

KARTA PRZEDMIOTU (SYLABUS)

Opis przedmiotu

| Kod przedmiotu | | Nazwa przedmiotu | Konsumenckie zachowania żywieniowe | |
|---|--------------------|---|------------------------------------|---------------------|
| ZZiZ/O/1/ST/28b | | | Consumer food behavior | |
| 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- do wyboru | | |
| Status przedmiotu | | obowiązkowy | | |
| Formy realizacji zajęć dydaktycznych, wymiar, punkty ECTS | | Forma zajęć | Liczba godzin zajęć dydaktycznych | Liczba punktów ECTS |
| | | Wykład | 30 [h] | 6 ECTS |
| | | Projekt | 45 [h] | |
| | | | | |
| Powiązanie przedmiotu | z profilem studiów | Związany z prowadzoną działalnością naukową w dyscyplinie nauki o zarządzaniu i jakości i technologii żywności i żywienia | | 6 ECTS |
| | z uprawnieniami | - | | - ECTS |
| | z dyscypliną | nauki o zarządzaniu i jakości | | 5 ECTS |
| | | technologia żywności i żywienia | | 1 ECTS |
| Forma nauczania | | Tradycyjna – zajęcia zorganizowane w Uczelni | | |
| Wymagania wstępne | | | | |
| Jednostka prowadząca | | Wydział Mechaniczny, Katedra Chemii | | |
| Koordynator | | dr hab. inż. Anna Małysa, prof. URad. | | |
| Adres strony internetowej pjo | | https://wm.uniwersytetradom.pl | | |
| Adres e-mail, telefon koordynatora | | a.malysa@urad.edu.pl, tel. 48 361 75 89 | | |

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

| | |
|-----------------------------------|---|
| Cel kształcenia: | <ol style="list-style-type: none"> 1. Zapoznanie studentów z teoretycznymi i empirycznymi podstawami zachowań konsumentów w obszarze żywienia. 2. Rozwijanie umiejętności analizy determinant zachowań żywieniowych (psychologicznych, społeczno-kulturowych, ekonomicznych i środowiskowych). 3. Przygotowanie do projektowania i oceny interwencji edukacyjnych i marketingowych dotyczących wyborów żywieniowych. 4. Nabycie praktycznych umiejętności badania preferencji i decyzji konsumentów dotyczących żywności. |
| Treści programowe: | <p>Wykład 30 [h]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wprowadzenie: definicje i zakres przedmiotu; miejsce zachowań żywieniowych w zarządzaniu żywnością (3h). 2. Modele zachowań konsumentów: model racjonalny, behawioralny, psychologiczny, model decyzyjny (3 h). 3. Czynniki psychologiczne: motywacja, postawy, percepcja, emocje i ich wpływ na wybory żywieniowe (2 h). 4. Czynniki społeczne i kulturowe: rodzina, normy społeczne, tradycja, media i trendy (3 h). 5. Czynniki ekonomiczne i dostępność: dochód, cena, dostęp do żywności, food deserts (2 h). 6. Informacja i komunikacja: etykiety, reklama, media społecznościowe, influencerzy (3 h). 7. Psychologia smaku, preferencje sensoryczne i uczenie smakowe (2 h). 8. Zachowania w kontekście zdrowia: bariery i motywy zmiany żywieniowej, modele zmiany zachowania (3 h). 9. Zachowania konsumentów wobec żywności funkcjonalnej, ekologicznej i innowacyjnych produktów (3 h). 10. Metody badawcze w badaniu zachowań żywieniowych (ankiety, eksperymenty laboratoryjne i naturalne, analiza danych) (3 h). 11. Etyka i polityka żywieniowa: regulacje, odpowiedzialność producentów i polityki publiczne wpływające na wybory żywieniowe (3 h). <p>Projekt 45 [h]</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Analiza wpływu etykiet żywieniowych na wybory zakupowe wśród studentów (8 h) . 2. Wpływ cen i promocji na preferencje zakupu produktów spożywczych o podwyższonej wartości (bio, funkcjonalne) (5h). 3. Kampanie edukacyjne i marketingowe dotyczące żywienia - ocena skuteczności (7 h). 4. Rola mediów społecznościowych i influencerów w kształtowaniu nawyków żywieniowych młodzieży (6 h). 5. Determinanty wybierania żywności ekologicznej w wybranej grupie konsumentów (5 h). 6. Mini-eksperyment seminaryjny: wpływ etykietowania /porcjowania na ilość spożywanego produktu (4 h). 7. Prezentacje projektów grupowych i dyskusja (9 h). 8. Podsumowanie i omówienie wniosków praktycznych dla zarządzania produktami żywnościowymi (1 h). |
| Metody dydaktyczne (kształcenia): | <p>Wykład: metoda tradycyjna wspomagana technikami multimedialnymi, elementy wykładu konwersatoryjnego</p> <p>Projekt: wykład i dyskusja dydaktyczna, praca w grupie, praca z kwestionariuszami ankietowymi, analiza przypadków, eksperyment projektowy</p> |
| | Warunkiem uzyskania zaliczenia jest osiągnięcie przez studenta wymaganych efektów uczenia się. |

