

Podstawy edukacji żywieniowej
Karta opisu przedmiotu (sylabus)

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Jakość i rozwój produktu Specjalność Menedżer rozwoju produktu Jednostka organizacyjna UEP Poziom kształcenia studia drugiego stopnia (po st. inżynierskich) Forma studiów stacjonarne Profil kształcenia ogólnoakademicki		Cykl dydaktyczny 2025/2026 Kod przedmiotu UEPjIRP11S.44C.206056.25 Język wykładowy Polski Obligatoryjność Do wyboru Blok zajęciowy Blok C	
Osoba odpowiedzialna za treść sylabusu		Anna Gliszczyńska-Świgło	
Okres Semestr 3		Forma zaliczenia Zaliczenie Forma prowadzenia i godziny zajęć • Uczestnictwo w wykładach: 15	
		Liczba punktów ECTS 1	

Cele uczenia się dla przedmiotu

C1	Zdobycie wiedzy na temat znaczenia prawidłowego żywienia i jakości żywności dla zdrowia człowieka, związku pomiędzy jakością i rodzajem spożywanej żywności a zdrowiem i ideą zrównoważonego rozwoju
C2	Zdobycie wiedzy na temat zasad prawidłowego żywienia, roli składników pokarmowych w funkcjonowaniu organizmu człowieka, w tym skutków nadmiaru i niedoboru energii oraz składników pokarmowych w diecie, a także zagrożeń wynikających z obecności w żywności niektórych dodatków i zanieczyszczeń
C3	Zdobycie wiedzy na temat głównych źródeł składników pokarmowych w diecie człowieka z uwzględnieniem wpływu produkcji podstawowych grup żywności na środowisko naturalne
C4	Wykształcenie umiejętności oceny żywności z punktu widzenia prawidłowego odżywiania i świadomości związku pomiędzy rodzajem i jakością spożywanej żywności a zdrowiem i ideą zrównoważonego rozwoju

Cele kształcenia UEP

Kod	Treść celu
CS2_1.1	student krytycznie rozważa kwestie teoretyczne i praktyczne
CS2_1.2	student krytycznie ocenia alternatywy w celu wypracowania optymalnego rozwiązania
CS2_1.3	student rozumie najważniejsze aspekty wpływu makro- i mikrootoczenia na decyzje biznesowe
CS2_3.2	student rozumie społeczną odpowiedzialność biznesu i istotę zrównoważonego rozwoju

Wymagania wstępne

Student ma wiedzę i umiejętności z zakresu podstaw chemii żywności i towaroznawstwa żywności.

Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Efekty w zakresie	Kierunkowe efekty uczenia się	Metody weryfikacji
Wiedzy			
W1	Student ma wiedzę na temat zasad prawidłowego żywienia, znaczenia składników żywności dla organizmu człowieka, zagrożeń wynikających z niedoboru lub nadmiaru różnych składników żywności w diecie człowieka oraz zagrożeń wynikających z obecności w żywności niektórych dodatków i zanieczyszczeń.	K2_W01, K2_W09	Udział w dyskusji / Uczestnictwo w zajęciach, Sprawdzian pisemny albo projekt
W2	Student ma wiedzę na temat podstawowych źródeł składników pokarmowych w diecie człowieka i wpływu ich produkcji na środowisko naturalne.	K2_W01, K2_W09	Udział w dyskusji / Uczestnictwo w zajęciach, Sprawdzian pisemny albo projekt
Umiejętności			
U1	Student krytycznie analizuje związek pomiędzy rodzajem i jakością spożywanej żywności a zdrowiem i ideą zrównoważonego rozwoju.	K2_U01	Udział w dyskusji / Uczestnictwo w zajęciach, Sprawdzian pisemny albo projekt
Kompetencji społecznych			
K1	Student jest gotów do uzupełniania swojej wiedzy o najnowsze informacje na temat żywienia człowieka.	K2_K02	Udział w dyskusji / Uczestnictwo w zajęciach

Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Cele kształcenia dla przedmiotu	Efekty uczenia się dla przedmiotu
1.	Historia nauk żywieniowych, definicja zdrowia wg WHO i czynniki warunkujące stan zdrowia, znaczenie jakości produktów i prawidłowego żywienia dla zdrowia człowieka, przyczyny wybranych chorób dietozależnych.	C1, C2, C3, C4	W1, W2, U1, K1

