

Karta przedmiotu - Żywnienie a zdrowie współczesnego człowieka

Kierunek: Inżynieria jakości produktu

Wymagania wstępne

I. Brak wymagań wstępnych

Nazwa przedmiotu	Żywnienie a zdrowie współczesnego człowieka	
Grupa przedmiotów	Przedmioty do wyboru sem. VII I	
Język prowadzenia przedmiotu	polski	
Kod/Specjalność	ZJ-IJ-XX-X1-24/25Z-ZYWAZD Brak	
Kategoria przedmiotu	do wyboru	
Profil studiów	Ogólnoakademicki	
Poziom PRK	Poziom 6 - I. stopień (studia inżynierskie)	
Rok studiów/semestr	4/7	
Forma zajęć/liczba godzin	stacjonarne:	Wykład: 15
	niestacjonarne:	Wykład: 9

Dyscypliny/punkty ECTS	Nauki o zarządzaniu i jakości:		1
	Nauki o sztuce:		0
	Inżynieria mechaniczna:		0
	Nauki biologiczne:		0
	Matematyka:		0
	Nauki fizyczne:		0
	Informatyka:		0
	Ekonomia i finanse:		0
	Nauki chemiczne:		0
	Językoznawstwo:		0
	Inżynieria materiałowa:		0
	Inne dyscypliny:		0
	Nauki o kulturze i religii:		0
	Historia:		0
	Filozofia:		0
	Technologia żywności i żywienia:		1
	Nauki prawne:		0
	Razem		2
Wykładowca odpowiedzialny za przedmiot	Pyrzyńska Ewa, dr inż. (Katedra Jakości Produktów Żywnościowych)		
Cele przedmiotu	Kod	Opis	
	C1	Charakterystyka podstawowych składników pokarmowych: odżywczych i nieodżywczych biologicznie aktywnych w żywności, racjonalnego żywienia, przedstawienie i porównanie różnych teorii dotyczących racjonalnego żywienia i planowania jadłospisów, wskazanie roli poszczególnych rodzajów żywności w zapobieganiu odchyleniom w stanie zdrowia.	
	C2	Wyrobiecie u studenta umiejętności wskazania: różnic pod względem żywieniowym pomiędzy rodzajami żywności, czynników determinujących jakość żywności, zasad racjonalnego żywienia, racjonalnego wyboru produktów.	
	C3	Wyrobiecie postawy świadomego wyboru produktów wysokiej jakości spośród szerokiego asortymentu żywności dostępnej na rynku, uświadomienie konieczności racjonalnego odżywiania się, a także związku pomiędzy żywieniem a zachowaniem zdrowia, sprawności fizycznej psychicznej i umysłowej.	

Realizowane efekty uczenia się	Kod	Kat.	Opis	Kierunkowe efekty uczenia się
	E1	W	Student zna i rozumie podstawowe składniki żywności, zasady racjonalnego żywienia, prawidłowego układania jadłospisów oraz oceny żywienia, wpływu żywienia na zdrowie człowieka. Zna zasady promocji zdrowia i zdrowego trybu życia.	ZJ-ST1-IJ-W02-24/25Z
	E2	U	Student potrafi wskazać i krytycznie ocenić jakość produktów spożywczych, określić wpływ procesów technologicznych, opakowań i warunków przechowywania na jakość gotowego produktu, weryfikować teorie na temat żywienia podawane przez różnych autorów oraz formułować na tej podstawie logiczne wnioski, potrafi także odpowiednio dobierać i selekcjonować informacje uzyskiwane z literatury polskiej i obcojęzycznej dotyczące żywności, żywienia i zdrowia. Posiada umiejętność zaprezentowania posiadanej wiedzy teoretycznej dotyczącej wpływu żywności i jej składników oraz rodzaju diety na zdrowie.	ZJ-ST1-IJ-U01-24/25Z ZJ-ST1-IJ-U02-24/25Z
	E3	K	Student jest gotów samodzielnie uzupełniać wiedzę w związku z postępem w produkcji żywności i pojawianiem się jej nowych rodzajów, a także postępem wiedzy w zakresie żywienia i związków pomiędzy żywieniem a zdrowiem. Jest gotów selekcjonować i krytycznie oceniać informacje zawarte w literaturze fachowej, a także płynące z mediów i w sposób kompetentny przekazywać je dalej.	ZJ-ST1-IJ-K07-24/25Z ZJ-ST1-IJ-K08-24/25Z
Sposoby weryfikacji efektów uczenia się	Aktywność na zajęciach, Test wyboru.			

