

Karta przedmiotu

Nazwa i kod przedmiotu	Jakość żywności i żywienia, PG_00208863						
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			2026/2027		
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	praktyczny	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		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_U13] Posiada umiejętność referowania literatury przedmiotu, merytorycznego argumentowania z wykorzystaniem poglądów innych autorów i formułowania wniosków.	Student na podstawie literatury, własnych wiadomości i poznanych w trakcie wykładu potrafi odpowiedzieć na pytania dotyczące prawidłowego zrównoważonego odżywiania się i wyboru odpowiedniej jakości produktów spożywczych.	[SU4] test/egzamin - ustny lub pisemny
	[FiRL3_K08] Ma świadomość konieczności uzupełniania oraz poszerzania zdobytej wiedzy i umiejętności, stara się interdyscyplinarnie łączyć wiedzę z różnych dziedzin oraz dyscyplin nauki.	Student za pomocą odpowiednich narzędzi, własnych przekonań i zdobytych wiadomości potrafi dokonać wyboru związanego ze zrównoważonym odżywianiem się oraz wyborem odpowiedniej jakości produktów spożywczych.	[SK4] test/egzamin - ustny lub pisemny
	[FiRL3_U12] Posiada umiejętność referowania literatury przedmiotu, merytorycznego argumentowania z wykorzystaniem poglądów innych autorów i formułowania wniosków.	Student na podstawie literatury, własnych wiadomości i poznanych w trakcie wykładu potrafi odpowiedzieć na pytania dotyczące prawidłowego zrównoważonego odżywiania się i wyboru odpowiedniej jakości produktów spożywczych.	[SU4] test/egzamin - ustny lub pisemny
	[ZARZL3_U13] Posiada umiejętność referowania literatury przedmiotu, merytorycznego argumentowania z wykorzystaniem poglądów innych autorów i formułowania wniosków.	Student na podstawie literatury, własnych wiadomości i poznanych w trakcie wykładu potrafi odpowiedzieć na pytania dotyczące prawidłowego zrównoważonego odżywiania się i wyboru odpowiedniej jakości produktów spożywczych.	[SU4] test/egzamin - ustny lub pisemny
	[ZISZL3_U13] Posiada umiejętność referowania literatury przedmiotu, merytorycznego argumentowania z wykorzystaniem poglądów innych autorów i formułowania wniosków.	Student na podstawie literatury, własnych wiadomości i poznanych w trakcie wykładu potrafi odpowiedzieć na pytania dotyczące prawidłowego zrównoważonego odżywiania się i wyboru odpowiedniej jakości produktów spożywczych.	[SU4] test/egzamin - ustny lub pisemny
	[ZSSML3_K10] Ma świadomość konieczności uzupełniania oraz poszerzania zdobytej wiedzy i umiejętności, stara się interdyscyplinarnie łączyć wiedzę z różnych dziedzin oraz dyscyplin nauki.	Student za pomocą odpowiednich narzędzi, własnych przekonań i zdobytych wiadomości potrafi dokonać wyboru związanego ze zrównoważonym odżywianiem się oraz wyborem odpowiedniej jakości produktów spożywczych.	[SK4] test/egzamin - ustny lub pisemny
	[ZISZL3_K12] Ma świadomość konieczności uzupełniania oraz poszerzania zdobytej wiedzy i umiejętności, stara się interdyscyplinarnie łączyć wiedzę z różnych dziedzin oraz dyscyplin nauki.	Student za pomocą odpowiednich narzędzi, własnych przekonań i zdobytych wiadomości potrafi dokonać wyboru związanego ze zrównoważonym odżywianiem się oraz wyborem odpowiedniej jakości produktów spożywczych.	[SK4] test/egzamin - ustny lub pisemny
	[ZARZL3_K10] Ma świadomość konieczności uzupełniania oraz poszerzania zdobytej wiedzy i umiejętności, stara się interdyscyplinarnie łączyć wiedzę z różnych dziedzin oraz dyscyplin nauki.	Student za pomocą odpowiednich narzędzi, własnych przekonań i zdobytych wiadomości potrafi dokonać wyboru związanego ze zrównoważonym odżywianiem się oraz wyborem odpowiedniej jakości produktów spożywczych.	[SK4] test/egzamin - ustny lub pisemny
	[liEL3_U12] Posiada umiejętność referowania literatury przedmiotu, merytorycznego argumentowania z wykorzystaniem poglądów innych autorów i formułowania wniosków.	Student na podstawie literatury, własnych wiadomości i poznanych w trakcie wykładu potrafi odpowiedzieć na pytania dotyczące prawidłowego zrównoważonego odżywiania się i wyboru odpowiedniej jakości produktów spożywczych.	[SU4] test/egzamin - ustny lub pisemny
	[liEL3_K07] Ma świadomość konieczności uzupełniania oraz poszerzania zdobytej wiedzy i umiejętności, stara się interdyscyplinarnie łączyć wiedzę z różnych dziedzin oraz dyscyplin nauki.	Student za pomocą odpowiednich narzędzi, własnych przekonań i zdobytych wiadomości potrafi dokonać wyboru związanego ze zrównoważonym odżywianiem się oraz wyborem odpowiedniej jakości produktów spożywczych.	[SK4] 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 osiągniętych 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. Żywnienie 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.