



Subject card

Subject name and code	The social role of food and nutrition, PG_00057829						
Field of study	Civil Engineering, Environmental Engineering, Materials Engineering, Informatics, Mathematics, Transport, Management, Management, Materials Engineering, Management, Economic Analytics, Economic Analytics, Space and Satellite Technologies, Automatic Control, Cybernetics and Robotics, Ocean Engineering, Green Technologies, Green Technologies, Coastal and Offshore Engineering, Mechatronics, Ocean Engineering, Mechanical Engineering, Materials Engineering, Space and Satellite Technologies, Coastal and Offshore Engineering, Ocean Engineering, Transport and Logistics, Ocean Engineering						
Date of commencement of studies	February 2021	Academic year of realisation of subject	2021/2022				
Education level	second-cycle studies	Subject group	Optional subject group Humanistic-social subject group				
Mode of study	Full-time studies	Mode of delivery	e-learning				
Year of study	2	Language of instruction	Polish				
Semester of study	3	ECTS credits	2.0				
Learning profile	general academic profile	Assessment form	assessment				
Conducting unit	Department of Chemistry, Technology and Biochemistry of Food -> Faculty of Chemistry						
Name and surname of lecturer (lecturers)	Subject supervisor	dr inż. Izabela Sinkiewicz					
	Teachers	dr inż. Izabela Sinkiewicz dr hab. inż. Dorota Martysiak-Żurowska dr hab. inż. Hanna Staroszczyk					
Lesson types and methods of instruction	Lesson type	Lecture	Tutorial	Laboratory	Project	Seminar	SUM
	Number of study hours	30.0	0.0	0.0	0.0	0.0	30
	E-learning hours included: 30.0						
	Społeczna rola żywności i żywienia 2021/2022 sem. letni - Moodle ID: 22723 https://enauczanie.pg.edu.pl/moodle/course/view.php?id=22723						
Learning activity and number of study hours	Learning activity	Participation in didactic classes included in study plan	Participation in consultation hours	Self-study	SUM		
	Number of study hours	30	2.0	18.0	50		
Subject objectives	The aim of the course is to familiarize students with the knowledge of the role of food and nutrition in ensuring human health and participation in the life of society, and to indicate the real health risks caused by harmful substances in food.						
Learning outcomes	Course outcome	Subject outcome	Method of verification				
	[K7_W71] has general knowledge in humanistic, social, economic or legal sciences, including their fundamentals and applications	The student knows the role of nutrition in ensuring human health and participation in the life of the society.	[SW1] Assessment of factual knowledge [SW3] Assessment of knowledge contained in written work and projects				
	[K7_U71] is able to apply knowledge from humanistic, social, economic or legal sciences in order to solve problems	The student is able to use the knowledge about food to rationally choose a diet. He is prepared to assess the real health risks caused by harmful substances in food.	[SU2] Assessment of ability to analyse information [SU3] Assessment of ability to use knowledge gained from the subject				
	[K7_K71] is able to explain the need to apply knowledge from humanistic, social, economic or legal sciences in order to function in a social environment	The student is creative in planning and evaluating menus in terms of compliance with nutrition standards.	[SK2] Assessment of progress of work				
Subject contents	WYKŁADY: 1. Podstawy żywienia. Powszechnie stosowane terminy w nauce o żywieniu. Rola żywienia w zapewnianiu człowiekowi zdrowia i umożliwiania mu aktywności fizycznej. 2. Zasady odżywiania się. Normy żywieniowe. Racjonalne żywienie. 3. Problematyka bezpieczeństwa żywności. Skala zagrożeń zdrowotnych powodowanych szkodliwymi substancjami w żywności. 4. Żywność funkcjonalna. Żywność dietetyczna. Nutraceutyki. 5. Białka żywności. Charakterystyka, wartość odżywcza i źródła białek w żywności. 6. Charakterystyka i źródła tłuszczów w żywności. Zapotrzebowanie organizmu na tłuszcz. 7. Źródło i charakterystyka sacharydów w żywności. 8. Znaczenie witamin dla organizmu człowieka. 9. Rola składników mineralnych w żywieniu. 10. Dozwolone dodatki do żywności. Obligatoryjne i dozwolone wzbogacanie żywności. 11. Systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.						

Prerequisites and co-requisites	Secondary school knowledge in biology and chemistry.		
Assessment methods and criteria	Subject passing criteria	Passing threshold	Percentage of the final grade
	Preparation of a paper	60.0%	100.0%
Recommended reading	Basic literature	<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. Kołożyn-Krajewska D., Sikora T. Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Teoria i praktyka. Wydawnictwo C.H. Beck, Warszawa 2010. 	
	Supplementary literature	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gertig H. Żywność a zdrowie. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 1996. 2. Witczak A., Sikorski Z. Szkodliwe substancje w żywności. Pochodzenie, działanie, zagrożenia dla zdrowia. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2020. 3. Gawęcki J., Roszkowski W. Żywność człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2009. 4. Grzymiński M., Gawęcki J. Żywność człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2010. 	
	eResources addresses		
Example issues/ example questions/ tasks being completed	Principles of rational nutrition. Healthy lifestyle.		
Work placement	Not applicable		