Treści przedmiotu	Wykład			
	Kod	Opis	S (15)	N (9)
	W1	Wpływ żywienia na zdrowie: wskazanie związków pomiędzy żywieniem a zdrowiem. Omówienie najczęstszych błędów żywieniowych stwierdzonych w badaniach Polaków. Prewencja zdrowotna poprzez dietę. Współczesne problemy żywieniowe świata.	3	2
	W2	Żywność jako źródło składników pokarmowych: charakterystyka podstawowych składników pokarmowych (odżywczych i nie odżywczych) oraz ich wartość odżywcza (węglowodany, białka)	3	1
	W3	Żywność jako źródło składników pokarmowych: charakterystyka podstawowych składników pokarmowych (odżywczych i nie odżywczych) oraz ich wartość odżywcza (tłuszcze, witaminy, składniki mineralne)	3	1
	W4	Podstawy racjonalnego żywienia: normy żywienia i wyżywienia, bilans energetyczny, podział produktów na 12 grup i omówienie ich wartości odżywczej.	3	2
Metody i formy prowadzenia zajęć	W5	Zasady planowania codziennych posiłków i ich oceny. Wskazania żywieniowe. Teorie dotyczące racjonalnego żywienia- przedstawienie i porównanie różnych teorii dotyczących racjonalnego żywienia.	3	3
Nakład pracy studenta (liczba godzin kontaktowych, pracy on-line i pracy samodzielnej) UWAGA: Dokładne rozpisanie pracy własnej studenta znajduje się na końcu karty	Analiza przypadku, Dyskusja, Prezentacja, Wykład audytoryjny.			
	Rodzaj aktywności		Liczba godzin	
			stacjonarne	niestacjonarne
	Udział w zajęciach dydaktycznych		15	9
	Udział w konsultacjach		0	0
	Udział w kolokwium/egzaminie		0	0
	Praca własna studenta		35	41
	E-learning		0	0
	Inne (kontaktowe)		0	0
	Inne (bezkontaktowe)		0	0
	Suma godzin		50	50
	Liczba punktów ECTS		2	2

Macierz realizacji przedmiotu	Efekt uczenia się	Odniesienie do efektów kierunkowych	Cele przedmiotu	Treści przedmiotu	Metody/narzędzia dydaktyczne	Sposoby weryfikacji efektu
	E1	ZJ-ST1-IJ-W02-24/25Z	C1	W1 W2 W3	N1 N3 N4 N7	F8 F11
	E2	ZJ-ST1-IJ-U01-24/25Z ZJ-ST1-IJ-U02-24/25Z	C2	W2 W3 W5 W4	N1 N3 N4 N7	F8 F11
	E3	ZJ-ST1-IJ-K07-24/25Z ZJ-ST1-IJ-K08-24/25Z	C3	W2 W5 W4	N1 N3 N4 N7	F8 F11
Literatura podstawowa						
	Lp.	Opis pozycji				
	1	Ciborowska H., Ciborowski A. (2022). Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL. Warszawa.				
	2	Gawęcki J. (red.) (2022). Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. PWN. Warszawa.				
Literatura uzupełniająca						
	Lp.	Opis pozycji				
	1	Jarosz M. (red.), Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie. Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny, 2020.				
	2	Pyrzyńska, E. (2015). Zalecenia żywieniowe i formy ich upowszechniania. Krakow Review of Economics and Management Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Ekonomicznego W Krakowie, 3(927), 75-86				
Forma i warunki zaliczenia przedmiotu	Sposób obliczania średniej z ocen bieżących (zgodnie z §28 pkt. 4 Regulaminu studiów)					
	nie określono					
	Sposób obliczania oceny końcowej (zgodnie z §28 pkt. 5 Regulaminu studiów)					
	ocena końcowa z przedmiotu jest oceną uzyskaną na zaliczeniu pisemnym					
	Dodatkowe informacje o sposobie obliczania oceny końcowej lub egzaminie					
	brak					
Osoby prowadzące przedmiot						
	Lp.	Nauczyciel				
	1	Pyrzyńska Ewa, dr inż. (Katedra Jakości Produktów Żywnościowych)				
Informacje dodatkowe						

Status karty: **ZAAKCEPTOWANY** przez: Miśniakiewicz Małgorzata, dr inż.

Nakład pracy studenta	Forma aktywności studenta	Liczba godzin	
		stacjonarne	niestacjonarne
	Zajęcia z planu studiów	15	9
	Analiza źródeł (literatury, badań, sprawozdań, aktów normatywnych, orzecznictwa, dokumentów programowych itp.)	10	10
	Analiza problemu, wymagań, przesłanek itp.	6	7
	Przygotowanie i analiza danych	5	5
	Przeprowadzenie badań (literaturowych, empirycznych)	5	5
	Przygotowanie prac pisemnych (ekspertyza, projekt, esej, raport, referat itp.)	5	10
	Przygotowanie prezentacji	4	4
	Suma godzin	50	50
	Liczba punktów ECTS	2	2