

# KARTA PRZEDMIOTU (SYLABUS)

## Opis przedmiotu

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	Aktualne trendy w żywieniu i żywności	
ZZiZ/O/I/NST/26b			Current trends in nutrition and food	
Język wykładowy		polski		
Rok akademicki		2026/27		
Kierunek		Zarządzanie żywieniem i żywnością		
w zakresie		-		
Poziom studiów		Studia pierwszego stopnia		
Profil studiów		Profil ogólnoakademicki		
Forma studiów		Studia niestacjonarne		
Semestr / semestry		6		
Przynależność do grupy zajęć		Grupa zajęć kierunkowych (B2)		
Status przedmiotu		do wyboru		
Formy realizacji zajęć dydaktycznych, wymiar, punkty ECTS		Forma zajęć	Liczba godzin zajęć dydaktycznych	Liczba punktów ECTS
		projekt	25[h]	6ECTS
		seminarium	15[h]	
			[h]	
Powiązanie przedmiotu	z profilem studiów	związany z prowadzoną działalnością naukową w dyscyplinie technologia żywności i żywienia		4 ECTS
	z uprawnieniami	-		ECTS
	z dyscypliną	Technologia żywności i żywienia Nauki o Zarządzaniu i Jakości		3ECTS 3ECTS
Forma nauczania		Tradycyjna – zajęcia zorganizowane w Uczelni		
Wymagania wstępne		Wszyscy studenci kierunku ZZIZ		
Jednostka prowadząca		Wydział Mechaniczny, Katedra Chemii		
Koordynator		Prof. dr hab. inż. Małgorzata Kowalska		
Adres strony internetowej pjo		www.wm.uniwersytetradom.pl		
Adres e-mail, telefon koordynatora		<a href="mailto:m.kowalska@urad.edu.pl">m.kowalska@urad.edu.pl</a> , 483617547		

**EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE, REALIZACJA ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH, WERYFIKACJA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ**

Cel kształcenia:	Celem zajęć jest zapoznanie się studentów najnowszymi kierunkami, trendami, technologiami oraz badaniami związanymi z innowacjami w żywieniu człowieka i produkcji żywności. Zajęcia kładą nacisk na nowoczesne rozwiązania poprawiające wartość odżywczą, bezpieczeństwo, jakość i zrównoważenie żywności.
Treści programowe:	<p>Projekt:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Globalne trendy w żywieniu i systemach żywnościowych</li> <li>2. Personalizacja i precyzyjne żywienie</li> <li>3. Żywność funkcjonalna i żywność wzbogacana</li> <li>4. Alternatywne źródła białka</li> <li>5. Nowoczesne technologie przetwórstwa żywności</li> <li>6. Zrównoważona produkcja żywności i gospodarka o obiegu zamkniętym</li> <li>7. Cyfryzacja sektora żywnościowego</li> <li>8. Aspekty prawne, rynkowe i bezpieczeństwa żywności nowej generacji.</li> </ol> <p>Seminarium:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Krytyczna analiza aktualnych publikacji naukowych dotyczących trendów żywieniowych.</li> <li>2. Studium przypadku innowacyjnych produktów żywnościowych</li> <li>3. Analiza wpływu trendów żywieniowych na zdrowie publiczne.</li> <li>4. Ocena trendów związanych ze zrównoważonym żywieniem</li> <li>5. Postawy i zachowania konsumentów wobec żywności innowacyjnej.</li> <li>6. Omówienie raportów (FAO, WHO, EFSA) dotyczących nowych zagadnień w żywieniu</li> </ol>
Metody dydaktyczne (kształcenia):	<p>Projekt prowadzony w podgrupach lub całej grupie z omawianiem uzyskanych wyników i prowadzeniem dyskusji w tym zakresie. Case study.</p> <p>Seminarium będzie prowadzone w podgrupach lub w ramach całej grupy, z prezentacją przygotowanych materiałów, ich wspólną analizą oraz dyskusją obejmującą uzasadnienie doboru treści (dyskusje moderowane, praca z bieżącą literaturą naukową).</p>
Rygor zaliczenia, kryteria oceny osiągniętych efektów uczenia się, sposób obliczania oceny końcowej:	<p>Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich wymaganych efektów uczenia się określonych dla przedmiotu. Uzyskanie pozytywnych ocen ze wszystkich form zajęć wchodzących w skład danego przedmiotu jest równoznaczne z jego zaliczeniem i zdobyciem przez studenta liczby punktów ECTS przyporządkowanej temu przedmiotowi. Sposób obliczenia oceny końcowej z przedmiotu określony został zarządzeniem Rektora URad.</p> <p>Ocena z pracy pisemnej</p> <p>mniej niż 50% punktacji - niedostateczna</p> <p>50% - 59% - dostateczna</p> <p>60% - 69% - dostateczna plus</p> <p>70% - 79% - dobra</p> <p>80% - 89% - dobra plus</p> <p>90% - 100% - bardzo dobra</p> <p>Ocena stopnia osiągnięcia wymaganych kompetencji społecznych jest wynikiem oceny przeprowadzanej przez prowadzącego zajęcia na podstawie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- oceny aktywności studenta na zajęciach,</li> <li>- oceny na podstawie obserwacji bezpośredniej elementów: komunikacja, współpraca, rozwiązywanie problemów.</li> </ul>

