



**POLITECHNIKA
BYDGOSKA**

Wydział Technologii
i Inżynierii Chemicznej

Karta przedmiotu
Innowacje i trendy w żywieniu

1. Informacje podstawowe

Kierunek studiów technologia i chemia żywności Jednostka zarządzająca kierunkiem studiów Wydział Technologii i Inżynierii Chemicznej Poziom studiów drugiego stopnia (mgr) Profil studiów Profil ogólnoakademicki Forma studiów studia stacjonarne		Cykl kształcenia (nabór) 2024/25 Kod przedmiotu 02TCZS.DM2C.3243.24 Języki wykładowe polski Obligatoryjność Fakultatywny 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, co definiuje innowacje w dziedzinie żywienia, w tym nowe produkty, technologie, modele biznesowe i praktyki, które przyczyniają się do rozwoju sektora żywnościowego.	TCZ_O2_K_W02	P7S_WG
W2	Student posiada wiedzę na temat wpływu innowacji żywieniowych na zdrowie ludzkie i środowisko naturalne, w tym zrozumienie korzyści i potencjalnych ryzyk.	TCZ_O2_K_W05	P7S_WK
W3	Student rozumie etyczne i społeczne aspekty związane z innowacjami w żywieniu, w tym dostępność żywności, nierówności żywieniowe i konsumpcjonizm.	TCZ_O2_K_W06	P7S_WK
Umiejętności:			
U1	Student potrafi identyfikować i analizować aktualne i przyszłe trendy w żywieniu.	TCZ_O2_K_U04	P7S_UW
U2	Student potrafi krytycznie oceniać nowe produkty, technologie i trendy w żywieniu, biorąc pod uwagę ich naukowe podstawy, skuteczność, dostępność, wpływ na zdrowie i środowisko oraz aspekty etyczne.	TCZ_O2_K_U03	P7S_UW
Kompetencje społeczne:			
K1	Student ma świadomość, że dziedzina żywienia i innowacji jest dynamicznie zmieniająca się i wymaga ciągłego dokształcania się i aktualizacji wiedzy.	TCZ_O2_K_K04	P7S_KR
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.	Przegląd najnowszych trendów w żywieniu. Jak identyfikować i analizować trendy? Analiza popularnych superfoods. Naukowe dowody na ich właściwości zdrowotne. Rola żywności funkcjonalnej i nutraceutyków w dietoterapii. Białko roślinne, insekty jadalne, białko z mikroorganizmów - przyszłość żywienia? Wpływ diety na środowisko. Zasady zrównoważonego żywienia. Korzyści zdrowotne i technologiczne związane z fermentacją. Rozumienie etykiet żywnościowych, trend clean label. Lab-grown meat, żywność drukowana 3D i nowe produkty na rynku.	Wykład	W1, W2, W3

Lp.	Treści programowe	Formy zajęć	Efekty uczenia się dla przedmiotu
2.	Przegląd i prezentacja case study wybranych superfoods. Analiza składu i potencjalnych korzyści wybranych produktów. Analiza etykiet wybranych produktów pod kątem clean label. Dyskusja na temat etycznych i technologicznych aspektów żywności przyszłości.	Seminarium	U1, U2, 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
W3	x	x	x
U1	x		x
U2	x		x
K1			x

K2			x
----	--	--	---

5. Literatura

Literatura podstawowa

1. Czasopisma naukowe, np.: Food Technology, Trends in Food Science & Technology, Journal of Food Science and Technology, Nutrients
2. Raporty i publikacje organizacji, np.: Raporty Organizacji Narodów Zjednoczonych ds. Wyżywienia i Rolnictwa (FAO), Raporty i analizy firmy konsultingowej McKinsey & Company, "The Future of Food and Agriculture"

Literatura uzupełniająca

1. Bazy danych i strony internetowe, np.: Google Scholar, ScienceDirect, FoodNavigator

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