

Analiza i ocena jakości żywienia

Wydział	Kierunek	Specjalność	Kod przedmiotu
Wydział Lekarski I	Dietetyka - Wydział Lekarski I	-	DietWLI/S/P/2/52

1. INFORMACJE OGÓLNE

Nazwa przedmiotu	Nazwa przedmiotu nadrzędnego/modułu	Rok akademicki	Rok studiów
Analiza i ocena jakości żywienia	-	2018 / 2019	Drugi
Semestr	Rok naboru	Profil kształcenia	Poziom studiów
3 , 4	2017 / 2018	-	pierwszego stopnia
Tryb studiów	Język wykładowy	Rodzaj przedmiotu	Koordinator przedmiotu
stacjonarne	polski	Zajęcia obowiązkowe	Przysławski Juliusz prof. dr hab.
Koordinator przedmiotu nadrzędnego/modułu	Osoba zaliczająca	Osoby prowadzące	
-	Przysławski Juliusz prof. dr hab.	Bolesławska Izabela dr n. farm. , Główska Anna mgr , Górna Ilona dr n. farm. , Kosewski Grzegorz mgr inż. , Kowalówka Magdalena dr inż. , Morawska Anna mgr , Przysławski Juliusz prof. dr hab. n. farm.	

2. CELE KSZTAŁCENIA. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA MODUŁU/PRZEDMIOTU

Poznanie podstawowych metod oznaczania wartości odżywczej żywności, zasad pobierania prób do badań, podstaw statystycznego opracowania wyników badań laboratoryjnych, podstaw oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia, podstaw Evidence Based Nutrition.

3. WYMAGANIA WSTĘPNE

Student powinien posiadać wiedzę z zakresu chemii, biologii, fizjologii i żywienia człowieka oraz umiejętnie posługiwać się komputerem w tym arkuszami kalkulacyjnymi. Ponadto student powinien znać zasady bezpiecznej i higienicznej pracy w laboratorium analitycznym oraz znać sprzęt i podstawowe szkło laboratoryjne. Student powinien także precyzyjnie formułować wnioski oraz posiadać umiejętność pracy zespołowej oraz prezentacji własnych wyników w formie ustnej. Ponadto wymagana jest umiejętność korzystania z dostępnych baz literaturowych.

4. TREŚCI PROGRAMOWE

Wykłady:

1. Wybrane aspekty chemii analitycznej
2. Wybrane metody oznaczania składników pokarmowych
3. Ocena sposobu żywienia
4. Ocena stanu odżywienia
5. Indeks glikemiczny produktów i potraw – aspekty praktyczne
6. Zarys problematyki rzetelności w badaniach naukowych

Seminaria:

1. Nutrigenomika i nutrigenetyka – przykłady wykorzystania.
2. Wykorzystanie PCR (reakcja polimerazy DNA) w nutrigenetyce.
3. Wykorzystanie chromatografii cieczowej (HPLC) w badaniach żywieniowych.
4. Wykorzystanie chromatografii gazowej (GC) w ocenie wartości odżywczej żywności.
5. Walidacja metod analitycznych – parametry walidacyjne.
6. Oznaczanie antyoksydantów oraz potencjału antyoksydacyjnego w żywności – metody spektrofotometryczne.
7. Podstawy bioimpedancji elektrycznej – możliwości jej wykorzystania w ocenie stanu odżywienia.
8. Podstawy analizy statystycznej – najczęściej wykorzystywane dane w opracowaniu wyników badań dotyczących wartości odżywczej żywności, żywienia i stanu odżywienia.

Ćwiczenia:

1. Wartość odżywcza białek
2. Rola składników mineralnych w żywieniu człowieka
3. Badania antropometryczne w ocenie stanu odżywienia
4. Węglowodany jako składniki energetyczne żywności
5. Znaczenie witamin w żywieniu człowieka
6. Ocena wybranych wskaźników sposobu żywienia
7. Wartość energetyczna żywności i jakość żywieniowa tłuszczów
8. Wpływ sytuacji lękowych (stresowych) na sposób odżywiania
9. Ocena ryzyka wystąpienia interakcji lek

5. OPIS ZAKŁADANYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA MODUŁU/PREDMIOTU ORAZ WERYFIKACJA EFEKTÓW KSZTAŁCENIA

EFEKTY KSZTAŁCENIA PO ZAKOŃCZENIU ZAJĘĆ STUDENT OSIĄGNIĘ W ZAKRESIE:	Numer standardu kształcenia lub kierunkowego efektu kształcenia	Odniesienie do charakterystyki drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji	Sposób oceny/metoda weryfikacji zakładanych efektów kształcenia	Metody realizacji
WIEDZY				
Zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów.	W05	P6S_WG	egzamin , wejściówki , prezentacja	wykłady , seminaria , ćwiczenia-B
Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biochemii ogólnej i klinicznej, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, fizjologii oraz parazytologii.	W03	P6S_WG	prezentacja , wejściówki , egzamin	wykłady , seminaria , ćwiczenia-B
Zna technologię potraw oraz podstawy towaroznawstwa żywności. Zna metody przechowywania żywności. Zna historię żywności i żywienia.	W06	P6S_WK	wejściówki	ćwiczenia-B
Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej.	W10	P6S_WK	wejściówki	ćwiczenia-B
Zna i potrafi wdrażać zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania.	W13	P6S_WK	egzamin , wejściówki	ćwiczenia-B , wykłady
Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w codziennej praktyce podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością.	W16	P6S_WG	wejściówki	ćwiczenia-B
Definiuje pojęcia związane ze zdrowiem i stylem życia.	W27	P6S_WK	wejściówki , prezentacja	ćwiczenia-B , seminaria
UMIĘJĘTNOŚCI				
Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębiona ocenę stanu odżywienia.	U09	P6S_UW , P6S_UK	wejściówki	ćwiczenia-B
Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze.	U12	P6S_UW	wejściówki	samodzielna praca studenta , ćwiczenia-B
Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.	U13	P6S_UW	wykonanie zadania	ćwiczenia-B
Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego.	U17	P6S_UW	wykonanie zadania	ćwiczenia-B
Potrafi wyrazić swoją wiedzę pisemnie i ustnie (m.in. poprzez przeprowadzenie prezentacji) na poziomie akademickim.	U22	P6S_UW , P6S_UK	odpowiedź ustna , prezentacja	ćwiczenia-B , seminaria
Potrafi w podstawowym zakresie posługiwać się wiedzą o efektach leków i ich interakcji z żywnością	U23	P6S_UW	wejściówki	ćwiczenia-B
Posiada umiejętność wykorzystywania wiedzy o budowie chemicznej, właściwościach i funkcji podstawowych składników żywności w dietoterapii.	U24	P6S_UW	egzamin , wykonanie zadania	seminaria , wykłady
KOMPETENCJI				
Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.	K01	P6S_KK	wykonanie zadania	samodzielna praca studenta , ćwiczenia-B

