



KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	w jęz. polskim	ŻYWIENIE W RÓŻNYCH WARUNKACH ŚRODOWISKOWYCH
			w jęz. angielskim	

Kierunek	Towaroznawstwo
Specjalność	Żywność i Dietetyka
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
III/IV	3					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 kształcenia dla przedmiotu (EKP)

Symbol	Po zakończeniu przedmiotu student:	Odniesienie do kierunkowych efektów kształcenia
EKP_01	definiuje oraz dokonuje podziału warunków środowiskowych wpływających na żywienie człowieka.	K_W05
EKP_02	zna elementy środowiska wewnętrznego i zewnętrznego oraz analizuje wpływ tych czynników na sposób żywienia człowieka.	K_W05
EKP_03	analizuje skuteczność fizjologicznych mechanizmów adaptacyjnych w zmieniających się warunkach środowiskowych.	K_W04, K_U05
EKP_04	zna znaczenie wody w zmiennych warunkach środowiskowych oraz porównuje skutki wpływu temperatury na jakość żywności.	K_W04, K_U05
EKP_05	samodzielnie i krytycznie wykorzystuje wiedzę żywieniową w różnych warunkach środowiskowych.	K_W13, K_W18, K_U05, K_K01

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
Żywnienie osób przebywających w warunkach klimatu polarnego, wysokogórskiego i tropikalnego.	2	3			EKP_05
Żywnienie w warunkach klęsk żywiołowych, działań wojennych, zaburzeń rytmu biologicznego (zmiany system pracy, JET-LAG) i przestrzeni kosmicznej.	2	3			EKP_05
Łącznie godzin	9	9			

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			X	X				
EKP_03	X								
EKP_04	X								
EKP_05	X			X	X				

Kryteria zaliczenia przedmiotu
Zaliczenie ćwiczeń: pozytywnie zaliczone kolokwium (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: 40% oceny z zaliczenia wykładów + 60% 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	8	10		
Przygotowanie do zajęć ćwiczeniowych, laboratoryjnych, projektowych		13		
Przygotowanie do egzaminu, zaliczenia	6	8		
Opracowanie dokumentacji projektu/sprawozdania		6		
Uczestnictwo w zaliczeniach i egzaminach	4	4		
Udział w konsultacjach	5	8		
Łącznie godzin	32	58		
Sumaryczna liczba godzin dla przedmiotu	90			
Sumaryczna liczba punktów ECTS dla przedmiotu	3			
	Liczba godzin		ECTS	
Obciążenie studenta związane z zajęciami praktycznymi	58		2	
Obciążenie studenta na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	39		1	

Literatura podstawowa
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., *Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka*, Wyd. PZWL 2010

Keller J.S., *Podstawy fizjologii żywienia*, Wyd. SGGW, Warszawa 2000.

Kozłowski S., *Granice przystosowania*, Wyd. Wiedza Powszechna, Warszawa 1986.

Olszański R. (red.), *Problemy zdrowotne w tropiku*, 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.), *Żywnienie 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