

KARTA SEMINARIUM DYPLOMOWEGO
licencjackiego/inżynierskiego/magisterskiego
rozpoczynającego się w semestrze *zimowym/letnim* w roku akademickim
2023 / 2024

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

Tematyka seminarium:	Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne
Prowadzący seminarium	dr inż. Witold Kozirok
Katedra/Zakład:	Katedra Zarządzania Jakością
CHARAKTERYSTYKA TEMATYKI SEMINARIUM	
<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>	
PRZYKŁADOWE TEMATY PRAC	
<ol style="list-style-type: none">1. Zaburzenia zdrowia o podłożu żywieniowym.2. Żywnienie człowieka jako determinanta zdrowia społeczeństwa teraz i w przyszłości.3. Żywność i żywienie a ryzyko współczesnych chorób cywilizacyjnych.4. Czynniki warunkujące sposób żywienia się społeczeństw.5. Żywnienie w warunkach wzmożonej aktywności fizycznej.6. Postawy i zachowania wobec wybranych rodzajów żywności.	

7. Zachowania żywieniowe określonych grup populacyjnych (dzieci, młodzież, osoby starsze, kobiety w ciąży itp.).
8. Psychospołeczne uwarunkowania zachowań żywieniowych.
9. Racjonalizacja żywienia.
10. Kształtowanie prozdrowotnych właściwości żywności.
11. Zaburzenia odżywiania.
12. Bioterroryzm żywnościowy.
13. Wybrane składniki żywności a zdrowie (biologicznie aktywne peptydy i białka, kwasy tłuszczowe, przeciwutleniacze, składniki hipoglikemizujące i hipolipemizujące).

DODATKOWE INFORMACJE