

Karta przedmiotu

Nazwa i kod przedmiotu	Zrozumieć Żywność i Odżywianie						
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		online		
Rok studiów	-----		Język wykładowy		Polski (lub angielski, zależnie od potrzeb studentów)		
Semestr studiów	-----		Liczba punktów ECTS		2.0		
Profil kształcenia	ogólnoakademicki/praktyczny		Forma zaliczenia		zaliczenie		
Jednostka prowadząca	Wydział Chemiczny, Katedra Biotechnologii i Mikrobiologii						
Imię i nazwisko wykładowcy (wykładowców)	Odpowiedzialny za przedmiot		Dr hab. inż. Adam Macierzanka				
	Prowadzący zajęcia z przedmiotu		Dr hab. inż. Adam Macierzanka				
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 <u>dogłębne omówienie wpływu czynników społecznych, socjologicznych i marketingowych na wybory dotyczące żywności, którą kupujemy i konsumujemy.</u> Celem przedmiotu będzie także przedstawienie w jaki sposób producenci żywności modyfikują swoje produkty <u>w celu sprostania wymogom społecznym</u> oraz przedstawienie wpływu tego rodzaju praktyk na pozytywne i negatywne konsekwencje zdrowotne dla konsumentów.						
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		Student potrafi wyjaśnić konsekwencje społeczne posiadania określonej wiedzy dotyczącej żywienia na wybór kupowanej żywności oraz nawyki żywieniowe i ich potencjalne następstwa.		[SU2] Ocena umiejętności analizy Informacji [SU3] Ocena umiejętności wykorzystania wiedzy uzyskanej w ramach przedmiotu		
	[K7_K71] potrafi wyjaśnić potrzebę korzystania z wiedzy z zakresu nauk humanistycznych lub społecznych lub ekonomicznych lub prawnych w funkcjonowaniu w środowisku społecznym		Student rozumie faktyczne konsekwencje promowania/reklamowania określonych produktów żywnościowych na preferencje konsumenckie i możliwość ich kreowania.		[SK5] Ocena umiejętności rozwiązywania problemów występujących w praktyce [SK4] Ocena umiejętności komunikacji, w tym poprawności językowej		
	[K7_W71] ma wiedzę ogólną w zakresie nauk humanistycznych lub społecznych lub ekonomicznych lub prawnych obejmującą ich podstawy i zastosowania		Student nabył wiedzę w zakresie ogólnego, ekonomicznego i społecznego znaczenie przemysłu spożywczego w kontekście świadomego odżywiania się przez grupy konsumenckie.		[SW1] Ocena wiedzy faktograficznej [SW3] Ocena wiedzy zawartej w opracowaniu tekstowym i projektowym		
Treści przedmiotu	Zakres tematyczny przedmiotu został przygotowany w taki sposób, <u>żeby bezstronnie omówić zarówno pozytywne jak i negatywne aspekty wzrastającej świadomości społecznej</u> , dotyczącej roli żywności i odżywiania, <u>na wybory dotyczące konsumowanej żywności</u> , oraz tego w jaki sposób <u>sektor spożywczy stara się sprostać oczekiwaniom społecznym (lub je wykorzystuje).</u> 1. Wykłady rozpoczną się od krótkiego omówienia roli głównych składników odżywczych w żywności, <u>z uwypukleniem mitów i faktów</u> : - białka (z przybliżeniem aspektów takich jak np.: rola określonych białek w alergiach pokarmowych, czy świadome dostarczanie białek dla wzmożonego wzrostu tkanki mięśniowej						

