



Karta przedmiotu

Nazwa i kod przedmiotu	Społeczna rola żywności i żywienia, PG_00059427						
Kierunek studiów	Technologia chemiczna, Budownictwo, Chemia, Fizyka Techniczna, Inżynieria środowiska, Elektrotechnika, Energetyka, Elektronika i telekomunikacja, Biotechnologia, Geodezja i kartografia, Inżynieria biomedyczna, Elektronika i telekomunikacja (studia w jęz. angielskim), Chemia budowlana, Inżynieria biomedyczna, Inżynieria biomedyczna, Nanotechnologia, Gospodarka przestrzenna, Inżynieria i technologie nośników energii, Korozja, Nanotechnologia (studia w jęz. angielskim), Automatyka, robotyka i systemy sterowania, Zielone technologie, Green Technologies, Gospodarka przestrzenna (studia w j. angielskim), Energetyka						
Data rozpoczęcia studiów	luty 2022 r.	Rok akademicki realizacji przedmiotu	2022/2023				
Poziom kształcenia	II stopnia	Grupa zajęć					
Forma studiów	stacjonarne	Sposób realizacji	na uczelni				
Rok studiów	1	Język wykładowy	polski				
Semestr studiów	2	Liczba punktów ECTS	2.0				
Profil kształcenia	ogólnoakademicki	Forma zaliczenia	zaliczenie				
Jednostka prowadząca	Wydział Chemiczny -> Katedra Chemii -> Technologii i Biotechnologii Żywności						
Imię i nazwisko wykładowcy (wykładowców)	Odpowiedzialny za przedmiot	dr inż. Izabela Sinkiewicz					
	Prowadzący zajęcia z przedmiotu	dr inż. Izabela Sinkiewicz dr hab. inż. Dorota Martysiak-Żurowska dr hab. inż. Hanna Starszczyk					
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: 0.0						
Społeczna rola żywności i żywienia 2022/2023 sem. zimowy - Moodle ID: 25297 https://enauzanie.pg.edu.pl/moodle/course/view.php?id=25297							
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 [SU3] Ocena umiejętności wykorzystania wiedzy uzyskanej w ramach przedmiotu		
	[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 ocenie 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 wiedzy zawartej w opracowaniu tekstowym i projektowym		

Treści przedmiotu	Rola żywienia w zapewnianiu 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 efektów uczenia się	Sposób oceniania (składowe)	Próg zaliczeniowy	Składowa oceny końcowej
	Referat	60.0%	100.0%
Zalecana lista lektur	Podstawowa lista lektur	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gawęcki J. Żywnie 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. 	
	Uzupełniająca lista lektur	<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. Żywnie człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2009. 4. Grzymisławski M., Gawęcki J. Żywnie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2010. 	
	Adresy eZasobów		
Przykładowe zagadnienia/ przykładowe pytania/ realizowane zadania	<p>Zasady racjonalnego odżywiania się.</p> <p>Zdrowy tryb życia.</p> <p>Dobre nawyki żywieniowe.</p> <p>Skutki niezdrowego odżywiania się.</p> <p>Obecność szkodliwych substancji w żywności.</p> <p>Wpływ składników odżywczych na zdrowie.</p>		
Praktyki zawodowe w ramach przedmiotu	Nie dotyczy		