

Karta przedmiotu

Nazwa i kod przedmiotu	Jakość żywności i żywienia, PG_0016662						
Kierunek studiów	Finanse i rachunkowość (O), Informatyka i ekonometria (O), Zarządzanie (O)						
Data rozpoczęcia studiów	październik 2023 r.	Rok akademicki realizacji przedmiotu			2024/2025		
Poziom kształcenia	II stopnia	Grupa zajęć			Grupa zajęć fakultatywnych		
Forma studiów	stacjonarne	Sposób realizacji			na uczelni		
Rok studiów	2	Język wykładowy			polski		
Semestr studiów	4	Liczba punktów ECTS			1.0		
Profil kształcenia	ogólnoakademicki	Forma zaliczenia			zaliczenie		
Jednostka prowadząca							
Imię i nazwisko wykładowcy (wykładowców)	Odpowiedzialny za przedmiot	dr inż. Ewa Malinowska					
	Prowadzący zajęcia z przedmiotu						
Formy zajęć	Forma zajęć	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Projekt	Seminarium	RAZEM
	Liczba godzin zajęć	15.0	0.0	0.0	0.0	0.0	15
	W tym liczba godzin zajęć na odległość: 0.0						
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	15		0.0		0.0	15
Cel przedmiotu	Zapoznanie studentów z zagadnieniem jakości produktów spożywczych i problemami cywilizacyjnymi związanymi z prawidłowym żywieniem ludzi.						

Efekty uczenia się przedmiotu	Effekt kierunkowy	Effekt z przedmiotu	Sposób weryfikacji i oceny efektu
	[IiEMU2_K06] Ma świadomość konieczności etycznego, zrównoważonego i społecznie odpowiedzialnego zachowywania się w życiu zawodowym i społecznym. Inicjuje i organizuje działalność na rzecz środowiska społecznego i interesu publicznego.	Student na podstawie własnych wiadomości i poznanych w trakcie wykładu potrafi odpowiedzieć na pytania dotyczące prawidłowego zrównoważonego odżywiania się i wyboru odpowiedniej jakości produktów spożywczych	[SK3] opracowanie tekstowe/ praca pisemna [SK4] test/egzamin - ustny lub pisemny
	[IiEMU2_W01] Ma pogłębioną wiedzę o miejscu nauk społecznych w systemie nauk, ich charakterze, metodologii oraz powiązaniach z innymi naukami.	Student potrafi przygotować prezentację lub wykonać zadania dla chętnych za pomocą narzędzi platformy edukacyjnej	[SW4] test/egzamin - ustny lub pisemny [SW3] opracowanie tekstowe/ praca pisemna
	[FiRMU2_U08] Posiada pogłębioną umiejętność przygotowania typowych prac pisemnych oraz wystąpień ustnych i prezentacji w języku polskim, dotyczących zagadnień szczegółowych w zakresie finansów i rachunkowości, z wykorzystaniem podstawowych ujęć teoretycznych, a także różnych źródeł informacji.	Student potrafi przygotować prezentację lub wykonać zadanie dla chętnych za pomocą narzędzi platformy edukacyjnej	[SU3] opracowanie tekstowe/ praca pisemna [SU4] test/egzamin - ustny lub pisemny
	[IiEMU2_U07] Potrafi budować zaawansowane modele formalne złożonych zjawisk i procesów ekonomicznych, szacować je, przeprowadzać ich weryfikację oraz stosować do modelowania, prognozowania i optymalizacji zasobów instytucji ekonomicznych o zróżnicowanym stopniu skomplikowania, ich struktury oraz przebiegu procesów w nich zachodzących.	Student za pomocą odpowiednich narzędzi potrafi dokonać wyboru związanego ze zrównoważonym odżywianiem się oraz wyborem odpowiedniej jakości produktów spożywczych	[SU3] opracowanie tekstowe/ praca pisemna [SU4] test/egzamin - ustny lub pisemny
	[ZARZMU2_U03] Potrafi uwzględniać w procesie podejmowania decyzji jej skutki etyczne, społeczne i ekologiczne. Potrafi inicjować działania na rzecz środowiska społecznego i interesu publicznego.	Student na podstawie własnych wiadomości i poznanych w trakcie wykładu potrafi odpowiedzieć na pytania dotyczące prawidłowego zrównoważonego odżywiania się i wyboru odpowiedniej jakości produktów spożywczych	[SU3] opracowanie tekstowe/ praca pisemna [SU4] test/egzamin - ustny lub pisemny
	[ZARZMU2_W06] Ma pogłębioną wiedzę na temat wpływu działalności gospodarczej na środowisko naturalne i społeczeństwo, a także wyzwań etycznych, jakie jej towarzyszą.	Student potrafi dokonać odpowiedzialnego i zrównoważonego wyboru produktów spożywczych	[SW4] test/egzamin - ustny lub pisemny [SW3] opracowanie tekstowe/ praca pisemna
	[ZARZMU2_K03] Ma świadomość konieczności identyfikowania ważnych, złożonych problemów, w tym gospodarczych i społecznych oraz planowania sposobów ich rozwiązania w zmiennych i nieprzewidywalnych warunkach.	Student potrafi dokonać odpowiedzialnego i zrównoważonego wyboru produktów spożywczych	[SK3] opracowanie tekstowe/ praca pisemna [SK4] test/egzamin - ustny lub pisemny
	[FiRMU2_W08] Ma pogłębioną wiedzę na temat tworzenia i ekonomicznego funkcjonowania organizacji komercyjnych i sektora publicznego, ich form, faz rozwoju, jak również uwarunkowań finansowych determinujących ich wartość oraz sukces ekonomiczny.	Student potrafi dokonać odpowiedzialnego i zrównoważonego wyboru produktów spożywczych	[SW4] test/egzamin - ustny lub pisemny [SW3] opracowanie tekstowe/ praca pisemna
	[FiRMU2_K07] Jest gotów do krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści, uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu złożonych problemów poznawczych i praktycznych z zakresu finansów i rachunkowości oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu.	Student potrafi dokonać odpowiedzialnego i zrównoważonego wyboru produktów spożywczych	[SK3] opracowanie tekstowe/ praca pisemna [SK4] test/egzamin - ustny lub pisemny

