Uniwersytet Gdański

Karta przedmiotu

Nazwa i kod przedmiotu	Jakość żywności i żywienia, PG_00179710						
Kierunek studiów	Finanse i rachunkowość (O), Informatyka i ekonometria (O), Zarządzanie (O), Zarządzanie instytucjami służby zdrowia (P), Zarządzanie w sporcie - studia menedżerskie (O)						
Data rozpoczęcia studiów	październik 2025 r.		Rok akademicki realizacji przedmiotu	2025/2026			
Poziom kształcenia	I stopnia - licencjackie		Grupa zajęć	Grupa zajęć fakultatywnych			
Forma studiów	stacjonarne		Sposób realizacji	na uczelni			
Rok studiów	1		Język wykładowy	polski			
Semestr studiów	2		Liczba punktów ECTS	2.0			
Profil kształcenia	ogólnoakademicki		Forma zaliczenia	zaliczenie			
Jednostka prowadząca	Rektor -> Wydział Zarządzania -> Katedra Strategicznego Rozwoju i Nauk o Jakości						
Imię i nazwisko wykładowcy (wykładowców)	Odpowiedzialny za przedmiot	dr inż. Ewa Malinowska					
	Prowadzący zajęcia z przedmiotu						
Formy zajęć	Forma zajęć	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Projekt	Seminarium	RAZEM
	Liczba godzin zajęć	15.0	0.0	0.0	0.0	0.0	15
	W tym liczba godzin zajęć na odległość: 0.0						
Aktywność studenta i liczba godzin pracy	Aktywność studenta	Udział w zajęciach dydaktycznych, objętych planem studiów		Udział w konsultacjach	Praca własna studenta		RAZEM
	Liczba godzin pracy studenta	15		1.0	34.0		50
Cel przedmiotu	Zapoznanie studentów z zagadnieniem jakości produktów spożywczych i problemami cywilizacyjnymi związanymi z prawidłowym żywieniem ludzi.						

Efekty uczenia się przedmiotu

Efekt kierunkowy	Efekt z przedmiotu	Sposób weryfikacji i oceny efektu
[IiEL3_W01] Student w zaawansowanym stopniu zna i rozumie charakter i ewolucję teorii z zakresu nauk o zarządzaniu i jakości oraz ekonomii i finansów wraz z ich miejscem w systemie nauk społecznych - w szczególności w zakresie zastosowania metod i narzędzi informatycznych lub statystycznych.	Student ma zaawansowaną wiedzę w zakresie najważniejszych zagadnień związanych z zapewnieniem jakości produktów spożywczych oraz zagrożeniami cywilizacyjnymi związanymi z nieprawidłowym żywieniem.	[SW4] test/egzamin - ustny lub pisemny
[ZISZL3_W01] Ma zaawansowaną wiedzę w dyscyplinie nauki o zarządzaniu i jakości oraz rozumie jej relacje z innymi naukami społecznymi.	Student ma zaawansowaną wiedzę w zakresie najważniejszych zagadnień związanych z zapewnieniem jakości produktów spożywczych oraz zagrożeniami cywilizacyjnymi związanymi z nieprawidłowym żywieniem.	[SW4] test/egzamin - ustny lub pisemny
[ZSSML3_W01] Ma zaawansowaną wiedzę w zakresie dyscypliny nauk o zarządzaniu i jakości oraz rozumie jej powiązania z innymi naukami społecznymi.	Student ma zaawansowaną wiedzę w zakresie najważniejszych zagadnień związanych z zapewnieniem jakości produktów spożywczych oraz zagrożeniami cywilizacyjnymi związanymi z nieprawidłowym żywieniem.	[SW4] test/egzamin - ustny lub pisemny
[FiRL3_W01] Student w zaawansowanym stopniu zna i rozumie charakter i ewolucję teorii z zakresu nauk o zarządzaniu i jakości oraz ekonomii i finansów wraz z ich miejscem w systemie nauk społecznych - w szczególności z perspektywy finansów i rachunkowości.	Student ma zaawansowaną wiedzę w zakresie najważniejszych zagadnień związanych z zapewnieniem jakości produktów spożywczych oraz zagrożeniami cywilizacyjnymi związanymi z nieprawidłowym żywieniem.	[SW4] test/egzamin - ustny lub pisemny
[ZARZL3_W01] Student w zaawansowanym stopniu zna i rozumie charakter i ewolucję teorii z zakresu nauk o zarządzaniu i jakości oraz ekonomii i finansów wraz z ich miejscem w systemie nauk społecznych - w szczególności ich znaczenia z perspektywy podejmowania decyzji biznesowych.	Student ma zaawansowaną wiedzę w zakresie najważniejszych zagadnień związanych z zapewnieniem jakości produktów spożywczych oraz zagrożeniami cywilizacyjnymi związanymi z nieprawidłowym żywieniem.	[SW4] test/egzamin - ustny lub pisemny

Treści przedmiotu

1. Pojęcie jakości żywności i odżywiania.
2. Rola konsumenta w kreowaniu poziomu jakości żywności i odżywiania.
3. Jakość żywności jako czynnik wpływający na decyzje zakupowe konsumentów.
4. Pojęcie odpowiedzialnej i zbilansowanej diety.
5. Postawa konsumenta na rynku pseudojakościowych trendów żywieniowych.
6. Jakość żywności i odżywiania w praktyce.

Wymagania wstępne i dodatkowe

Sposoby i kryteria oceniania osiąganych efektów uczenia się

Sposób oceniania (składowe)	Próg zaliczeniowy	Składowa oceny końcowej
Egzamin przeprowadzany na Platformie Edukacyjnej UG. Alternatywnie: rozwiązywanie zadań problemowych albo test.	51.0%	100.0%

Zalecana lista lektur

Podstawowa lista lektur	1. Berger S., "Prozdrowotne aspekty produkcji i konsumpcji żywności w XXI wieku. Żywienie człowieka i metabolizm.", PWN, Warszawa 2001 2. Kowalczyk S. "Bezpieczeństwo i jakość żywności", PWN, Warszawa 2016 3. Malinowska E. i inni, "Sustainable gastronomy - a model approach", Zeszyty Naukowe Politechniki Śląskiej. Organizacja i Zarządzanie, 2024, nr 193, s.63-76 4. Malinowska i inni "Sustainable student consumer - myth or reality?", Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Ekonomicznego w Krakowie, 2023, nr 1 (999), s.47-64
Uzupełniająca lista lektur	Materiały wskazane przez prowadzącego.
Adresy eZasobów	

Przykładowe zagadnienia/ przykładowe pytania/ realizowane zadania	
Praktyki zawodowe w ramach przedmiotu	Nie dotyczy

Dokument wygenerowany elektronicznie. Nie wymaga pieczęci ani podpisu.