Posiada umiejętność stałego dokształcania się.	K03	P6S_KK	wykonanie zadania	samodzielna praca studenta
Przestrzega zasad etyki zawodowej.	K04	P6S_KK	wykonanie zadania	samodzielna praca studenta
Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną. Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy.	K08	P6S_UO , P6S_KK	wykonanie zadania	samodzielna praca studenta , ćwiczenia-B
Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.	K09	P6S_UO , P6S_KK	wykonanie zadania	seminaria , ćwiczenia-B
Efektywnie prezentuje własne pomysły, wątpliwości i sugestie, popierając je argumentacją w kontekście wybranych perspektyw teoretycznych, poglądów różnych autorów, kierując się przy tym zasadami etycznymi.	K10	P6S_UO , P6S_UK	wykonanie zadania	seminaria , ćwiczenia-B

6. METODY DYDAKTYCZNE I NAKŁAD PRACY STUDENTA

FORMA ZAJĘĆ	CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA				METODY DYDAKTYCZNE
	LICZBA GODZIN KONTAKTOWYCH	LICZBA GODZIN SAMODZIELNEJ PRACY STUDENTA	LICZBA GODZIN ELEARNING	PUNKTY ECTS	
ĆWICZENIA-B	51	37	0	3,00	ćwiczenia praktyczne laboratorium (eksperyment) doświadczenia symulacje dyskusje przypadki z wykorzystaniem komputera
SEMINARIA	10	15	0	1,00	prelekcja dyskusje
WYKŁADY	14	15	0	1,00	dyskusje wykład
ŁĄCZNY NAKŁAD PRACY STUDENTA	75	67	0	5,00 / 5,00	

7. KRYTERIA OCENY

Ćwiczenia: kolokwium wejściowe, pisemne - sprawdzające wiedzę studenta w zakresie przygotowania teoretycznego związanego z wykonywanym przez niego ćwiczeniem, obecność na wszystkich zajęciach

Seminaria: prezentacja multimedialna i konspekt – sprawdzane przez nauczyciela prowadzącego zajęcia, obecność na wszystkich zajęciach, kolokwium końcowe - zaliczeniowe

Egzamin końcowy: I termin - egzamin testowy na platformie OLAT (50 pytań, próg zaliczenia 60%), II i III termin - egzamin ustny problemowy;

egzamin poprawkowy – egzamin ustny/pisemny problemowy,

8. LITERATURA PODSTAWOWA

1. Gertig H., Przysławski J. **Bromatologia – zarys nauki o żywności i żywieniu** , PZWL, 2006.
2. Red. Przysławski J. **Ocena wartości odżywczej żywności, żywienia i stanu odżywienia** , Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Medycznego w Poznaniu, 2009.
3. Red. Gawęcki J. **Żywność Człowieka. Podstawy nauki o żywieniu** , PWN, 2010.

9. LITERATURA UZUPEŁNIAJĄCA

1. Jarosz M, Dzieniszewski J **Uważaj co jesz, gdy zażywasz leki** , PZWL, 2010.

10. REGULAMIN ZAJĘĆ

Dodano w formie załącznika plikowego.

11. PLAN ORGANIZACJI ZAJĘĆ

Dodano w formie załącznika plikowego.

12. KOŁA NAUKOWE

Studenckie Koło Naukowe Bromatologii i Dietetyki

13. INFORMACJE KOŃCOWE

ul. Marcelińska 42, 60-354 Poznań

14. SYSTEM OCENIANIA

OCENA LOKALNA	DEFINICJA LOKALNA	OCENA ECTS	DEFINICJA ECTS
5	bardzo dobry - znakomita wiedza, umiejętności i kompetencje	A	celujący - wybitne osiągnięcia
4,5	ponad dobry - bardzo dobra wiedza, umiejętności i kompetencje	B	bardzo dobry - powyżej średniego standardu z pewnymi błędami
4	dobry - opanowanie wiedzy, umiejętności i kompetencji na dobrym poziomie	C	dobry - generalnie solidna praca z szeregiem zauważalnych błędów
3,5	dość dobry - zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje, ale ze znacznymi niedociągnięciami	D	zadowalający - zadowalający, ale ze znaczącymi błędami
3	dostateczny - zadowalająca wiedza, umiejętności i kompetencje z licznymi błędami	E	dostateczny - wyniki spełniają minimalne kryteria
2	niedostateczny - niezadowalające osiągnięcie wiedzy, umiejętności i kompetencji	FX,F	niedostateczny - podstawowe braki w opanowaniu materiału