



<b>(1) Nazwa przedmiotu</b> SPOŁECZNA ROLA ŻYWNOSCI I ŻYWIENIA		<b>(2) Kod ECTS</b>	
<b>(3) Nazwa jednostki prowadzącej kierunek</b> Wydział Chemiczny			
<b>(4) Studia</b>			
<b>Kierunek/nazwa szkoły doktorskiej/nazwa studiów podyplomowych/nazwa kursu doksztalającego/nazwa szkolenia</b>	<b>Poziom</b> <i>Studia pierwszego stopnia (licencjackie)</i>	<b>Forma</b> <i>stacjonarne</i>	<b>Moduł specjalnościowy lub specjalizacja (specjalizacja dotyczy wyłącznie specjalizacji nauczycielskiej)</b>
<b>(5) Nazwisko osoby prowadzącej (osób prowadzących)</b> dr inż. Izabela Sinkiewicz, prof. PG			
<b>(6) Formy zajęć, sposób ich realizacji i przypisana im liczba godzin</b>		<b>(7) Liczba punktów ECTS</b>  2	
A. Formy zajęć, zgodne z zarządzeniem Rektora UG  Wykład			
B. Sposób realizacji zajęć: on-line			
C. Liczba godzin: 30			
<b>(8) Termin realizacji przedmiotu</b> Semestr letni 2023-2024			
<b>(9) Status przedmiotu: do wyboru</b>		<b>(10) Język wykładowy</b> polski	
<b>(11) Metody dydaktyczne</b>  wykład/ wykład problemowy/wykład konwersatoryjny/wykład z prezentacją multimedialną		<b>(12) Forma i sposób zaliczenia oraz podstawowe kryteria oceny lub wymagania egzaminacyjne</b>	
		A. Sposób zaliczenia, zgodny z Regulaminem Studiów UG zaliczenie z oceną	
		B. Formy zaliczenia  wykonanie pracy zaliczeniowej	
		C. Podstawowe kryteria oceny  Zgodność przygotowanej prezentacji z treściami przedmiotu.	
		D. Sposób weryfikacji założonych efektów uczenia się w ramach danego przedmiotu  esej/ prezentacja	



**(13) Określenie przedmiotów wprowadzających wraz z wymogami wstępnymi**

- A. Wymagania formalne    brak  
B. Wymagania wstępne    brak

**(14) Cele kształcenia**

Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z wiedzą na temat roli żywności i żywienia w zapewnieniu człowiekowi zdrowia i udziału w życiu społeczeństwa oraz wskazanie realnych zagrożeń zdrowotnych powodowanych szkodliwymi substancjami w żywności.

**(15) Treści programowe**

Rola żywienia w zapewnianiu człowiekowi zdrowia i umożliwiania mu aktywności fizycznej oraz udziału w życiu społeczeństwa. Wiedza o żywności jako podstawa racjonalnego wyboru diety i zasad odżywiania się. Charakterystyka, wartość odżywcza i źródła białek w żywności. Charakterystyka i źródła tłuszczów w żywności. Zapotrzebowanie organizmu na tłuszcz. Charakterystyka, źródła i rola sacharydów w żywieniu. Znaczenie witamin dla organizmu człowieka. Warunki zachowania wartości witaminowej produktów i potraw. Rola składników mineralnych w żywieniu. Produkty spożywcze jako źródło składników odżywczych. Normy żywienia. Przemiana materii i energii u człowieka, wydatek i bilans energetyczny. Niedowaga i otyłość w efekcie niedoborów lub nadmiarów energii. Problematyka bezpieczeństwa żywności. Skala zagrożeń zdrowotnych powodowanych szkodliwymi substancjami w żywności. Edukacja społeczeństwa o realnych zagrożeniach zdrowotnych powodowanych szkodliwymi substancjami w żywności. Szkodliwe dla zdrowia substancje w surowcach żywnościowych. Szkodliwe substancje powstające wskutek przechowywania i przetwarzania żywności.

**(16) Wykaz literatury**

**A. Literatura wymagana do ostatecznego zaliczenia zajęć (zdania egzaminu):**

A.1. wykorzystywana podczas zajęć

1. Gawęcki J. Żywnienie człowieka 1 Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2017.
2. Jarosz M., Rychlik E., Stoś K., Charzewska J. Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2020.

A.2. studiowana samodzielnie przez studenta

1. Przygoda B., Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K. Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2020.
2. Grzymisławski M., Gawęcki J. Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2010.

**B. Literatura uzupełniająca**

1. Witczak A., Sikorski Z. Szkodliwe substancje w żywności. Pochodzenie, działanie, zagrożenia dla zdrowia. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2020.
2. Gawęcki J., Roszkowski W. Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2009.
3. Gertig H. Żywność a zdrowie. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 1996.

**(17) Kierunkowe efekty uczenia się**

**(17 A) Wiedza**

ma wiedzę ogólną w zakresie nauk humanistycznych lub społecznych lub ekonomicznych lub prawnych obejmującą ich podstawy i zastosowania

**(17 B) Umiejętności**

potrafi zastosować wiedzę z zakresu nauk humanistycznych lub społecznych lub ekonomicznych lub prawnych do rozwiązywania problemów



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIWERSYTET GDAŃSKI

UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



*Projekt jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego*

	<p><b>(17 C) Kompetencje społeczne (postawy)</b> potrafi wyjaśnić potrzebę korzystania z wiedzy z zakresu nauk humanistycznych lub społecznych lub ekonomicznych lub prawnych w funkcjonowaniu w środowisku społecznym</p>
<p><b>(18) Kontakt</b> izabela.sinkiewicz@pg.edu.pl</p>	