



UNIWERSYTET MORSKI W GDYNI
Wydział Przedsiębiorczości i Towaroznawstwa



KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	w jęz. polskim	EDUKACJA ŻYWIENIOWA
			w jęz. angielskim	EDUCATION OF NUTRITION

Kierunek	Towaroznawstwo
Specjalność	Usługi Żywieniowe i Dietetyka
Poziom kształcenia	studia pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Profil kształcenia	ogólnoakademicki
Status przedmiotu	obowiązkowy
Rygor	zaliczenie z oceną

Semestr studiów	Liczba punktów ECTS	Liczba godzin w tygodniu				Liczba godzin w semestrze			
		W	C	L	P	W	C	L	P
IV	1					15			
Razem w czasie studiów						15			

Wymagania w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji
Brak wymagań wstępnych.

Cele przedmiotu
Zapobieganie chorobom cywilizacyjnym i zakaźnym, poprawa zdrowia fizycznego i psychicznego społeczeństwa poprzez prowadzenie edukacji prozdrowotnej oraz dbałość o higienę żywności i żywienia.

Osiągane efekty uczenia się dla przedmiotu (EKP)		
Symbol	Po zakończeniu przedmiotu student:	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
EKP_01	ocenia przydatność poszczególnych zaleceń w wybranych zagadnieniach dotyczących żywienia człowieka zdrowego i chorego. Decyduje, które metody będą optymalne w celu oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia. Formułuje zalecenia dla pacjenta z wcześniejszym oszacowaniem jego zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze. Przytacza wyszukane przez siebie informacje z innych źródeł.	NK_W11, NK_U02, NK_K04
EKP_02	rekommenduje produkty w celu zmiany nawyków żywieniowych. Wykorzystuje nabytą wiedzę w promocji prozdrowotnych zachowań w otoczeniu. Bierze odpowiedzialność za efekty swojej pracy. Weryfikuje swoje poglądy, argumentuje wypracowane stanowisko.	NK_W08, NK_U02, NK_K05
EKP_03	interpretuje i uzasadnia użyteczność określonego systemu motywacji zmiany nawyków żywieniowych. Wybiera składniki motywowania najlepiej zaspokajające poszczególne potrzeby pacjentów. Projektuje spójny system motywowania dla konkretnego pacjenta. Bierze odpowiedzialność za efekty swojej pracy. Weryfikuje swoje poglądy, argumentuje wypracowane stanowisko.	NK_W11, NK_U10, NK_K04, NK_K05

Treści programowe	Liczba godzin				Odniesienie do EKP
	W	C	L	P	
<p>Żywnienie w systemie ochrony zdrowia społeczeństwa. Zdrowie i jego uwarunkowania. Wpływ żywności i żywienia na stan zdrowia. Epidemiologia żywienia. Mierniki zdrowotne stosowane w epidemiologii żywieniowej.</p> <p>Przyczyny zaburzeń zdrowia o podłożu żywieniowym na świecie. Rola żywienia i aktywności fizycznej w profilaktyce otyłości i przewlekłych chorób niezakaźnych. Genetyka i genomika w ocenie ryzyka chorób dietozależnych i ich prewencji.</p>	3				EKP_01
<p>Uwarunkowania sposobu żywienia się społeczeństwa. Czynniki ekonomiczne warunkujące sposób żywienia populacji. Czynniki klimatyczne a sposób żywienia. Postęp naukowo-techniczny a sposób żywienia.</p> <p>Czynniki kulturowe wpływające na sposób żywienia społeczeństwa. Czynniki społeczne a żywność i żywnienie. Czynniki psychologiczne jako determinanty sposobu żywienia. Grupy ludności podwyższonego ryzyka zaburzeń zdrowia i ich problemy żywieniowe.</p> <p>Racjonalizacja żywienia ludności i jej efekty. Polityka wyżywienia ludności – cele i instrumenty wdrażania.</p> <p>Upowszechnianie wiedzy o żywieniu. Zalecenia żywieniowe i formy ich popularyzacji. Wiarygodność i efektywność upowszechniania wiedzy żywieniowej.</p>	3				EKP_02, EKP_03
<p>Diety alternatywne w świetle nauki o żywieniu. Charakterystyka popularnych diet alternatywnych. Ogólna ocena racjonalności odchudzających diet alternatywnych.</p> <p>Wzbogacanie żywności jako instrument optymalizacji sposobu żywienia społeczeństwa. Wzbogacanie obligatoryjne i dobrowolne. Rynek żywności wzbogacanej.</p> <p>Efektywność i bezpieczeństwo wzbogacania żywności. Rola wzbogacania w poprawie sytuacji zdrowotnej społeczeństwa. Suplementy diety i ich rola w poprawie stanu odżywienia i stanu zdrowia ludności.</p>	3				EKP_01, EKP_02
<p>Bezpieczeństwo żywności i żywienia. Zatrucia pokarmowe jako problem społeczny. Działania prewencyjne mające na celu zmniejszenie ryzyka zatruc pokarmowych.</p> <p>Wdrażanie systemów zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności. Regulacje prawne zapewniające bezpieczeństwo żywności.</p> <p>Przepisy dotyczące znakowania żywności.</p> <p>Żywnienie a zdrowie społeczne w perspektywie XXI wieku. Cechy charakterystyczne żywienia w XXI wieku. Przewidywane problemy żywieniowo-zdrowotne w XXI wieku. Nowa żywność jako źródło składników o działaniu fizjologicznym. Żywność genetycznie modyfikowana jako potencjalne źródło składników odżywczych w diecie.</p>	3				EKP_01
<p>Żywnienie w systemie ochrony zdrowia społeczeństwa. Zdrowie i jego uwarunkowania. Wpływ żywności i żywienia na stan zdrowia. Epidemiologia żywienia. Mierniki zdrowotne stosowane w epidemiologii żywieniowej.</p> <p>Przyczyny zaburzeń zdrowia o podłożu żywieniowym na świecie. Rola żywienia i aktywności fizycznej w profilaktyce otyłości i przewlekłych chorób niezakaźnych. Genetyka i genomika w ocenie ryzyka chorób dietozależnych i ich prewencji.</p>	3				EKP_02, EKP_03
Łącznie godzin	15				