Treści przedmiotu	Pojęcie jakości żywności i odżywiania.Rola konsumenta w kreowaniu poziomu jakości żywności i odżywiania.Jakość żywności jako czynnik wpływający na decyzje zakupowe konsumentów.Pojęcie odpowiedzialnej i zbilansowanej diety.Postawa konsumenta na rynku pseudojakościowych trendów żywieniowych.Jakość żywności i odżywiania w praktyce.		
Wymagania wstępne i dodatkowe	Brak		
Sposoby i kryteria oceniania osiągniętych efektów uczenia się	Sposób oceniania (składowe)	Próg zaliczeniowy	Składowa oceny końcowej
	Alternatywnie: rozwiązywanie zadań problemowych na Platformie Edukacyjnej UG lub test na Platformie Edukacyjnej UG	51.0%	100.0%
Zalecana lista lektur	Podstawowa lista lektur	Berger S. Prozdrowotne aspekty produkcji i konsumpcji żywności w XXI wieku. Żywnienie człowieka i metabolizm PWN, Warszawa 2001; Kowalczyk S. "Bezpieczeństwo i jakość żywności" PWN, Warszawa 2016; Malinowska E. i inni "Sustainable gastronomy - a model approach", Zeszyty Naukowe Politechniki Śląskiej. Organizacja i Zarządzanie, 2024, nr 193, s.63-76; Malinowska i inni "Sustainable student consumer - myth or reality?", Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Ekonomicznego w Krakowie, 2023, nr 1 (999), s.47-64.	
	Uzupełniająca lista lektur	Materiały przekazane przez Prowadzącego zajęcia	
	Adresy eZasobów	Adresy na platformie eNauczanie:	
Przykładowe zagadnienia/ przykładowe pytania/ realizowane zadania			
Praktyki zawodowe w ramach przedmiotu	Nie dotyczy		

Dokument wygenerowany elektronicznie. Nie wymaga pieczęci ani podpisu.