

# KARTA PRZEDMIOTU (SYLABUS)

## Opis przedmiotu

Kod przedmiotu		Nazwa przedmiotu	Aktualne trendy w żywieniu i żywności	
ZZiZ/O/I/ST/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 stacjonarne		
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
		seminarium	30 [h]	6 ECTS
		projekkt	45 [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	projekt
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_K03	seminarium	Zaliczenie na ocenę	prezentacja

#### Literatura i pomoce naukowe

##### Literatura podstawowa:

1. Gustavo V., Barbosa-Canovas, M.S. Tapia, M., Pilar C. (red.) Novel Food Processing Technologies, CRC Press, New York 2004
2. Ioannis Arvanitoyannis (red.) Modified Atmosphere and Active Packaging Technologies, CRC Press, New York 2012
3. Wierzbicka A., Sochaczewski W. System gwarantowanego pochodzenia surowców rolnych i certyfikacji jakości żywności. Zarządzanie Jakością Żywności. Wyd. ARR, Warszawa 2007
4. Praca zbiorowa (red. M. Słowiński) Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia zwierzęcego i podstaw gastronomii. Wyd. SGGW Warszawa 2014
5. Praca zbiorowa (red. M. Mitek, K. Leszczyński) Wybrane zagadnienia z technologii żywności pochodzenia roślinnego. Wyd. SGGW Warszawa 2014
6. Gutkowska K., Ozimek I. Badania marketingowe na rynku żywności. Wyd. SGGW, Warszawa 2002.
7. Żbikowska A. i Leszczyński K. (red), Opakowania i pakowanie żywności. Wybrane zagadnienia, wyd. SGGW, Warszawa 2016

##### Literatura uzupełniająca:

1. Sojkin B. (red.), Komercjalizacja produktów żywnościowych, PWE, Warszawa 2012.
2. Earle M., Earle R. Anderson A., Opracowanie produktów spożywczych. Podejście marketingowe, WNT 2007.
3. Hamrol A. Mantura W., Zarządzanie jakością z przykładami, PWN, Warszawa 2011.
4. Żuchowski J., Żuchowska-Grzywacz M., Kierunek na zrównoważony produkt, Wydawnictwo Naukowe Instytut Technologii Eksploatacji, Radom 2020.

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 & Technology Articles, Trends in Food Science & Technology; Przemysł Spożywczy, Chłodnictwo, Przemysł Piekarski i Cukierniczy, Postępy Przetwórstwa Przemysłu Spożywczego, Nutrients.

#### 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 wykładach	X	30 [h]
Udział w seminarium	x	45 [h]
Przygotowanie do projektu, seminarium [30] Przygotowanie do zaliczenia [45]	75 [h]	X
Sumaryczne obciążenie pracą studenta	75 [h]/ 3,0 ECTS	75 [h]/ 3,0 ECTS
Punkty ECTS za przedmiot	6 ECTS	

Informacje dodatkowe, uwagi

W przypadku studentów ze szczególnymi potrzebami, w tym: z niepełnosprawnością, przewlekle chorych, określone powyżej (w karcie) metody i formy weryfikacji efektów uczenia się dostosowuje się odpowiednio do indywidualnych potrzeb tych studentów.

Szczegółowe zasady i formy wsparcia studentów ze szczególnymi potrzebami: w tym z niepełnosprawnością, przewlekle 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, przewlekle chorych.