



**POLITECHNIKA
BYDGOSKA**

Wydział Technologii
i Inżynierii Chemicznej

Karta przedmiotu Antropologia jedzenia

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.DM4HS.3189.24	
Poziom studiów drugiego stopnia (mgr)		Języki wykładowe polski	
Profil studiów Profil ogólnoakademicki		Obligatoryjność Fakultatywny	
Forma studiów studia stacjonarne		Blok zajęciowy Przedmioty humanistyczne i społeczne	
Wymagania wstępne		Brak wymagań	
Przedmioty wprowadzające		Brak przedmiotów wprowadzających	
Koordinator		Izabela Chudzyńska	
Okres Semestr 3		Forma zaliczenia Zaliczenie na ocenę	
		Forma prowadzenia i godziny zajęć Wykład: 10 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 posiada głęboką i systematyczną wiedzę teoretyczną z zakresu antropologii jedzenia oraz zaawansowaną znajomość zagadnień specjalistycznych z chemii i technologii żywności. Jego rozległa orientacja w głównych trendach rozwojowych i kierunkach badań w dziedzinie żywienia i kultury żywieniowej umożliwia mu krytyczną analizę i interpretację aktualnych osiągnięć naukowych oraz trendów społeczno-kulturowych w kontekście spożywania i produkcji żywności. Wiedza ta, wraz z interdyscyplinarnym podejściem, przygotowuje studenta do efektywnego działania w branży żywnościowej, pozwalając na uwzględnienie aspektów technologicznych, etycznych, ekonomicznych oraz ekologicznych.	TCZ_O2_K_W02	P7S_WG
W2	Student posiada zaawansowaną wiedzę o fundamentalnych wyzwaniach, przed którymi stoi współczesna cywilizacja, związanych bezpośrednio z wpływem przemysłu przetwórstwa żywnościowego i chemicznego na środowisko naturalne. Rozumie konsekwencje działalności tych sektorów i jest zdolny do identyfikowania efektywnych strategii minimalizujących ich negatywne skutki, starając się o zachowanie równowagi między potrzebą ochrony środowiska a koniecznością zaspokajania podstawowych potrzeb ludzi. W ramach przedmiotu antropologia jedzenia, student zgłębia zarówno społeczne, jak i kulturowe aspekty konsumpcji i produkcji żywności, co pozwala na holistyczne podejście do rozważań na temat zrównoważonego rozwoju i etycznych dylematów współczesnej produkcji żywności.	TCZ_O2_K_W05	P7S_WK
Umiejętności:			
U1	Student wykazuje zdolność do kreatywnego wykorzystania nabytej wiedzy z antropologii jedzenia do rozwiązywania zadań w dynamicznie zmieniających się warunkach oraz do inicjowania ulepszeń istniejących metod i technik badawczych, opierając się na starannie wyselekcjonowanych źródłach informacji. Posiada umiejętność dokonywania rzetelnej oceny, przeprowadzania krytycznej analizy, syntezy oraz innowacyjnej interpretacji danych, efektywnie prezentując wyniki swojej pracy. Student jest również świadomy i bierze pod uwagę wielowymiarowe aspekty zawodu, w tym te o charakterze technologicznym, etycznym, ekonomicznym oraz ekologicznym, co umożliwia mu podejmowanie świadomych i odpowiedzialnych decyzji w obszarze technologii i chemii żywności. Ta umiejętność integrowania wiedzy z antropologii jedzenia z aspektami technologicznymi i chemii żywności przygotowuje studenta do efektywnego działania i innowacji w branży żywnościowej.	TCZ_O2_K_U03	P7S_UW

Kod	Opis efektów uczenia się	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk PRK
U2	Student posiada umiejętności efektywnego planowania i organizowania pracy zespołowej w kontekście antropologicznych badań żywienia, wykazując zdolność do pełnienia różnorodnych ról, w tym lidera. Wykazuje się umiejętnością skutecznej współpracy z członkami zespołu, dostosowując działania do wspólnych celów i potrzeb badawczych. Kompetencja ta obejmuje także zdolność do rozwiązywania konfliktów, motywowania zespołu oraz koordynowania pracy w sposób, który pozwala na osiągnięcie celów badawczych, przy jednoczesnym docenianiu i wykorzystywaniu różnorodności umiejętności i perspektyw członków zespołu w badaniach nad żywieniem i kulturą żywnościową.	TCZ_O2_K_U06	P7S_UO
Kompetencje społeczne:			
K1	Student wykazuje się kreatywnym myśleniem i otwartością na innowacje w kontekście antropologii jedzenia, rozumiejąc ich wpływ na rozwój technologii żywności i żywienia oraz na poprawę jakości produktów żywnościowych i stanu środowiska. Posiada umiejętność krytycznego analizowania i wdrażania nowych idei oraz podejść, które mogą przyczynić się do zrozumienia i rozwiązania współczesnych wyzwań związanych z produkcją, dystrybucją i konsumpcją żywności. Jest gotów do eksplorowania i adaptowania innowacyjnych metod badawczych oraz praktycznych, które odnoszą się do społecznych i kulturowych aspektów żywienia, w celu promowania zrównoważonego rozwoju i lepszego zrozumienia relacji między społeczeństwem a żywnością.	TCZ_O2_K_K03	P7S_KO