Lp.	Treści programowe	Cele kształcenia dla przedmiotu	Efekty uczenia się dla przedmiotu
2.	Piramida żywienia, ogólne zalecenia żywieniowe, podstawowe pojęcia związane z prawidłowym żywieniem (np. indeks i ładunek glikemiczny, probiotyk, prebiotyk, wskaźniki wartości odżywczej białka, równowaga kwasowo-zasadowa i inne), informacje na etykiecie produktu spożywczego istotne z punktu widzenia prawidłowego odżywiania i bezpieczeństwa konsumenta.	C1, C2, C3, C4	W1, W2, U1, K1
3.	Dieta planetarna. Wpływ produkcji określonego rodzaju żywności na środowisko naturalne. Związek rodzaju i jakości żywności z celami zrównoważonego rozwoju.	C1, C2, C3, C4	W1, W2, U1, K1
4.	Wartość energetyczna produktu. Podstawowa i całkowita przemiana materii. Wskaźnik jakości żywieniowej produktu.	C1, C2, C3, C4	W1, W2, U1, K1
5.	Rola różnych składników pokarmowych (białka, tłuszcze, węglowodany, woda, witaminy, składniki mineralne, związki nieodżywcze i antyodżywcze) w funkcjonowaniu organizmu człowieka i ich źródła w diecie człowieka. Super food i novel food.	C1, C2, C3, C4	W1, W2, U1, K1
6.	Zagrożenia wynikające z obecności w żywności wybranych dodatków i zanieczyszczeń.	C1, C2, C3, C4	W1, W2, U1, K1
7.	Rola prawidłowego żywienia, jakości i rodzaju żywności w profilaktyce niektórych chorób.	C1, C2, C3, C4	W1, W2, U1, K1

Literatura

Obowiązkowa

- Gawęcki, J. (red.). (2022). Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Tom 1. PWN, Warszawa.
- Gawęcki, J., Roszkowski, W. (2012 lub nowsze). Żywność człowieka a zdrowie publiczne. Tom 3. PWN, Warszawa.
- Klimczak, I. i Gliszczyńska-Świątło, A. (2024). Sustainable healthy diet. W: K. Pawlak-Lemańska, B. Borusiak i E. Sikorska (red.) Sustainable food: production and consumption perspectives. (s. 103-117). Poznań University of Economics and Business Press.
- Materiał wykładowy

Zalecana

- Biesalski, H. K., Drewnowski, A., Dwyer, J. T., Strain, J., Weber, P. i Eggersdorfer, M. (red.). (2017). Sustainable Nutrition in a Changing World. Springer (free pdf available via PUEB library). (s. 25-34, 111-124).
- Pawlak-Lemańska, K., Borusiak, B. i Sikorska, E. (red.). (2024). Sustainable food: production and consumption perspectives. Poznań University of Economics and Business Press.

Informacje rozszerzone

Metody nauczania:

Wykład z prezentacją multimedialną, Dyskusja

Metody nauczania	Sposób zaliczenia	Warunki zaliczenia przedmiotu
Wykład	Udział w dyskusji / Uczestnictwo w zajęciach, Sprawdzian pisemny albo projekt	Zostaną przekazane na pierwszym wykładzie.

Rozliczenie punktów ECTS

Forma aktywności studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane aktywności	
Uczestnictwo w wykładach	15	
Przygotowanie do sprawdzianu/ kolokwium	10	
Konsultacje z prowadzącym/i zajęcia	5	
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 30	ECTS 1.0
Zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela	Liczba godzin 20	ECTS 0.5

* godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut

Kierunkowe efekty uczenia się

Kod	Treść
K2_K02	absolwent jest gotów do krytycznej oceny posiadanej wiedzy i uznawania jej znaczenia w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu
K2_U01	absolwent potrafi pozyskiwać, analizować, integrować i wykorzystywać informacje właściwe dla studiowanego kierunku z dostępnej literatury oraz wybranych baz danych, dokonywać ich syntezy, interpretacji i krytycznej oceny, a także wyciągać wnioski i formułować opinie
K2_W01	absolwent zna i rozumie w pogłębionym stopniu wybrane fakty i zjawiska stanowiące zaawansowaną wiedzę z zakresu dyscyplin tworzących podstawy teoretyczne programu studiów dla kierunku studiów jakość i rozwój produktu
K2_W09	absolwent zna i rozumie zagadnienia związane z oddziaływaniem produktu i związanych z nim procesów technologicznych na środowisko, w tym w odniesieniu do celów zrównoważonego rozwoju

Ten utwór jest dostępny na licencji Creative Commons Uznanie autorstwa 4.0 Międzynarodowa (CC BY 4.0). Autor: Anna Gliszczyńska-Świąło