



Karta przedmiotu

Nazwa i kod przedmiotu	Społeczna rola żywności i żywienia / The social role of food and nutrition						
Kierunek studiów	-----						
Data rozpoczęcia studiów	luty 2024 r.	Rok akademicki realizacji przedmiotu			2023/2024		
Poziom kształcenia	II stopnia	Grupa zajęć			z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych		
Forma studiów	stacjonarne	Sposób realizacji			on-line		
Rok studiów	-----	Język wykładowy			polski		
Semestr studiów	-----	Liczba punktów ECTS			2.0		
Profil kształcenia	ogólnoakademicki/praktyczny	Forma zaliczenia			zaliczenie		
Jednostka prowadząca	Wydział Chemiczny						
Imię i nazwisko wykładowcy (wykładowców)	Odpowiedzialny za przedmiot		dr inż. Izabela Sinkiewicz, prof. PG				
	Prowadzący zajęcia z przedmiotu		dr inż. Izabela Sinkiewicz, prof. PG				
Formy zajęć i metody nauczania	Forma zajęć	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Projekt	Seminarium	RAZEM
	Liczba godzin zajęć	30.0	0.0	0.0	0.0	0.0	30
	W tym liczba godzin zajęć na odległość: 30						
Aktywność studenta i liczba godzin pracy	Aktywność studenta	Udział w zajęciach dydaktycznych, objętych planem studiów		Udział w konsultacjach		Praca własna studenta	RAZEM
	Liczba godzin pracy studenta	30		2.0		18.0	50
Cel przedmiotu	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z wiedzą na temat roli żywności i żywienia w zapewnieniu człowiekowi zdrowia i udziału w życiu społeczeństwa oraz wskazanie realnych zagrożeń zdrowotnych powodowanych szkodliwymi substancjami w żywności.						
Efekty uczenia się przedmiotu	Efekt kierunkowy		Efekt z przedmiotu		Sposób weryfikacji i oceny efektu		
	[K7_U71] potrafi zastosować wiedzę z zakresu nauk humanistycznych lub społecznych lub ekonomicznych lub prawnych do rozwiązywania problemów		Student potrafi wykorzystać poznaną wiedzę o żywności do racjonalnego wyboru diety. Jest on przygotowany do oceny realnych zagrożeń zdrowotnych powodowanych szkodliwymi substancjami w żywności.		[SU2] Ocena umiejętności analizy informacji		
	[K7_K71] potrafi wyjaśnić potrzebę korzystania z wiedzy z zakresu nauk humanistycznych lub społecznych lub ekonomicznych lub prawnych w funkcjonowaniu w środowisku społecznym		Student jest kreatywny przy planowaniu i oceny jadłospisów w aspekcie zgodności z normami żywienia.		[SK2] Ocena postępów pracy		
[K7_W71] ma wiedzę ogólną w zakresie nauk humanistycznych lub społecznych lub ekonomicznych lub prawnych obejmującą ich podstawy i zastosowania		Student ma wiedzę o roli żywienia w zapewnieniu człowiekowi zdrowia i udziału w życiu społeczeństwa.		[SW1] Ocena wiedzy faktograficznej [SW3] Ocena opracowania tekstowego			
Treści przedmiotu	Rola żywienia w zapewnieniu człowiekowi zdrowia i umożliwiania mu aktywności fizycznej oraz udziału w życiu społeczeństwa. Wiedza o żywności jako podstawa racjonalnego wyboru diety i zasad odżywiania się. Charakterystyka, wartość odżywcza i źródła białek w żywności. Charakterystyka i źródła tłuszczów w żywności. Zapotrzebowanie organizmu na tłuszcz. Charakterystyka, źródła i rola sacharydów w żywieniu. Znaczenie witamin dla organizmu człowieka. Warunki zachowania wartości witaminowej produktów i potraw. Rola składników mineralnych w żywieniu. Produkty spożywcze jako źródło składników odżywczych. Normy żywienia. Przemiana materii i energii u człowieka, wydatek i bilans energetyczny. Niedowaga i otyłość w efekcie niedoborów lub nadmiarów energii. Problematyka bezpieczeństwa żywności. Skala zagrożeń zdrowotnych powodowanych szkodliwymi substancjami w żywności. Edukacja społeczeństwa o realnych zagrożeniach zdrowotnych powodowanych szkodliwymi substancjami w żywności. Szkodliwe dla zdrowia substancje w surowcach żywnościowych. Szkodliwe substancje powstające wskutek przechowywania i przetwarzania żywności.						
Wymagania wstępne i dodatkowe	Wiedza na poziomie licealnym z biologii i chemii.						
Sposoby i kryteria oceniania osiągniętych	Sposób oceniania (składowe)		Próg zaliczeniowy		Składowa oceny końcowej		
	Pisemne zaliczenie		60%		100%		

efektów uczenia się		
Zalecana lista lektur	Podstawowa lista lektur	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gawęcki J. Żywność człowieka 1 Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2017. 2. Jarosz M., Rychlik E., Stoś K., Charzewska J. Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2020. 3. Przygoda B., Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K. Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2020. 4. Grzymiński M., Gawęcki J. Żywność człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2010.
	Uzupełniająca lista lektur	<ol style="list-style-type: none"> 1. Witczak A., Sikorski Z. Szkodliwe substancje w żywności. Pochodzenie, działanie, zagrożenia dla zdrowia. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2020. 2. Gawęcki J., Roszkowski W. Żywność człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2009. 3. Gertig H. Żywność a zdrowie. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 1996.
	Adresy eZasobów	
Przykładowe zagadnienia/ przykładowe pytania/ realizowane zadania	<p>Zasady racjonalnego odżywiania się. Zdrowy tryb życia. Dobre nawyki żywieniowe. Skutki niezdrowego odżywiania się. Obecność szkodliwych substancji w żywności. Wpływ składników odżywczych na zdrowie.</p>	
Praktyki zawodowe w ramach przedmiotu	Nie dotyczy	