|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **https://umg.edu.pl/sites/default/files/zalaczniki/logo_1.png** | **UNIWERSYTET MORSKI W GDYNI****Wydział Zarządzania i Nauk o Jakości** | https://umg.edu.pl/sites/default/files/zalaczniki/wznj-02_0.png |

**KARTA PRZEDMIOTU**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Kod przedmiotu |  | Nazwa przedmiotu | w jęz. polskim | **ŻYWIENIE W RÓŻNYCH WARUNKACH ŚRODOWISKA** |
| w jęz. angielskim | **NUTRITION UNDER VARIOUSENVIRONMENTAL CONDITIONS** |

|  |  |
| --- | --- |
| Kierunek | **Nauki o Jakości** |
| Specjalność | **Menedżer Usług Dietetycznych** |
| Poziom kształcenia | **studia drugiego stopnia** |
| Forma studiów | **niestacjonarne** |
| 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** |
| II | 2 |  |  |  |  | 9 | 9 |  |  |
| **Razem w czasie studiów** | **18** |

|  |
| --- |
| **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\_W02 |
| EKP\_02 | zna elementy środowiska wewnętrznego i zewnętrznego oraz analizuje wpływ tych czynników na sposób żywienia człowieka. | NK\_W02 |
| EKP\_03 | analizuje skuteczność fizjologicznych mechanizmów adapcyjnych w zmieniających się warunkach środowiskowych. | NK\_W01, NK\_U03 |
| EKP\_04 | zna znaczenie wody w zmiennych warunkach środowiskowych oraz porównuje skutki wpływu temperatury na jakość żywności. | NK\_W01, NK\_U03 |
| EKP\_05 | samodzielnie i krytycznie wykorzystuje wiedzę żywieniową w różnych warunkach środowiskowych. | NK\_W05, NK\_W07, NK\_U03, NK\_K01, NK\_K03 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Treści programowe** | **Liczba godzin** | **Odniesienie do EKP** |
| **W** | **C** | **L** | **P** |
| Związki człowieka ze środowiskiem naturalnym i wytworzonym przez człowieka. | 1 |  |  |  | EKP\_01 |
| Środowisko wewnętrzne człowieka - wpływ czynników oraz środowisko zewnętrzne człowieka - adaptacja organizmu do zmieniających się warunków otoczenia biologicznych na zachowania żywieniowe. | 1 | 3 |  |  | EKP\_02 |
| Mechanizmy termoregulacji w różnych warunkach środowiska termicznego. | 1 |  |  |  | EKP\_03 |
| Charakterystyka klimatu zimnego i gorącego oraz jego wpływ na przemiany metaboliczne i funkcjonowanie przewodu pokarmowego. | 1 |  |  |  | EKP\_03 |
| Fizjologiczne i żywieniowe znaczenie wody w zmiennych warunkach środowiska oraz fizjologiczne i psychologiczne skutki wpływu temperatury na cechy sensoryczne żywności. | 1 |  |  |  | EKP\_04 |
| Żywienie osób przebywających w warunkach klimatu umiarkowanego, polarnego, wysokogórskiego i tropikalnego. | 2 | 4 |  |  | EKP\_05 |
| Żywienie w warunkach klęsk żywiołowych, działań wojennych, zaburzeń rytmu biologicznego (zmianowy system pracy, JET-LAG)i przestrzeni kosmicznej. | 2 | 2 |  |  | EKP\_05 |
| **Łącznie godzin** | **9** | **9** |  |  |  |

|  |
| --- |
| **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 |  |  | X | X |  |  |  |  |
| EKP\_03 | X |  |  |  |  |  |  |  |  |
| EKP\_04 | X |  |  |  |  |  |  |  |  |
| EKP\_05 | X |  |  | X | X |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **Kryteria zaliczenia przedmiotu** |
| 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 60% 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.

|  |
| --- |
| **Nakład pracy studenta** |
| **Forma aktywności** | **Szacunkowa liczba godzin przeznaczona na zrealizowanie aktywności** |
| **W** | **C** | **L** | **P** |
| Godziny kontaktowe | 9 | 9 |  |  |
| Czytanie literatury | 10 | 4 |  |  |
| 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 |  |  |
| **Łącznie godzin** | **29** | **25** |  |  |
| **Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu** | **54** |
| **Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu** | **2** |
|  | **Liczba godzin** | **ECTS** |
| Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi | 25 | 1 |
| Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich | 26 | 1 |

|  |
| --- |
| **Literatura podstawowa** |
| Pukszta T., *Żywienie w różnych warunkach środowiska*, Wyd. UMG, Gdynia 2021Celejowa I., *Mody i diety w żywieniu. Kompendium wiedzy o żywności i żywieniu*. Wyd. Oficyna Wydawnicza Szczepan Szymański, Warszawa 1997Ciborowska H., Rudnicka A., *Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka*. Wyd. PZWL 2018Keller J.S., *Podstawy fizjologii żywienia*. Wyd. SGGW, Warszawa 2000Kozłowski S., *Granice przystosowania*. Wyd. Wiedza Powszechna, Warszawa 1986Olszański R. (red.), *Problemy zdrowotne w tropiku*. Wyd. WIM, Warszawa 2014 |
| **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 2015Garrow J., James W.P.T., *Human Nutrition and Dietetics* 2000Gawęcki J., Mossor-Pietraszewska T. (red.), *Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu*. Wyd. PWN, Warszawa 2007Gawęcki J., Roszkowski W. (red.), *Żywienie człowieka a zdrowie publiczne*, tom III, Wyd. PWN, Warszawa 2012Murray R.K., Granner D.K., Mayes P.A., Rodwell V.W., *Biochemia Harpera*. Wyd. PZWL, Warszawa 1995Świderski F. (red.), *Żywność wygodna i funkcjonalna*. Wyd. WNT, Warszawa 2018 |
|  |
| W trakcie zajęć wykorzystywane są opracowania i instrukcje powstałe w ramach projektu „Wykształcenie ma znaczenie” realizowanego przez Uniwersytet Morski w Gdyni w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój na lata 2014-2020, Oś III Szkolnictwo wyższe dla gospodarki i rozwoju, Działania 3.5 Kompleksowe programy szkół wyższych, Zintegrowane Programy Uczelni w ramach Ścieżki II w oparciu o umowę o dofinansowanie projektu nr POWR.03.05.00-00-ZR12/18. FE_POWER_poziom_pl-1_rgb |

|  |
| --- |
| **Osoba odpowiedzialna za przedmiot** |
| dr inż. Tomasz Pukszta | KZJ |
| **Pozostałe osoby prowadzące przedmiot** |
|  |  |