|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Znalezione obrazy dla zapytania uniwersytet morski gdynia logo | **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 | **REWOLUCJA ŻYWIENIOWA  A ZARZĄDZANIE ZDROWIEM** |  |
| w jęz. angielskim | **FOOD REVOLUTION – HEALTH MANAGEMENT** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Kierunek | **Inżynieria Jakości** |
| Specjalność | **przedmiot kierunkowy** |
| Poziom kształcenia | **studia pierwszego stopnia** |
| Forma studiów | **stacjonarne** |
| Profil kształcenia | **ogólnoakademicki** |
| Status przedmiotu | **wybieralny** |
| 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** |
| III | 2 | 1 |  |  |  | 15 |  |  |  |
| **Razem w czasie studiów** | | | | | | **15** | | | |

|  |
| --- |
| **Wymagania w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji** |
| Podstawowa wiedza z zakresu biologii, zdrowia publicznego, procesów zarządzania zdrowiem, edukacji prozdrowotnej pozwalająca na zrozumienie i interpretację zjawisk oraz procesów w zakresie oceny wpływu współczesnych rozwiązań w technologii żywności i sposobów żywienia na kształtowanie kondycji zdrowotnej współczesnego człowieka. |

|  |
| --- |
| **Cele przedmiotu** |
| Zapoznanie studentów z zagadnieniami dotyczącymi:   * ewolucyjnych uwarunkowań sposobu żywienia, * głodu, niedożywienia, przejedzenia i hiperalimentacji, * znaczenia żywności typu: *fast, junk, slow, comfort, convienience, functional* w kształtowaniu wartości zdrowotnej żywności, * znaczenia alternatywnych nurtów żywieniowych, * procesów technologicznych i ich wpływu na wartość odżywczą i zdrowotną produkowanej żywności * idei „czystego mięsa”, modyfikacji genetycznych, zrównoważonego rozwoju i powrotu do źródeł * czynników kulturowych, psychospołecznych i ekonomicznych determinujących zmiany struktury spożycia produktów spożywczych * zarządzania zdrowiem publicznym na przykładzie podejmowanych przedsięwzięć prewencyjnych. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Osiągane efekty uczenia się dla przedmiotu (EKP)** | | |
| **Symbol** | **Po zakończeniu przedmiotu student:** | **Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się** |
| EKP\_01 | potrafi przeprowadzić wnikliwą analizę silnych i słabych stron wybranych procesów technologicznych, zachowań żywieniowych ludzi z przypisaniem potencjalnych i faktycznych skutków zdrowotnych i określeniem ich oddziaływania na zdrowie i jakość życia. | NK\_W02, NK\_W03, NK\_W05, NK\_U02, NK\_U03, NK\_K04 |
| EKP\_02 | rozumie i potrafi wyjaśnić zdrowotne i psychospołeczne skutki zmieniającej się technologii żywności, jak również jakości i rodzaju spożywanej żywności. | NK\_W02, NK\_W03, NK\_W05, NK\_U01, NK\_U03, NK\_K04 |
| EKP\_03 | potrafi analizować i formułować odpowiedzialne opinie oraz przekazywać rzetelne informacje na temat skutków dynamicznie postępujących zmian w procesie produkcji i przetwórstwa żywności; potrafi zająć krytyczne stanowisko w tym względzie opierając się na osiągnięciach i obiektywnych dowodach naukowych. | NK\_W02, NK\_W03, NK\_W05, NK\_U01, NK\_U03, NK\_K04 |
| EKP\_04 | dostrzega związki przyczynowo – skutkowe między dynamiką zmieniających się metod wytwarzania i obróbki żywności a zdolnościami adaptacyjnymi ustroju człowieka i kondycją zdrowotną oraz potrafi je uzasadnić. | NK\_W02, NK\_W03, NK\_W05, NK\_U03, NK\_K04 |
| EKP\_05 | potrafi komunikować się z otoczeniem posługując się językiem specjalistycznym w zakresie zagadnień technologicznych powiązanych z fizjologicznym oddziaływaniem na zdrowie człowieka. | NK\_W02, NK\_U02, NK\_U03, NK\_K04 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Treści programowe** | **Liczba godzin** | | | | **Odniesienie do EKP** |
| **W** | **C** | **L** | **P** |
| Funkcjonowanie człowieka w ujęciu ewolucyjnym. | 2 |  |  |  | EKP\_01, EKP\_02, EKP\_04, |
| Ewolucja człowieka vs rewolucja technologii żywności – konsekwencje zdrowotne. | 3 |  |  |  | EKP\_01, EKP\_02, EKP\_03, EKP\_04, EKP\_05 |
| Wartość zdrowotna i funkcjonalność wybranych typów żywności. | 3 |  |  |  | EKP\_01, EKP\_02, EKP\_03, EKP\_04, EKP\_05 |
| Innowacje technologiczne w produkcji żywności i jej walory zdrowotne. | 2 |  |  |  | EKP\_01, EKP\_02, EKP\_03, EKP\_04, EKP\_05 |
| Powszechność alternatywnych nurtów żywieniowych i ich konsekwencje zdrowotne. | 3 |  |  |  | EKP\_01, EKP\_02, EKP\_03, EKP\_04, EKP\_05 |
| Rekomendowane kierunki zmian zachowań żywieniowych. | 2 |  |  |  | EKP\_04, EKP\_05 |
| **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 |  |  |  |  |  |
| EKP\_04 |  |  |  | X |  |  |  |  |  |
| EKP\_05 |  |  |  | X |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **Kryteria zaliczenia przedmiotu** |
| Zaliczenie **wykładów**:  - uzyskanie co najmniej 60% punktów możliwych do zdobycia z końcowego zaliczenia pisemnego. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nakład pracy studenta** | | | | | |
| **Forma aktywności** | **Szacunkowa liczba godzin przeznaczona na zrealizowanie aktywności** | | | | |
| **W** | **C** | **L** | | **P** |
| Godziny kontaktowe | 15 |  |  | |  |
| Czytanie literatury | 18 |  |  | |  |
| Przygotowanie do zajęć ćwiczeniowych, laboratoryjnych, projektowych |  |  |  | |  |
| Przygotowanie do egzaminu, zaliczenia | 16 |  |  | |  |
| Opracowanie dokumentacji projektu/sprawozdania |  |  |  | |  |
| Uczestnictwo w zaliczeniach i egzaminach | 1 |  |  | |  |
| Udział w konsultacjach | 2 |  |  | |  |
| **Łącznie godzin** | **52** |  |  | |  |
| **Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu** | **52** | | | | |
| **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 | **18** | | | **1** | |

