



Karta przedmiotu

Nazwa i kod przedmiotu	Zjedz to z sensem - żywność w społeczeństwie, PG_00072985						
Kierunek studiów	Fizyka Techniczna						
Data rozpoczęcia studiów	luty 2026 r.		Rok akademicki realizacji przedmiotu		2026/2027		
Poziom kształcenia	II stopnia		Grupa zajęć				
Forma studiów	stacjonarne		Sposób realizacji		na odległość (e-learning)		
Rok studiów	1		Język wykładowy		polski		
Semestr studiów	2		Liczba punktów ECTS		2.0		
Profil kształcenia	ogólnoakademicki		Forma zaliczenia		zaliczenie		
Jednostka prowadząca	Wydziały Politechniki Gdańskiej -> Wydział Chemiczny -> Katedra Chemii, Technologii i Biotechnologii Żywności						
Imię i nazwisko wykładowcy (wykładowców)	Odpowiedzialny za przedmiot		dr hab. inż. Hanna Staroszczyk				
	Prowadzący zajęcia z przedmiotu		dr hab. inż. Hanna Staroszczyk				
			dr hab. inż. Dorota Martysiak-Żurowska				
			dr inż. Agata Sommer				
Formy zajęć	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: 30.0						
	Adres kursu na platformie eNauczanie: https://enauczanie.pg.edu.pl/2025/course/view.php?id=7591						
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	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 dostrzega związek między indywidualnymi wyborami żywieniowymi a zdrowiem publicznym.		[SU2] Ocena umiejętności analizy informacji		
	[K7_W71] ma wiedzę ogólną w zakresie nauk humanistycznych lub społecznych lub ekonomicznych lub prawnych obejmującą ich podstawy i zastosowania		Student zna rolę białek, tłuszczów, polisacharydów, witamin i składników mineralnych w zapewnieniu człowiekowi zdrowia.		[SW3] Ocena wiedzy zawartej w opracowaniu tekstowym i projektowym		
	[K7_K71] potrafi wyjaśnić potrzebę korzystania z wiedzy z zakresu nauk humanistycznych lub społecznych lub ekonomicznych lub prawnych w funkcjonowaniu w środowisku społecznym		Student umie ocenić wpływ stylu życia i diety na zdrowie i funkcjonowanie społeczne		[SK2] Ocena postępów pracy		
Treści przedmiotu	Treści przedmiotu - wykład Wiedza o żywności jako zjawisku łączącym naukę, zdrowie i społeczeństwo. Energia życia: omówienie białek, węglowodanów i tłuszczów – ich funkcji, źródeł i norm spożycia. Znaczenie witamin i składników mineralnych dla organizmu człowieka. Przemiana materii i energii – bilans energetyczny, niedobór i nadmiar energii, stan między niedowagą a otyłością jako skutek żywieniowych dysproporcji. Bezpieczeństwo żywności. Etyka i świadomość konsumenta: żywność funkcjonalna, fake newsy, reklama i mody dietetyczne.						
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
	Test zaliczający lub aktywność na wykładzie + esej/prezentacja	60.0%	100.0%
Zalecana lista lektur	Podstawowa lista lektur	1. Gawęcki J. Żywnienie człowieka 1 Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo Naukowe PWN, 2017. 2. Jarosz M., Rychlik E., Stoś K., Charzewska J. Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie. Wyd. Naukowe PWN, 2020. 3. Przygoda B., Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K. Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. Wyd. Lekarskie PZWL, 2020. 4. Nestle M. <i>Food Politics: How the Food Industry Influences Nutrition and Health</i> . University of California Press. 2013	
	Uzupełniająca lista lektur	1. Witczak A., Sikorski Z. Szkodliwe substancje w żywności. Pochodzenie, działanie, zagrożenia dla zdrowia. Wyd. Naukowe PWN, 2020. 2. Giddens A. <i>Nowoczesność i tożsamość</i> (fragmenty o stylach życia). Wyd. Naukowe PWN, 2020	
	Adresy eZasobów		
Przykładowe zagadnienia/ przykładowe pytania/ realizowane zadania	1. Dobre nawyki żywieniowe. 2. Skutki niezdrowego odżywiania się. 3. Obecność szkodliwych substancji w żywności. 4. Wpływ składników odżywczych na zdrowie.		
Zajęcia praktyczne w ramach przedmiotu	Nie dotyczy		

Dokument wygenerowany elektronicznie. Nie wymaga pieczęci ani podpisu.