Metody weryfikacji efektów uczenia się dla przedmiotu									
Symbol EKP	Test	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Sprawozdanie	Projekt	Prezentacja	Zaliczenie praktyczne	Inne
EKP_01				X					
EKP_02				X					
EKP_03				X					

Kryteria zaliczenia przedmiotu
Zaliczenie wykładów (ZW): pozytywnie zaliczone kolokwium – uzyskanie co najmniej 60% punktów możliwych do zdobycia, forma zaliczenia pisemna- pytania otwarte. Po zaliczeniu pisemnego kolokwium poprawkowego Student uzyskuje ocenę nie większą niż ocena dostateczna. Kryteria wystawienia oceny końcowej: 60,0%-68,0% - ocena dst 68,1%-76,0% - ocena dst + 76,1%-84,0% - ocena db 84,1%-92,0% - ocena db + 92,1%-100% - ocena bdb

Uwaga: student otrzymuje ocenę powyżej dostatecznej, jeżeli uzyskane efekty kształcenia przekraczają wymagane minimum.

Nakład pracy studenta				
Forma aktywności	Szacunkowa liczba godzin przeznaczona na zrealizowanie aktywności			
	W	C	L	P
Godziny kontaktowe	15			
Czytanie literatury	8			
Przygotowanie do zajęć ćwiczeniowych, laboratoryjnych, projektowych				
Przygotowanie do egzaminu, zaliczenia	4			
Opracowanie dokumentacji projektu/sprawozdania				
Uczestnictwo w zaliczeniach i egzaminach	2			
Udział w konsultacjach	1			
Łącznie godzin	30			
Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu	30			
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	1			
	Liczba godzin		ECTS	
Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi				
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	18		1	

Literatura podstawowa
Wojnarowska B., <i>Edukacja zdrowotna</i> , Wyd. Nauk. PWN, Warszawa 2008 Gromadzka-Ostrowska J., Włodarek D., Toeplitz Z., <i>Edukacja prozdrowotna</i> , Wyd. SGGW, Warszawa 2003 Hasik J., Gawęcki J., <i>Żywność człowieka zdrowego i chorego</i> , Wyd. Nauk. PWN, Warszawa 2010 Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B., <i>Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych</i> , Wyd. Lek. PZWL, Warszawa 2008
Literatura uzupełniająca
Publikacje naukowe w czasopismach: <i>Żywność Człowieka i Metabolizm, Problemy Higieny i Epidemiologii, Roczniki PZH, Bromatologia i Chemia Toksykologiczna, Polish J. Food and Nutrition Sciences, Żywność. Nauka. Technologia Jakość</i> Materiały edukacyjne wskaziwane przez wykładowcę, w tym pozycje książkowe z serii Narodowego Centrum Edukacji Żywnościowej

Osoba odpowiedzialna za przedmiot	
dr inż. Anna Platta	KTIzJ
Pozostałe osoby prowadzące przedmiot	