



Karta przedmiotu

Nazwa i kod przedmiotu	Fakty i mity na temat żywności – od historii, która zabija po kanapowców-smartfonowców, PG_00057828						
Kierunek studiów	Budownictwo, Inżynieria środowiska, Inżynieria materiałowa, Informatyka, Matematyka, Transport, Zarządzanie (4 semestralne), Zarządzanie (3 semestralne), Inżynieria materiałowa, Zarządzanie (studia w jęz. angielskim), Analityka gospodarcza, Analityka gospodarcza (studia w jęz. angielskim), Technologie Kosmiczne i Satelitarne, Automatyka, cybernetyka i robotyka, Oceanotechnika (studia w jęz. angielskim) (4 sem), Zielone technologie, Green Technologies, Inżynieria morska i brzegowa, Mechatronika, Oceanotechnika, Mechanika i budowa maszyn, Inżynieria materiałowa, Technologie Kosmiczne i Satelitarne, Inżynieria morska i brzegowa, Oceanotechnika (studia w jęz. angielskim) (3 sem), Transport i logistyka, Oceanotechnika (studia w jęz. angielskim) (4 sem)						
Data rozpoczęcia studiów	luty 2021 r.	Rok akademicki realizacji przedmiotu			2021/2022		
Poziom kształcenia	II stopnia	Grupa zajęć					
Forma studiów	stacjonarne	Sposób realizacji			na uczelni		
Rok studiów	2	Język wykładowy			polski		
Semestr studiów	3	Liczba punktów ECTS			2.0		
Profil kształcenia	ogólnoakademicki	Forma zaliczenia			zaliczenie		
Jednostka prowadząca	Wydział Chemiczny -> Katedra Chemii -> Technologii i Biotechnologii Żywności						
Imię i nazwisko wykładowcy (wykładowców)	Odpowiedzialny za przedmiot	dr inż. Paweł Filipkowski					
	Prowadzący zajęcia z przedmiotu	dr inż. Paweł Filipkowski					
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: 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	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.						
Efekty uczenia się przedmiotu	Efekt kierunkowy		Efekt z przedmiotu			Sposób weryfikacji i oceny efektu	
	[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			[SK1] 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			[SW2] Ocena wiedzy zawartej w prezentacji [SW3] Ocena wiedzy zawartej w opracowaniu tekstowym i projektowym	
	[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			[SU1] Ocena realizacji zadania [SU2] Ocena umiejętności analizy informacji	
Treści przedmiotu	Od koczownictwa po GMO. 200 tysięcy lat bez lodówki. Głód i niewłaściwe odżywianie się - najwięksi 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. Grejfruty i orzeszki czasami mogą zabić. Kawa, kakao po co nam żywność zza oceanu. Tłuszcz, który zabija. Co z tym cukrem? Czy potrzebujemy suplementów? Mikrobiota - to jest nas więcej? Czysta woda, czyste powietrze. Plastik, plastik, plastik 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						

Wymagania wstępne i dodatkowe	<p>Postawa wzajemnej tolerancji w stosunku do prezentowanych poglądów.</p> <p>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.</p>		
Sposoby i kryteria oceniania osiągniętych efektów uczenia się	Sposób oceniania (składowe)	Próg zaliczeniowy	Składowa oceny końcowej
	Obecność+Esej/Prezentacja	60.0%	100.0%
Zalecana lista lektur	Podstawowa lista lektur	<p>Historia żywności. Jak żywność zmieniła świat., B.W. Higman, Wydanie: Warszawa, 2012, ISBN: 9788361182924</p> <p>Mity medyczne, które mogą zabić T1+T2+T3 K. Świątkowska, Wyd. Eureka 2016, ISBN:9788380790872</p>	
	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.		
Praktyki zawodowe w ramach przedmiotu	Nie dotyczy		