	u osób uprawiających sporty, itd.), - tłuszcze (m.in. z omówieniem roli lipidów jako nośników substancji smakowych w żywności, czy też obaleniem mitów dotyczących kluczowej roli diety w zwalczaniu wysokiego poziomu „złego” cholesterolu we krwi, itd.), - cukry (m.in. przedstawienie wpływu cukrów na ogólną kaloryczność produktów żywności, omówienie „złych” i „dobrych” rodzajów substancji cukrowych w odżywianiu, itd.), - witaminy, woda, substancje mineralne, itd. 2. Posiadając wiedzę omówioną w pkt.1, studenci zostaną zaznajomieni z tym w jaki sposób skład i struktura produktów spożywczych wpływać może na <u>ogólne preferencje społeczne, dotyczące wyborów kupowanej (i konsumowanej) żywności</u>. Omówione zostaną m.in.: - rola „pożądanego” smaku żywności w preferencjach żywieniowych konsumentów, - rola świadomości dotyczącej ładunku kalorycznego danej żywności w preferencjach żywieniowych konsumentów, - wpływ struktury żywności na to w jaki sposób (i/lub z jaką szybkością) ulegają trawieniu określone składniki żywności, - głód – jak powstaje i jak (na jak długo) może być zaspokajany, - rola pro- i prebiotyków w odżywianiu, oraz kluczowa rola flory bakteryjnej jelit w aspektach zdrowotnych, itd. 3. Końcowa część cyklu wykładów poświęcona będzie przybliżeniu tego <u>w jaki sposób producenci żywności wykorzystują obecną świadomość społeczną konsumentów</u> oraz wiedzę naukową w produkcji i promowaniu nowych produktów spożywczych, w sposób: a.) pozytywny: - żywność spersonalizowana (co to jest i dla jakich grup konsumentów jest przeznaczona, itd.), - modyfikacja produktów żywności w celu „sterowania” zaspokajaniem uczucia głodu pomiędzy posiłkami (prewencja otyłości itp.), dostarczania leków/substancji bioaktywnych itp., - personalizowanie żywności dla określonych grup wiekowych, chorobowych, światopoglądowych itd. w społeczeństwie. b.) oraz negatywny: - wykorzystywanie <u>narzędzi reklamowych dla celowego promowania</u> żywności mało wartościowej, szkodliwej i taniej w produkcji, - <u>celowe wykorzystywanie zwiększonej (i wybiórczej) świadomości społecznej</u> dotyczącej roli pojedynczych składników odżywczych (np. niektórych witamin, nienasyconych kwasów tłuszczowych, kolagenu i wielu innych) dla promowania żywności, w których udział takich składników jest często nieistotny, z punktu widzenia ogólnego procesu odżywiania – czyli fizjologicznego trawienia i absorpcji substancji pokarmowych, - <u>celowe nadinterpretowanie i uwypuklanie</u> braku „szkodliwych/niepożądanych” składników żywności w produktach, w których składniki takie nie występują „z natury” – np. margaryny „bez cholesterolu”, czy płatki kukurydziane „bez glutenu”, itd.		
Wymagania wstępne i dodatkowe	Rozumienie podstawowych pojęć z zakresu interakcji społecznych, a także z zakresu biologii, chemii i fizyki. Podstawowa znajomość pojęć w języku angielskim.		
Sposoby i kryteria oceniania osiągniętych efektów uczenia się	Sposób oceniania (składowe)	Próg zaliczeniowy	Składowa oceny końcowej
	Zaliczenie pisemne	50%	100%
Zalecana lista lektur	Podstawowa lista lektur	1. Sikorski Z., Staroszczyk H. (Eds.), Chemia żywności, PWN 2017. 2. Drozdowski B., Lipidy, w: Chemiczne i funkcjonalne właściwości składników żywności, WNT, Warszawa, 1994. 3. Przondo J., Związki powierzchniowo czynne i ich zastosowanie, Wyd. PR, 2007. 4. Verhoeckx K. et al. (Eds.), The Impact of Food Bio-Actives on Gut Health; Chapter 3, pp. 23-31; Springer Cham Heidelberg, New York 2015.	
	Uzupełniająca lista lektur	1. S.E. Friberg, Food emulsions, Marcel Dekker 1997. 2. G.L.Hasenhuettl, R.W. Hartel (Eds.), Food Emulsifiers and Their Applications, Chapman&hall, New York, 1997. 3. A. G. Marangoni, S.S. Narine (Eds.), Physical Properties of Lipids, Marcel Dekker, Inc., New York, 2002. 4. Casimir C. Akoh, (Ed.), Food Lipids: Chemistry, Nutrition, and Biotechnology, Fourth Edition, CRC Press, 2017.	
	Adresy eZasobów		
Przykładowe zagadnienia/ przykładowe pytania/ realizowane zadania	Pytania bezpośrednio związane z zagadnieniami opisanymi w sekcji „Treści przedmiotu”		
Praktyki zawodowe w ramach przedmiotu	Nie dotyczy		