



## KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	w jęz. polskim	<b>ŻYWIENIE W RÓŻNYCH WARUNKACH ŚRODOWISKOWYCH</b>
			w jęz. angielskim	<b>NUTRITION UNDER VARIOUS ENVIRONMENTAL CONDITIONS</b>

Kierunek	<b>Towaroznawstwo</b>
Specjalność	<b>Menedżer Usług Dietetycznych</b>
Poziom kształcenia	<b>studia drugiego stopnia</b>
Forma studiów	<b>stacjonarne</b>
Profil kształcenia	<b>ogólnoakademicki</b>
Status przedmiotu	<b>obowiązkowy</b>
Rygor	<b>zaliczenie z oceną</b>

Semestr studiów	Liczba punktów ECTS	Liczba godzin w tygodniu				Liczba godzin w semestrze			
		W	C	L	P	W	C	L	P
II/III	2	1	1			15	15		
<b>Razem w czasie studiów</b>						<b>30</b>			

### Wymagania w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji

Wiedza z zakresu żywienia człowieka oraz klasyfikacji produktów żywnościowych.

### Cele przedmiotu

Poznanie czynników środowiskowych determinujących żywienie człowieka.

Opanowanie umiejętności dobierania zaleceń żywieniowych w zróżnicowanych warunkach środowiskowych.

### Osiągane efekty uczenia się dla przedmiotu (EKP)

Symbol	Po zakończeniu przedmiotu student:	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
EKP_01	definiuje oraz dokonuje podziału warunków środowiskowych wpływających na żywienie człowieka	NK_W03
EKP_02	zna elementy środowiska wewnętrznego i zewnętrznego oraz analizuje wpływ tych czynników na sposób żywienia człowieka	NK_W03
EKP_03	analizuje skuteczność fizjologicznych mechanizmów adaptacyjnych w zmieniających się warunkach środowiskowych	NK_W02, NK_U04
EKP_04	zna znaczenie wody w zmiennych warunkach środowiskowych oraz porównuje skutki wpływu temperatury na jakość żywności	NK_W02, NK_U04
EKP_05	samodzielnie i krytycznie wykorzystuje wiedzę żywieniową w różnych warunkach środowiskowych	NK_W09, NK_W11, NK_U04, NK_K01

Treści programowe	Liczba godzin				Odniesienie do EKP
	W	C	L	P	
Związki człowieka ze środowiskiem naturalnym i wytworzonym przez człowieka.	2				EKP_01
Środowisko wewnętrzne człowieka - wpływ czynników	1	2			EKP_02

biologicznych na zachowania żywieniowe.					
Środowisko zewnętrzne człowieka - adaptacja organizmu do zmieniających się warunków otoczenia.	1	2			EKP_02
Mechanizmy termoregulacji w różnych warunkach środowiska termicznego.	2				EKP_03
Charakterystyka klimatu zimnego i gorącego oraz jego wpływ na przemiany metaboliczne i funkcjonowanie przewodu pokarmowego.	2				EKP_03
Fizjologiczne i żywieniowe znaczenie wody w zmiennych warunkach środowiska.	1				EKP_04
Fizjologiczne i psychologiczne skutki wpływu temperatury na cechy sensoryczne żywności.	1				EKP_04
Żywnienie osób przebywających w warunkach klimatu polarnego, wysokogórskiego i tropikalnego.	3	5			EKP_05
Żywnienie w warunkach klęsk żywiołowych, działań wojennych, zaburzeń rytmu biologicznego (zmianowy system pracy, JET-LAG) i przestrzeni kosmicznej.	2	6			EKP_05
<b>Łącznie godzin</b>	<b>15</b>	<b>15</b>			

<b>Metody weryfikacji efektów uczenia się dla przedmiotu</b>									
Symbol EKP	Test	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Sprawozdanie	Projekt	Prezentacja	Zaliczenie praktyczne	Inne
EKP_01	X								
EKP_02	X			X	X				
EKP_03	X								
EKP_04	X								
EKP_05	X			X	X				

<b>Kryteria zaliczenia przedmiotu</b>
Zaliczenie ćwiczeń: dwa pozytywnie zaliczone kolokwia (co najmniej 60% punktów możliwych do zdobycia), zaliczone wszystkie sprawozdania, obecność na wszystkich ćwiczeniach (odrabianie nieobecności po uzgodnieniu z prowadzącym zajęcia).
Zaliczenie wykładów: test, uzyskanie co najmniej 70% punktów możliwych do zdobycia.
Ocena końcowa jest średnią ważoną: 60% oceny z zaliczenia wykładów + 40% oceny z zaliczenia ćwiczeń.
Uwaga: student otrzymuje ocenę powyżej dostatecznej, jeżeli uzyskane efekty kształcenia przekraczają wymagane minimum.

<b>Nakład pracy studenta</b>				
Forma aktywności	Szacunkowa liczba godzin przeznaczona na zrealizowanie aktywności			
	W	C	L	P
Godziny kontaktowe	15	15		
Czytanie literatury	5	2		
Przygotowanie do zajęć ćwiczeniowych, laboratoryjnych, projektowych		3		
Przygotowanie do egzaminu, zaliczenia	6			
Opracowanie dokumentacji projektu/sprawozdania		5		
Uczestnictwo w zaliczeniach i egzaminach	2			
Udział w konsultacjach	2	4		
<b>Łącznie godzin</b>	<b>30</b>	<b>29</b>		
<b>Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu</b>	<b>59</b>			
<b>Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu</b>	<b>2</b>			
	Liczba godzin		ECTS	
Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi	29		1	
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	38		2	

<b>Literatura podstawowa</b>
Celejowa I., <i>Mody i diety w żywieniu. Kompendium wiedzy o żywności i żywieniu</i> . Wyd. Oficyna Wydawnicza Szczepan Szymański, Warszawa 1997
Ciborowska H., Rudnicka A., <i>Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka</i> . Wyd. PZWL 2010
Keller J.S., <i>Podstawy fizjologii żywienia</i> . Wyd. SGGW, Warszawa 2000
Kozłowski S., <i>Granice przystosowania</i> . Wyd. Wiedza Powszechna, Warszawa 1986
Olszański R. (red.), <i>Problemy zdrowotne w tropiku</i> . Wyd. WIM, Warszawa 2009

**Literatura uzupełniająca**

Bredbenner C.B. Berning J., Moe G., *Wardlow's Perspectives in Nutrition Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases.*

Brzozowska A., Gawęcki J. (red.), *Woda w żywieniu i jej źródła. Biblioteczka Olimpiady Wiedzy o Żywieniu*, Wyd. AR, Poznań 2006

Garrow J., James W.P.T., *Human Nutrition and Dietetics 2000*

Gawęcki J., Mossor-Pietraszewska T. (red.), *Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu.* Wyd. PWN, Warszawa 2007

Gawęcki J., Roszkowski W. (red.), *Żywność człowieka a zdrowie publiczne*, tom III, Wyd. PWN, Warszawa 2009

Murray R.K., Granner D.K., Mayes P.A., Rodwell V.W., *Biochemia Harpera.* Wyd PZWL, Warszawa 1995

Świderski F. (red.), *Żywność wygodna i funkcjonalna.* Wyd. WNT, Warszawa 2009

**Osoba odpowiedzialna za przedmiot**

dr inż. Tomasz Puksza

KTiZJ

**Pozostałe osoby prowadzące przedmiot**