

KARTA PRZEDMIOTU

Kod przedmiotu	0916.4.FAR.D.ŻCZZP	
Nazwa przedmiotu w języku	polskim	Żywność człowieka a zdrowie publiczne
	angielskim	<i>Human nutrition and public health</i>

1. USYTUOWANIE PRZEDMIOTU W SYSTEMIE STUDIÓW

1.1. Kierunek studiów	FARMACJA
1.2. Forma studiów	stacjonarne
1.3. Poziom studiów	jednolite studia magisterskie
1.4. Profil studiów	praktyczny
1.5. Osoba przygotowująca kartę przedmiotu	dr n. rol. Kamila Sobaś
1.6. Kontakt	kamila.sobas@ujk.edu.pl

2. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

2.1. Język wykładowy	polski
2.2. Wymagania wstępne	chemia ogólna, biologia, bromatologia

3. SZCZEGÓŁOWA CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU

3.1. Forma zajęć	wykład w grupie przedmiotów obieralnych i fakultatywnych	
3.2. Miejsce realizacji zajęć	zajęcia w pomieszczeniach dydaktycznych UJK	
3.3. Forma zaliczenia zajęć	zaliczenie z oceną	
3.4. Metody dydaktyczne	dyskusja dydaktyczna, prezentacja multimedialna	
3.5. Wykaz literatury	podstawowa	1. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.): Żywność człowieka a zdrowie publiczne, t. 3. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2020, wyd. II. 2. Jarosz M, Rychlik E, Stoś K, Charzewska J. (red.). Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie. NPZ - PZH, Warszawa 2020 (https://ncez.pl/upload/normy_zywienia_2020web.pdf).
	uzupełniająca	1. Świderski F.: Żywność wygodna i żywność funkcjonalna. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2018, wyd. III. 2. Langley-Evans S.: Żywność – wpływ na zdrowie człowieka. Jarosz M. (red. wydania polskiego), PZWL, Warszawa 2016.

4. CELE, TREŚCI I EFEKTY UCZENIA SIĘ

4.1. Cele przedmiotu <i>Wykład:</i> C1 - Przekazanie wiedzy z zakresu diet alternatywnych. C2 - Przekazanie wiedzy z zakresu wzbogacania żywności. C3 - Nabycie umiejętności prawidłowej oceny diet odchudzających. C4 - Nabycie umiejętności wskazywania czynników warunkujących sposób żywienia populacji.
4.2. Treści programowe <i>Wykład:</i> Czynniki ekonomiczne warunkujące sposób żywienia populacji. Czynniki kulturowe i klimatyczne a sposób żywienia. Czynniki psychologiczne jako determinanty sposobu żywienia. Upowszechnianie wiedzy o żywieniu. Diety alternatywne w świetle nauki o żywieniu (m.in. wegetarianizm, dieta: Dukana, plaż południowych, Zone). Wzbogacanie żywności jako element optymalizacji sposobu żywienia społeczeństwa. Opanowanie umiejętności prawidłowego wykorzystania produktów do układania planowania diet odchudzających. Analiza wybranych prac w języku obcym z uwzględnieniem treści programowych.

4.3. Przedmiotowe efekty uczenia się

Efekt	Student, który zaliczył przedmiot	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
w zakresie WIEDZY zna i rozumie:		
W01	metody stosowane do oceny wartości odżywczej żywności;	FAR_D.W31.
W02	metody oceny sposobu żywienia człowieka zdrowego i chorego.	FAR_D.W34.
w zakresie UMIEJĘTNOŚCI potrafi:		
U01	oceniać sposób żywienia w zakresie pokrycia zapotrzebowania na energię oraz podstawowe składniki odżywcze w stanie zdrowia i choroby.	FAR_D.U25.

4.4. Sposoby weryfikacji osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się																						
Efekty przedmiotowe (symbol)		Sposób weryfikacji (+/-)																				
		Egzamin ustny/pisemny*			Kolokwium* pisemne			Projekt*			Aktywność na zajęciach*			Praca własna*			Praca w grupie*			Inne (jakie?)* np. test - stosowany w e-learningu		
		Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć			Forma zajęć					
		W	C	...	W	C	...	W	C	...	W	C	...	W	C	...	W	C	...	W	C	...
W01				+																		
W02				+						+												
U01				+						+												

4.5. Kryteria oceny stopnia osiągnięcia efektów uczenia się		
Forma zajęć	Ocena	Kryterium oceny
wykład (WS)	3	uzyskanie 61-68% łącznej liczby punktów z kolokwium pisemnego
	3,5	uzyskanie 69-76% łącznej liczby punktów z kolokwium pisemnego
	4	uzyskanie 77-84% łącznej liczby punktów z kolokwium pisemnego
	4,5	uzyskanie 85-92% łącznej liczby punktów z kolokwium pisemnego
	5	uzyskanie 93-100% łącznej liczby punktów z kolokwium pisemnego

5. BILANS PUNKTÓW ECTS – NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta	
	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
LICZBA GODZIN REALIZOWANYCH PRZY BEZPOŚREDNIM UDZIALE NAUCZYCIELA /GODZINY KONTAKTOWE/	25	
Udział w wykładach	25	
SAMODZIELNA PRACA STUDENTA /GODZINY NIEKONTAKTOWE/	25	
Przygotowanie do wykładów (dyskusji)	10	
Przygotowanie do kolokwium	15	
ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	50	
PUNKTY ECTS za przedmiot	2	

Przyjmuję do realizacji (data i czytelne podpisy osób prowadzących przedmiot w danym roku akademickim)

.....