3. Treści programowe

Lp.	Treści programowe	Formy zajęć	Efekty uczenia się dla przedmiotu
1.	Wprowadzenie do antropologii jedzenia - Definicja i zakres antropologii jedzenia - Metodologie badawcze w antropologii jedzenia - Jedzenie jako zjawisko kulturowe i społeczne	Wykład	W1
2.	Historia i ewolucja diety ludzkiej - Dieta w różnych okresach historycznych - Przejście od zbieractwa i łowiectwa do rolnictwa - Rewolucje żywnościowe i ich wpływ na społeczeństwa	Wykład	W1
3.	Symbolika i znaczenie jedzenia - Jedzenie jako symbol tożsamości, statusu i przynależności - Rytuały i obyczaje związane z jedzeniem - Tabu żywieniowe i zakazy	Wykład, Seminarium	W1, U1, U2
4.	Jedzenie i globalizacja - Wpływ globalizacji na tradycyjne diety - Fast food kontra slow food - Lokalne vs. globalne łańcuchy dostaw żywności	Wykład, Seminarium	W2, U2, K1

Lp.	Treści programowe	Formy zajęć	Efekty uczenia się dla przedmiotu
5.	Jedzenie w perspektywie ekologicznej · Zrównoważone rolnictwo i jego wpływ na dietę · Etyczne aspekty produkcji żywności (wegetarianizm, weganizm) · Wyzwania związane z bezpieczeństwem żywnościowym i zmianami klimatu	Wykład, Seminarium	W1, U1, U2, K1
6.	Dieta a zdrowie · Wpływ diety na zdrowie i dobrostan · Diety tradycyjne vs. nowoczesne trendy żywieniowe	Wykład	W1
7.	Kulturowe aspekty produkcji i konsumpcji · Tradycyjne metody produkcji żywności · Rytuały konsumpcyjne i ich znaczenie społeczne · Kulturowe wymiary restauracji i kulinarna turystyka	Wykład, Seminarium	W1, W2, K1
8.	Przyszłość jedzenia · Innowacje w produkcji żywności (np. żywność genetycznie modyfikowana, mięso z hodowli komórkowej) · Wizje przyszłości żywienia ludzkości	Wykład	W2

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

Forma zajęć		
Wykład	Metody prowadzenia zajęć:	
	Wykład, Dyskusja	
	Metody (sposoby) weryfikacji:	Udział:
	Zaliczenie ustne	100%
	Warunki zaliczenia przedmiotu:	
	Warunkiem zaliczenia wykładu jest uzyskanie co najmniej 51% maksymalnej liczby punktów z zaliczenia ustnego i osiągnięciu w minimalnym stopniu efektów kształcenia. Ocenę bardzo dobrą otrzymuje się przy uzyskaniu 91%-100% maksymalnej liczby punktów, 81%-90% dobry plus, 71%-80% dobry, 61%-70% dostateczny plus, 51%-60% dostateczny i 0%-50% niedostateczną.	
Seminarium	Metody prowadzenia zajęć:	
	Dyskusja, Case study, Praca w grupie	
	Metody (sposoby) weryfikacji:	Udział:
	Zaliczenie pisemne	100%
	Warunki zaliczenia przedmiotu:	
	Warunkiem zaliczenia seminarium jest uzyskanie pozytywnej oceny z każdego częściowego zaliczenia pisemnego. Ocena końcowa jest średnią arytmetyczną zebranych ocen z zaliczeń częściowych.	

Efekt uczenia się dla przedmiotu	Metody (sposoby) weryfikacji	
	Zaliczenie ustne	Zaliczenie pisemne
W1	x	
W2	x	
U1		x
U2		x
K1	x	x

5. Literatura

Literatura podstawowa

1. Chrzan J., Brett J., (eds.), 2019. Food Culture Anthropology, Linguistics and Food Studies. Berghahn Books.
2. Konarzewski M., 2005. Na początku był głód. Państwowy Instytut Wydawniczy.
3. Levinovitz A., 2015. Glutenowe kłamstwa i inne mity o tym, co jemy. Burda.

Literatura uzupełniająca

1. Glassner B., 2007. The Gospel of Food. Why We Should Stop Worrying and Enjoy What We Eat. Harper Collins Publishers.

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	10
	Seminarium	15
Praca własna studenta	Przygotowanie do zajęć	5
	Zbieranie informacji do zadanej pracy	5
	Przeprowadzenie badań empirycznych	10
	Konsultacje	2
	Studiowanie literatury	4
Łączny nakład pracy studenta		51
Liczba punktów ECTS		2

* Godzina (dydaktyczna) oznacza 45 minut