| | |
|--|--|
| | <p>Ocena końcowa z projektu jest oceną w wykonanej prezentacji multimedialnej oraz sposobu jej prezentacji.</p> <p>Warunkiem zaliczenia wykładu jest uzyskanie pozytywnej oceny z testu pisemnego według ustalonej punktacji.</p> <p>Uzyskanie pozytywnych ocen ze obu form zajęć wchodzących w skład danego przedmiotu jest równoznaczne z jego zaliczeniem i zdobyciem przez studenta liczby punktów ECTS przyporządkowanej temu przedmiotowi.</p> <p>Wykład</p> <p>Zaliczenie z wykładu obejmuje wiadomości teoretyczne w formie testu.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3,0 - od 60% - 68% uzyskanych punktów • 3,5 - od 69% - 76% uzyskanych punktów • 4,0 - od 77% - 84 % uzyskanych punktów • 4,5 - od 85% - 92% uzyskanych punktów • 5,0 - od 93% - 100% uzyskanych punktów <p>Projekt</p> <p>Semestr I - Prezentacja; (skala punktowa od 1 do 5 pkt),</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3,0 - 1pkt • 3,5 - 2pkt • 4,0 - 3pkt • 4,5 - 4pkt • 5,0 - 5pkt |
|--|--|

| 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 | Zna podstawowe teorie i modele zachowań konsumenckich oraz specyfikę zachowań żywieniowych. | K_W02 | wykład | egzamin | Egzamin pisemny |
| W2 | Zna metody ilościowe i jakościowe, projektowe oraz analizy danych, stosowane w ocenie zachowań konsumenckich. | K_W01 | wykład | egzamin | Egzamin pisemny |
| U1 | Potrafi identyfikować i analizować determinanty wyborów żywieniowych. | K_U01 | projekt | zaliczenie na ocenę | prezentacja multimedialna |
| U2 | Potrafi opracować prosty projekt badawczy (ankieta/eksperyment naturalny) badający zachowania żywieniowe. | K_U03 | projekt | zaliczenie na ocenę | prezentacja multimedialna |
| K1 | Docenia działania promocyjne i edukacyjne dotyczące zdrowego żywienia. | K_K01 | projekt | zaliczenie na ocenę | prezentacja multimedialna |

| Literatura i pomoce naukowe |
|---|
| <p>Literatura podstawowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Antonides G., Van Raaij F.W., Zachowanie konsumenta. Podręcznik akademicki, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2003. 2. Solomon M.R., Zachowania i zwyczaje konsumentów, Wydawnictwo Helion, Gliwice, 2006. 3. Jeżewska-Zychowicz M., Zachowania żywieniowe i ich uwarunkowania, Wydawnictwo SGGW, Warszawa 2007. 4. Shepherd R., Raats M., The Psychology of Food Choice, CABI, Wallingford, 2010. 5. Grajek M., Białek-Dratwa A., Uwarunkowania zachowań żywieniowych, Wydawnictwo SUM, Katowice 2022. <p>Literatura uzupełniająca</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wansink B., Mindless Eating, Beztroskie jedzenie, Wyd. Hay House, 2011. 2. Schiffman L.G., Kanuk L.L., Consumer Behavior, Pearson/Prentice Hall (wyd. ang.), 2010. 3. Kopczyńska E., Jedzenie i inne rzeczy. Antropologia zmiany w systemach żywnościowych, Wydawnictwo UJ, 2022. 4. Tobiasz-Adamczyk B. (red.), Od socjologii medycyny do socjologii żywienia, Wydawnictwo UJ, Kraków 2013. |

Pomoce naukowe: -

| 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 projektach | X | 45 [h] |
| Przygotowanie do zajęć, Przygotowanie do zaliczenia | 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 |
|---|
| <p>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.</p> <p>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.</p> |