

**KARTA SEMINARIUM DYPLOMOWEGO**  
**licencjackiego/inżynierskiego/magisterskiego**  
**rozpoczynającego się w semestrze zimowym/letnim w roku akademickim**  
**2024 / 2025**

**Kierunek studiów: Nauki o Jakości**  
**Forma studiów: studia stacjonarne/niestacjonarne**

|  |  |
|--|--|
| <b>Tematyka seminarium:</b>  | Żywienie człowieka a zdrowie publiczne |
| <b>Prowadzący seminarium</b>   | dr inż. Witold Kozirok                 |
| <b>Katedra/Zakład:</b>   | Katedra Zarządzania Jakością           |
| <b>CHARAKTERYSTYKA TEMATYKI SEMINARIUM</b>   |  |
| <p>Niezależnie od czasu i miejsca, zdrowie społeczeństwa jest i będzie zawsze dobrem najwyższym i przedmiotem troski instytucji międzynarodowych, władz na szczeblu centralnym i samorządowym. Problematyka zdrowia publicznego ma w wielu krajach i w Polsce, status kierunku kształcenia i dyscypliny naukowej realizowanych na różnych poziomach edukacji. Spośród wielu czynników kształtujących zdrowie na poziomie całych populacji, żywność i odżywianie wydają się być kluczowymi jego determinantami. Żywność może być zarówno narzędziem profilaktyki zdrowotnej społeczeństwa, ale jednocześnie może stanowić realne zagrożenie dla zdrowia człowieka. Chcąc realizować zasadę: „lepiej zapobiegać niż leczyć”, niezbędnym jest posiadanie wiedzy z zakresu między innymi: elementów zdrowia publicznego, aspektów epidemiologii zdrowotnej, nauki o żywności i żywieniu oraz aspektów profilaktyki zdrowotnej. Zachodzi zatem konieczność uświadomienia wpływu niektórych składników żywności oraz sposobu żywienia na zdrowie człowieka, a tym samym na jakość i komfort życia. Ważnym jest zwrócenie uwagi na różne czynniki warunkujące sposób żywienia się społeczeństwa (ekonomiczne, środowiskowe, kulturowe, społeczne i psychologiczne). Ciekawym zagadnieniem jest również wykorzystywanie żywności jako medium służące do wymuszenia działania lub zakłócania stabilności społecznej, ekonomicznej, czy politycznej w aktach bioterrorystycznych. Współcześni specjaliści z zakresu żywienia człowieka i dietetycy powinni orientować się w zagadnieniach epidemiologii i profilaktyki zdrowotnej oraz znać te aspekty nauki o żywności i żywieniu bez których trudno sobie wyobrazić skuteczną promocję zdrowia w społeczeństwie. Celem przedmiotu jest przedstawienie zagadnień dotyczących relacji żywności i żywienia a zdrowia na poziomie indywidualnym i populacyjnym. Ponadto umożliwia identyfikację problemów zdrowia publicznego wynikających z określonych zachowań żywieniowych na poziomach od lokalnego do międzynarodowego oraz określenie przyczyn tych problemów i sposobów radzenia sobie z nimi.</p> |  |
| <b>PRZYKŁADOWE TEMATY PRAC</b>   |  |
| <ol style="list-style-type: none"><li>1. Zaburzenia zdrowia o podłożu żywieniowym</li><li>2. Żywienie człowieka jako determinanta zdrowia społeczeństwa teraz i w przyszłości</li><li>3. Żywność i żywienie a ryzyko współczesnych chorób cywilizacyjnych</li><li>4. Czynniki warunkujące sposób żywienia się społeczeństw</li><li>5. Żywienie w warunkach wzmożonej aktywności fizycznej</li><li>6. Postawy i zachowania wobec wybranych rodzajów żywności</li></ol>  |  |

7. Zachowania żywieniowe określonych grup populacyjnych (dzieci, młodzież, osoby starsze, kobiety w ciąży itp.)
8. Psychospołeczne uwarunkowania zachowań żywieniowych
9. Kształtowanie prozdrowotnych właściwości żywności
10. Projektowanie żywności prozdrowotnej – funkcjonalnej
11. Zaburzenia odżywiania

**DODATKOWE INFORMACJE**