



**POLITECHNIKA
BYDGOSKA**

Wydział Technologii
i Inżynierii Chemicznej

Karta przedmiotu Polityka wyżywienia

1. Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia i chemia żywności		Cykl kształcenia (nabór) 2024/25	
Jednostka zarządzająca kierunkiem studiów Wydział Technologii i Inżynierii Chemicznej		Kod przedmiotu 02TCZS.DM2C.3242.24	
Poziom studiów drugiego stopnia (mgr)		Języki wykładowe polski	
Profil studiów Profil ogólnoakademicki		Obligatoryjność Fakultatywny	
Forma studiów studia stacjonarne		Blok zajęciowy Przedmioty kierunkowe	
Wymagania wstępne		brak wymagań	
Przedmioty wprowadzające		brak przedmiotów wprowadzających	
Koordinator		Anna Długosz	
Okres Semestr 2		Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	
		Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 15 Seminarium: 15	
		Liczba punktów ECTS 2.0	

2. Efekty uczenia się dla przedmiotu

Kod	Opis efektów uczenia się	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk PRK
Wiedza:			
W1	Student zna i rozumie kluczowe pojęcia związane z polityką żywienia. Student posiada wiedzę na temat kluczowych regulacji, polityk i inicjatyw dotyczących żywienia na poziomie lokalnym, narodowym i międzynarodowym.	TCZ_O2_K_W02	P7S_WG
W2	Student rozumie, jak polityka żywienia wpływa na zdrowie publiczne, w tym na problemy takie jak niedożywienie, otyłość i choroby związane z dietą.	TCZ_O2_K_W05	P7S_WK
Umiejętności:			
U1	Student potrafi analizować lokalne, narodowe i globalne systemy żywnościowe, ich struktury, działanie oraz wpływ na społeczeństwo, środowisko i gospodarkę.	TCZ_O2_K_U04	P7S_UW
U2	Student potrafi krytycznie ocenić istniejące strategie, polityki i praktyki związane z żywieniem, identyfikować ich mocne i słabe strony oraz proponować możliwe usprawnienia.	TCZ_O2_K_U03	P7S_UW
U3	Student potrafi łączyć wiedzę z różnych dziedzin, takich jak nauki o zdrowiu, ekonomia, socjologia i nauki środowiskowe, aby analizować i rozwiązywać problemy związane z polityką żywienia.	TCZ_O2_K_U05	P7S_UK
Kompetencje społeczne:			
K1	Student ma świadomość etycznych i społecznych wymiarów polityki żywienia, w tym kwestii sprawiedliwości społecznej, równości i zrównoważonego rozwoju.	TCZ_O2_K_K02	P7S_KO
K2	Jest gotów do krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści, uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów zawodowych oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu.	TCZ_O2_K_K01	P7S_KK

3. Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy zajęć	Efekty uczenia się dla przedmiotu
1.	Definicje i podstawowe pojęcia związane z polityką żywienia, historia i rozwój polityk żywnościowych na świecie. Porównanie strategii polityki żywnościowej na różnych poziomach: globalnym, regionalnym i lokalnym. Definicje, wskaźniki i wymiary bezpieczeństwa żywnościowego. Przegląd głównych systemów produkcji żywności, ich wpływ na środowisko i zrównoważony rozwój. Związek między polityką żywnościową a problemami zdrowotnymi. Kwestie etyczne w produkcji żywności, w tym dobrostan zwierząt, prawa pracowników rolnych i biotechnologia. Wpływ zmian klimatycznych na produkcję żywności, bezpieczeństwo żywnościowe i politykę żywienia. Związek między polityką żywienia a celami zrównoważonego rozwoju ONZ.	Wykład	W1, W2
2.	Analiza przypadku polityki żywnościowej wybranego kraju. Praca w grupach nad strategiami poprawy bezpieczeństwa żywnościowego w różnych regionach. Analiza strategii promowania zdrowej diety wśród różnych grup społecznych. Opracowanie propozycji polityk mających na celu zmniejszenie wpływu produkcji żywności na zmiany klimatyczne.	Seminarium	U1, U2, U3, K1, K2

4. Metody prowadzenia zajęć, weryfikacji efektów uczenia się i warunki zaliczenia

Forma zajęć		
Wykład	Metody prowadzenia zajęć:	
	Wykład, Dyskusja	
	Metody (sposoby) weryfikacji:	Udział:
	Test	80%
	Udział w dyskusji	20%
	Warunki zaliczenia przedmiotu:	
	Test - minimum 51% prawidłowych odpowiedzi, dyskusja podczas zajęć	
Seminarium	Metody prowadzenia zajęć:	
	Dyskusja, Design thinking	
	Metody (sposoby) weryfikacji:	Udział:
	Referat	80%
	Udział w dyskusji	20%
	Warunki zaliczenia przedmiotu:	
	Przygotowanie i przedstawienie referatów z wykorzystaniem środków audiowizualnych. Dyskusja podczas zajęć.	

Efekt uczenia się dla przedmiotu	Metody (sposoby) weryfikacji		
	Test	Udział w dyskusji	Referat
W1	x	x	x
W2	x	x	x
U1	x		x
U2	x		x
U3	x		x
K1			x
K2			x

5. Literatura

Literatura podstawowa

1. Organizacja Narodów Zjednoczonych ds. Wyżywienia i Rolnictwa (FAO) - publikuje raporty, np. „The State of Food Security and Nutrition in the World”
2. Światowa Organizacja Zdrowia (WHO) - publikuje raporty, np. „Global Nutrition Policy Review”
3. Program Żywnościowy Narodów Zjednoczonych (WFP) - raporty sytuacyjne i analizy dotyczące kryzysów żywnościowych

Literatura uzupełniająca

1. Czasopisma, np.: „Food Policy”, „Agriculture, Ecosystems & Environment”, „Journal of Nutrition”
2. Raporty, np.: „Food Politics: How the Food Industry Influences Nutrition and Health” autorstwa Marion Nestle, „The Politics of Food” autorstwa Geoffa Tanseya i Tony’ego Worsleya

6. Nakład pracy studenta - bilans godzin i punktów ECTS

Aktywność studenta		Obciążenie studenta Liczba godzin
Zajęcia prowadzone z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innych osób prowadzących zajęcia	Wykład	15
	Seminarium	15
Praca własna studenta	Konsultacje	2
	Przygotowanie do zajęć	5
	Studiowanie literatury	5
	Przygotowanie referatu	10
	Przygotowanie do zaliczenia	5
Łączny nakład pracy studenta		57

Liczba punktów ECTS	2
----------------------------	---

* Godzina (dydaktyczna) oznacza 45 minut