Poznanie narzędzi badawczych dla oceny tych zależności.

C3 - 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 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	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, L- laboratorium, P- projekt, PZ- praktyka zawodowa)

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

Lp.	Tematyka zajęć – szczegółowy opis bloków tematycznych	Liczba godzin
C1	Poznanie wybranych metod oceny sposobu żywienia (wywiad 24-h, częstotliwość spożycia, bieżące notowanie) oraz opracowanie narzędzi badawczych wykorzystywanych w badaniach sposobu żywienia.	3
C2	Ocena indywidualnego wydatku energetycznego oraz zapotrzebowania na energię. Obliczanie wartości odżywczej racji pokarmowej	3
C3	Ocena spożycia makroskładników, wybranych witamin i składników mineralnych, elektrolitów, soli oraz wody z zastosowaniem aktualnie obowiązujących wartości referencyjnych.	3
C4	Ocena sposobu żywienia na poziomie grupowym. Wykorzystanie metod stosowanych do oceny stanu odżywienia różnych grup populacyjnych i ich interpretacja - studium przypadku.	3
C5	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 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				
U_01						X	
U_02						X	
U_03						X	
K_01							X

8. Narzędzia dydaktyczne

Symbol	Forma zajęć
N1	Wykład połączony z prezentacją multimedialną
N2	Zajęcia laboratoryjne w pracowni

9. Ocena osiągniętych efektów uczenia się

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 uczenia	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

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.
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. Pediatria 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. Pediatria 1, 137-150

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_W15	C_01	W_1-5	N1	F1
U_01	BPŻ_U10	C_02	C_1-5	N2	F2 F3
U_02	BPŻ_U05	C_02	C_1-5	N2	F2 F3
U_03	BPŻ_U08, BPŻ_U09	C_02	C_1-5	N2	F3 F2
K_01	BPŻ_K04	C_03	C_1-5	N2	F4

12. Obciążenie pracą studenta

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Udział w wykładach	10
Udział w ćwiczeniach	15
Udział w konwersatoriach/laboratoriach/projektach	-
Udział w praktyce zawodowej	-
Udział nauczyciela akademickiego w egzaminie	-
Udział w konsultacjach	2
Suma godzin kontaktowych	27
Samodzielne studiowanie treści wykładów	4
Samodzielne przygotowanie do zajęć kształtujących umiejętności praktyczne	11
Przygotowanie do konsultacji	2

Przygotowanie do egzaminu i kolokwiów	6
Suma godzin pracy własnej studenta	23
Sumaryczne obciążenie studenta	50
Liczba punktów ECTS za zajęcia	2
Obciążenie studenta zajęciami kształtującymi umiejętności praktyczne	30
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.