Efekty uczenia się dla przedmiotu w odniesieniu do efektów kierunkowych i formy zajęć				Metody weryfikacji efektów uczenia się	
Numer efektu uczenia się	Opis efektów uczenia się dla przedmiotu (PEU) Student, który zaliczył przedmiot (W) zna i rozumie/ (U) potrafi /(K) jest gotów do:	Kierunkowy efekt uczenia się (KEU)	Forma zajęć	Forma weryfikacji (zaliczeń)	Metody sprawdzania i oceny
W1	prawa, pojęcia, zjawiska, metodologię badań oraz trendy rozwojowe w dyscyplinach nauki o zarządzaniu i jakości, technologia żywności i żywienia oraz inżynieria chemiczna w zakresie niezbędnym do rozwiązywania zadań	K_W01	projekt	Zaliczenie na ocenę	Praca pisemna
U1	pozyskiwać i interpretować informacje z literatury, baz danych i innych źródeł w zakresie produkcji, przetwarzania, dystrybucji i kontroli żywności w celu skutecznego zarządzania żywieniem i żywnością	K_U02	seminarium	Zaliczenie na ocenę	prezentacja
K1	przestrzegać zasad etyki zawodowej w stosunku do siebie i innych.	K_K05	seminarium	Zaliczenie na ocenę	prezentacja

Literatura i pomoce naukowe	
<b>Literatura podstawowa:</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>Gustavo V., Barbosa-Canovas, M.S. Tapia, M., Pilar C. (red.) Novel Food Processing Technologies, CRC Press, New York 2004</li> <li>Ioannis Arvanitoyannis (red.) Modified Atmosphere and Active Packaging Technologies, CRC Press, New York 2012</li> <li>Wierzbicka A., Sochaczewski W. System gwarantowanego pochodzenia surowców rolnych i certyfikacji jakości żywności. Zarządzanie Jakością Żywności. Wyd. ARR, Warszawa 2007</li> <li>Praca zbiorowa (red. M. Słowiński) Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia zwierzęcego i podstaw gastronomii. Wyd. SGGW Warszawa 2014</li> <li>Praca zbiorowa (red. M. Mitek, K. Leszczyński) Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego. Wyd. SGGW Warszawa 2014</li> <li>Gutkowska K., Ozimek I. Badania marketingowe na rynku żywności. Wyd. SGGW, Warszawa 2002.</li> <li>Żbikowska A. i Leszczyński K. (red), Opakowania i pakowanie żywności. Wybrane zagadnienia, wyd. SGGW, Warszawa 2016</li> </ol>	
<b>Literatura uzupełniająca:</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>Sojkin B. (red.), Komercjalizacja produktów żywnościowych, PWE, Warszawa 2012.</li> <li>Earle M., Earle R. Anderson A., Opracowanie produktów spożywczych. Podejście marketingowe, WNT 2007.</li> <li>Hamrol A. Mantura W., Zarządzanie jakością z przykładami, PWN, Warszawa 2011.</li> <li>Żuchowski J., Żuchowska-Grzywacz M., Kierunek na zrównoważony produkt, Wydawnictwo Naukowe Instytut Technologii Eksploatacji, Radom 2020.</li> </ol>	
<p>Czasopisma: "Bromatologia i chemia toksykologiczna", LWT -Food Science and Technology, Nutrients, Food Science and Nutrition, Polish Journal of Food and Nutrition Sciences , Żywność, Nauka, Technologia Jakość, Recent Trends in Food Science &amp; Technology Articles, Trends in Food Science &amp; Technology; Przemysł Spożywczy, Chłodnictwo, Przemysł Piekarski i Cukierniczy, Postępy Przetwórstwa Przemysłu Spożywczego, Nutrients.</p>	

Nakład pracy studenta potrzebny do osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się – bilans punktów ECTS		
Udział w zajęciach, aktywność	Obciążenie studenta [h]	
	Praca własna studenta - zajęcia bez nauczyciela (ZBN)	Zajęcia dydaktyczne
Udział w zajęciach projektowych	X	25 [h]
Udział w seminarium	X	15 [h]
Przygotowanie do projektu, <i>seminarium</i> [45] Przygotowanie do <i>zaliczenia</i> [65]	110 [h]	X
Sumaryczne obciążenie pracą studenta	110 [h]/ 4,4 ECTS	40 [h]/ 1,6 ECTS
Punkty ECTS za przedmiot	6 ECTS	

Informacje dodatkowe, uwagi
<p>W przypadku studentów ze szczególnymi potrzebami, w tym: z niepełnosprawnością, przewlekłe chorych, określone powyżej (w karcie) metody i formy weryfikacji efektów uczenia się dostosowuje się odpowiednio do indywidualnych potrzeb tych studentów.</p> <p>Szczegółowe zasady i formy wsparcia studentów ze szczególnymi potrzebami: w tym z niepełnosprawnością, przewlekłe chorych podczas zajęć, zaliczeń i egzaminów określono w: Regulaminie Studiów, Zasadach Studiowania, Procedurze dotyczącej zapewnienia dostępności procesu kształcenia studentom ze szczególnymi potrzebami, w tym: z niepełnosprawnością, przewlekłe chorych.</p>