|  |
| --- |
| **Literatura podstawowa** |
| **Czapski J., Górecka D., *Żywność prozdrowotna. Składniki i technologia*, Wyd. UP, Poznań 2015**  Gawęcki J. (red.), *Ewolucja na talerzu, czyli wczoraj, dziś i jutro żywienia człowieka*. Wyd. UP, Poznań 2015  Konarzewski M., *Na początku był głód,* PiW, Warszawa 2015  Świderski F. (red.), *Żywność wygodna i funkcjonalna*, WNT, Warszawa 2009 |
| **Literatura uzupełniająca** |
| Caparros M., *Głód*, Wydawnictwo Literackie, Warszawa 2016  Higman B.W., *Historia żywności*, Aletheia, Warszawa 2012  Shapiro P., *Czyste mięso*, Marginesy, Warszawa 2018  Toussaint-Samat M., *Historia naturalna i moralna jedzenia*. Wyd. ab, Warszawa 2015  Wilson B., Tak dziś jemy. *Biografia jedzenia*. Sine Qua Non, Kraków 2020  **Wrangham R., *Walka o ogień. Jak gotowanie stworzyło człowieka*, CiS, Stare Groszki 2009** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Osoba odpowiedzialna za przedmiot** | |
| dr inż. Witold Kozirok | KZJ |
| **Pozostałe osoby prowadzące przedmiot** | |
|  |  |