



Karta przedmiotu

Nazwa i kod przedmiotu	Fakty i mity na temat żywności – od historii, która zabija po kanapowców-smartfonowców						
Kierunek studiów	-----						
Data rozpoczęcia studiów	październik 2025 r.		Rok akademicki realizacji przedmiotu		2025/2026		
Poziom kształcenia	II stopnia		Grupa zajęć		z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych		
Forma studiów	stacjonarne		Sposób realizacji		on-line		
Rok studiów	-----		Język wykładowy		polski		
Semestr studiów	-----		Liczba punktów ECTS		2.0		
Profil kształcenia	ogólnoakademicki/praktyczny		Forma zaliczenia		zaliczenie		
Jednostka prowadząca	PG Wydział Chemiczny, Katedra Chemii, Technologii i Biotechnologii Żywności						
Imię i nazwisko wykładowcy (wykładowców)	Odpowiedzialny za przedmiot		dr inż. Paweł Filipkowski, prof. PG				
	Prowadzący zajęcia z przedmiotu		dr inż. Paweł Filipkowski, prof. PG				
Formy zajęć i metody nauczania	Forma zajęć	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Projekt	Seminarium	RAZEM
	Liczba godzin zajęć	30.0	0.0	0.0	0.0	0.0	30
	W tym liczba godzin zajęć na odległość: 30.0						
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	30		2.0		18.0	50
Cel przedmiotu	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z wpływem postępu w rozwoju produkcji żywności na kształtowanie przebiegu historii ludzkości. „Rozprawimy” się też z podstawowymi obowiązującymi mitami na temat żywności.						
Efekty uczenia się przedmiotu	Efekt kierunkowy		Efekt z przedmiotu			Sposób weryfikacji i oceny efektu	
	[K7_U71] potrafi zastosować wiedzę z zakresu nauk humanistycznych lub społecznych lub ekonomicznych lub prawnych do rozwiązywania problemów		potrafi wyjaśnić potrzebę korzystania z wiedzy z zakresu nauk humanistycznych lub społecznych lub ekonomicznych lub prawnych w funkcjonowaniu w środowisku społecznym opartym o różne tryby produkcji i konsumpcji żywności			Ocena realizacji zadania Ocena umiejętności analizy informacji	
	[K7_K71] potrafi wyjaśnić potrzebę korzystania z wiedzy z zakresu nauk humanistycznych lub społecznych lub ekonomicznych lub prawnych w funkcjonowaniu w środowisku społecznym		potrafi zastosować wiedzę z zakresu nauk humanistycznych lub społecznych lub ekonomicznych lub prawnych do rozwiązywania problemów związanych z produkcją i konsumpcją żywności			Ocena umiejętności pracy w grupie	
	[K7_W71] ma wiedzę ogólną w zakresie nauk humanistycznych lub społecznych lub ekonomicznych lub prawnych obejmującą ich podstawy i zastosowania		ma wiedzę ogólną w zakresie nauk humanistycznych lub społecznych lub ekonomicznych lub prawnych obejmującą ich podstawy i zastosowania związanych z produkcją i konsumpcją żywności			Ocena eseju/prezentacji częściowej	
Treści przedmiotu	Od koczownictwa po GMO. 200 tysięcy lat bez lodówki. Głód i niewłaściwe odżywianie się - największy ludobójcy w dziejach człowieka. Funkcjonowanie i rozwój ludzkości możliwy dzięki owocom największej rewolucji w swoich dziejach: rolnictwa. Przemiany gospodarcze, społeczne, polityczne, obyczajowe, etyczne, które następowały wraz z rozwojem rolnictwa. Technologiczny aspekt rozwoju produkcji żywności. Wykwintna kuchnia francuska jako wymóg czasów biedy. Społeczny kontekst żywności w religii i świeckich zasad odżywiania się oraz diet „z drugim dnem”. Grejpfruty i orzeszki czasami mogą zabić. Kawa, kakao – po co nam żywność zza oceanu. „Tłuszcza”, który zabija. Co z tym cukrem? Czy potrzebujemy						

	suplementów? Mikrobiota - to jest nas więcej? Czysta woda, czyste powietrze. Plastik-fantastic... Ślad węglowy. Protein Quality Index. Modyfikowane Genetycznie Organizmy (GMO) wczoraj i dziś oraz w przyszłości. GMO to nie tylko zboża do pasz– nowoczesna biotechnologia. Kanapowcy, smartfonowcy - nowe drogi „od pola do stołu”... Opcjonalnie: Kawa a magnez., wit.D groźne oblicza suplementów, czy grapefruit może zabić, czym w ból?, gorzka prada o cukrze, moc witamin, sól, ryby, probiotyki, woda, gluten, olej rzepakowy, mleko, na czym smażyć itd. itp...		
Wymagania wstępne i dodatkowe	Postawa wzajemnej tolerancji w stosunku do prezentowanych poglądów. Otwarty umysł.		
Sposoby i kryteria oceniania osiągniętych efektów uczenia się	Sposób oceniania (składowe)	Próg zaliczeniowy	Składowa oceny końcowej
	Obecność+Esej/Prezentacja	60%	100%
	Zajęcia będą prowadzone w formule tzw „grywalizacji”. Punkty będzie można zdobywać za: esej/prezentację (główna składowa), wypełnianie quizów on-line, obecność na wykładach, zmierzenie się z zadaniem niespodzianką/wyzwaniem oraz aktywność polegającą na zabieraniu głosu i prezentowanie swojego zdania wraz z jego merytoryczną obroną na zajęciach (tzw.: wykład odwrócony, konwersatoryjny)		
Zalecana lista lektur	Podstawowa lista lektur	Historia żywności. Jak żywność zmieniła świat.", B.W. Higman, Wydanie: Warszawa, 2012, ISBN: 9788361182924 „Mity medyczne, które mogą zabić" T1+T2+T3+T4+T5 K. Świątkowska, Wyd. Eureka 2016, ISBN:9788380790872 i kolejne	
	Uzupełniająca lista lektur	"Bioetyka dla wszystkich" Michele Aramini Wydawnictwo: Espe Wydanie: Kraków 2011 ISBN: 9788374823883	
	Adresy eZasobów		
Przykładowe zagadnienia/ przykładowe pytania/ realizowane zadania	Wpływ modeli piramid żywieniowych w procesie kształtowania postaw etycznych społeczeństw. Jakie są główne czynniki rozwoju współczesnej biotechnologii? Ile procent dostarczanych kalorii zużywa nasz mózg? Jaki obszar w historii nazywano "Żywnym Półksiężycem"? Wymień i opisz 3 czynniki mające wpływ na zmianę sposobu żywienia ludzi. Podaj przykłady. Skąd pochodzą banany, jabłka, pomidor, ziemniak? Czy zakaz jedzenia niektórych rodzajów mięsa/produktów w islamie/hinduizmie wynika bezpośrednio z ich wiary? W jakim celu zorganizowano koncert Live Aid w roku 1985? Wymień strategie przetrwania w obliczu głodu. O jajach „bez jaj” – wymień 5 powodów dla których warto je jeść? Kawa kontra magnez prawda czy bzdura?		
Praktyki zawodowe w ramach przedmiotu	Nie dotyczy		