



KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu	w jęz. polskim	ZDROWIE PUBLICZNE
		w jęz. angielskim	PUBLIC HEALTH

Kierunek	Innowacyjna Gospodarka
Specjalność	przedmiot kierunkowy
Poziom kształcenia	studia pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Profil kształcenia	ogólnoakademicki
Status przedmiotu	wybieralny z puli wydziałowej
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	2	1				15			
Razem w czasie studiów						15			

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

Cele przedmiotu
Przekazanie wiedzy na temat: relacji między żywnością a zdrowiem, metod identyfikowania problemów zdrowia publicznego, metod określania przyczyn problemów zdrowotnych, metod oceny wskaźników zdrowotnych, zasad projektowania prozdrowotnego modelu żywienia.

Osiągnięte efekty kształcenia dla przedmiotu (EKP)		
Symbol	Po zakończeniu przedmiotu student:	Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia
EKP_01	ma podstawową wiedzę z zakresu nauk o zarządzaniu i jakości oraz ekonomii i finansów oraz ich wpływu na jakość żywności i sposobu żywienia grup populacyjnych, a także o relacjach zachodzących między żywnością, żywnością a zdrowiem społeczeństw.	NK_W01
EKP_02	ma podstawową wiedzę o relacjach zachodzących między żywnością, żywnością a zdrowiem, a także wiedzę dotyczącą funkcjonowania rynków i podmiotów gospodarczych i relacjach zachodzących między nimi.	NK_W02, NK_W03
EKP_03	ma podstawową wiedzę z zakresu innowacyjnej gospodarki umożliwiającej projektowanie prozdrowotnego modelu żywienia różnych grup populacyjnych, a także oddziaływania czynników środowiskowych i technologicznych na zdrowie oraz sposób żywienia społeczeństw.	NK_W06, NK_W12

Treści programowe	Liczba godzin				Odniesienie do EKP
	W	C	L	P	
Określenie zdrowia - kryteria zdrowia, ocena zdrowia populacji, uwarunkowania zdrowia. Mierniki zdrowotne stosowane w epidemiologii żywieniowej. Praktyczne wskazówki do prawidłowego żywienia osób dorosłych.	4				EKP_01, EKP_02
Wpływ żywności na stan zdrowia. Żywność jako lek. Rola żywności w profilaktyce przewlekłych chorób niezakaźnych. Żywieniowe czynniki ryzyka przewlekłych chorób niezakaźnych. Suplementy diety a poprawa stanu odżywienia i stanu zdrowia ludności.	4				EKP_02, EKP_03,
Epidemiologia nadwagi i otyłości oraz ich konsekwencje. Rola żywności i aktywności fizycznej w profilaktyce otyłości. Diety alternatywne w świetle nauki o żywieniu. Charakterystyka popularnych diet alternatywnych. Ocena racjonalności odchudzających diet alternatywnych.	4				EKP_01, EKP_02, EKP_03
Uwarunkowania sposobu żywienia się społeczeństwa: czynniki ekonomiczne, klimatyczne, kulturowe, społeczne i psychologiczne warunkujące sposób żywienia populacji.	3				EKP_01, EKP_03,
Łącznie godzin	15				

Metody weryfikacji efektów kształcenia 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, możliwa forma pisemnego zaliczenia: test dopasowania odpowiedzi, test wyboru tak/nie, pytania ustrukturyzowane. Kryteria wystawienia oceny końcowej: 92,1% - 100% - ocena bdb 84,1% - 92,0% - ocena db + 76,1% - 84,0% - ocena db 68,1% - 76,0% - ocena dst + 60,0% - 68,0% - ocena dst

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	16			
Przygotowanie do zajęć ćwiczeniowych, laboratoryjnych, projektowych				
Przygotowanie do egzaminu, zaliczenia	15			
Opracowanie dokumentacji projektu/sprawozdania				
Uczestnictwo w zaliczeniach i egzaminach	2			
Udział w konsultacjach	2			
Łącznie godzin	50			
Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu	50			
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	2			
	Liczba godzin		ECTS	
Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi				
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	19		1	

Literatura podstawowa	
Gawęcki J., Roszkowski W. (red.), <i>Żywność człowieka a zdrowie publiczne</i> , Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2012	
Literatura uzupełniająca	
Babicz-Zielińska E., Jeżewska-Zychowicz M., <i>Wpływ czynników środowiskowych na wybór i spożycie żywności</i> , Handel Wewnętrzny, 2015, 2, s. 5-18.	
Ciborowska H., Rudnicka A., <i>Dietetyka. Żywność zdrowego i chorego człowieka</i> , wydanie IV, PZWL Wyd. Lekarskie, Warszawa 2018	
Gawęcki J.(red.), <i>Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu</i> , Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012.	
Gawęcki J., Mossor-Pietraszewska T. (red.), <i>Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu</i> , Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2004.	
Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.), <i>Żywność człowieka zdrowego i chorego</i> , wydanie II, Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2012	
Jarosz M., Rychlik E, Stoś K., Charzewska J. (red.), <i>Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie</i> , Wydawca: Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny, Warszawa 2020.	
Jarosz M., <i>Suplementy diety a zdrowie</i> , Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2008.	
Platta A., <i>Postawy względem żywności, żywienia i zdrowia a zachowania żywieniowe grupy kobiet</i> , [w:] Maria Śmiechowska (red.), <i>Ekologiczne i środowiskowe aspekty towaroznawstwa jako nauki o jakości</i> , Wydawnictwo Uniwersytetu Morskiego w Gdyni, 2020, str. 157-170.	
Platta A., <i>Postawy i zachowania żywieniowe wybranej grupy osób starszych względem żywności nowej i nieznannej oraz produktów prozdrowotnych</i> , Intercathedra, 2019, 3(40), s. 261-269.	
Platta A., Puksza T., <i>Elderly people's perception of new and convenience foods with health benefits</i> , Roczniki Naukowe Stowarzyszenia Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu, 2019, vol.XXI, 2, s. 235-245.	
Wądołowska L., <i>Żywieniowe podłoże zagrożeń zdrowia w Polsce</i> , Wyd. UWM, Olsztyn 2010	
Włochal M., Grzymisławski M., Bogdański P., <i>Możliwość wykorzystania żywności funkcjonalnej w leczeniu otyłości</i> , Forum Zaburzeń Metabolicznych, 2014, 5, 2, s. 51-62.	
https://ncez.pl/	

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