

Karta przedmiotu

Nazwa i kod przedmiotu	Jakość żywności i żywienia, PG_00183900						
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 2024 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	2	Język wykładowy		polski			
Semestr studiów	3	Liczba punktów ECTS		2.0			
Profil kształcenia	ogólnoakademicki	Forma zaliczenia		zaliczenie			
Jednostka prowadząca							
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		10.0		25.0	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
	[ZSSML3_W01] Ma zaawansowaną wiedzę w zakresie dyscypliny nauk o zarządzaniu i jakości oraz rozumie jej powiązania z innymi naukami społecznymi.	Student zna zagadnienia związane z jakością produktów spożywczych oraz identyfikuje zagrożenia cywilizacyjne związane z nieprawidłowym żywieniem.	[SW4] test/exam - oral or written [SW3] text preparation/written work
	[ZARZL3_W01] Ma zaawansowaną wiedzę w zakresie nauk społecznych, ze szczególnym uwzględnieniem dyscypliny nauk o zarządzaniu i jakości oraz rozumie ich relację z innymi naukami społecznymi.	Student zna zagadnienia związane z jakością produktów spożywczych oraz identyfikuje zagrożenia cywilizacyjne związane z nieprawidłowym żywieniem.	[SW4] test/exam - oral or written [SW3] text preparation/written work
	[FiRL3_W01] Ma zaawansowaną wiedzę o finansach i rachunkowości, ich miejscu w systemie nauk społecznych i relacjach do innych nauk społecznych.	Student zna zagadnienia związane z jakością produktów spożywczych oraz identyfikuje zagrożenia cywilizacyjne związane z nieprawidłowym żywieniem.	[SW4] test/exam - oral or written [SW3] text preparation/written work
	[IiEL3_W01] Ma zaawansowaną wiedzę o miejscu nauk społecznych w systemie nauk, ich charakterze, metodologii oraz powiązaniach z innymi naukami.	Student zna zagadnienia związane z jakością produktów spożywczych oraz identyfikuje zagrożenia cywilizacyjne związane z nieprawidłowym żywieniem.	[SW4] test/exam - oral or written [SW3] text preparation/written work
[ZiSZL3_W01] Ma zaawansowaną wiedzę w dyscyplinie nauki o zarządzaniu i jakości oraz rozumie jej relację z innymi naukami społecznymi.	Student zna zagadnienia związane z jakością produktów spożywczych oraz identyfikuje zagrożenia cywilizacyjne związane z nieprawidłowym żywieniem.		
	[SW4] test/exam - oral or written [SW3] text preparation/written work		
Treści przedmiotu	Pojęcie jakości żywności i odżywiania. Rola konsumenta w kreowaniu poziomu jakości żywności i odżywiania. Jakość żywności jako czynnik wpływający na decyzje zakupowe konsumentów. Pojęcie odpowiedzialnej i zbilansowanej diety. Postawa konsumenta na rynku pseudojakościowych trendów żywieniowych. Jakość żywności i odżywiania w praktyce.		
Wymagania wstępne i dodatkowe	Brak		
Sposoby i kryteria oceniania osiągniętych efektów uczenia się	Sposób oceniania (składowe)	Próg zaliczeniowy	Składowa oceny końcowej
	test pisemny (test wyboru)	51.0%	100.0%
Zalecana lista lektur	Podstawowa lista lektur	Berger S. Prozdrowotne aspekty produkcji i konsumpcji żywności w XXI wieku. Żywnienie człowieka i metabolizm PWN, Warszawa 2001; Kowalczyk S. "Bezpieczeństwo i jakość żywności" PWN, Warszawa 2016; Malinowska E. i inni "Sustainable gastronomy - a model approach", Zeszyty Naukowe Politechniki Śląskiej. Organizacja i Zarządzanie, 2024, nr 193, s.63-76; 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 przekazane przez Prowadzącego zajęcia.	
	Adresy eZasobów		

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

Dokument wygenerowany elektronicznie. Nie wymaga pieczęci ani podpisu.