



Karta przedmiotu

Nazwa i kod przedmiotu	Historia żywności						
Kierunek studiów	Wszystkie kierunki						
Data rozpoczęcia studiów	luty 2020 r.	Rok akademicki realizacji przedmiotu			2019/2020		
Poziom kształcenia	II stopnia	Grupa zajęć			z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych		
Forma studiów	stacjonarne	Sposób realizacji			na uczelni		
Rok studiów	I	Język wykładowy			polski		
Semestr studiów	I	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							
Efekty uczenia się przedmiotu	Efekt kierunkowy		Efekt z przedmiotu			Sposób weryfikacji i oceny efektu	
	[K7_U71] potrafi zastosować wiedzę z zakresu nauk humanistycznych lub społecznych lub ekonomicznych lub prawnych do rozwiązywania problemów		Student potrafi wyjaśnić potrzebę korzystania z wiedzy z zakresu nauk humanistycznych, społecznych, ekonomicznych lub prawnych w funkcjonowaniu w środowisku społecznym opartym o różne tryby produkcji i konsumpcji żywności			Ocena realizacji zadania Ocena umiejętności analizy informacji	
	[K7_K71] potrafi wyjaśnić potrzebę korzystania z wiedzy z zakresu nauk humanistycznych lub społecznych lub ekonomicznych lub prawnych w funkcjonowaniu w środowisku społecznym		Student potrafi zastosować wiedzę z zakresu nauk humanistycznych, społecznych, ekonomicznych lub prawnych do rozwiązywania problemów			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		Student ma wiedzę ogólną w zakresie nauk humanistycznych, społecznych, ekonomicznych lub prawnych obejmującą ich podstawy i zastosowania			Ocena eseju/prezentacji		
Treści przedmiotu	Od koczownictwa po GMO. 200 tysięcy lat bez lodówki. Głód i niewłaściwe odżywianie się - największy 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. Modyfikowane Genetycznie Organizmy (GMO) wczoraj i dziś oraz w przyszłości. GMO to nie tylko zboża do pasz– nowoczesna biotechnologia. Kanapowcy, smartfonowcy.						
Wymagania wstępne i dodatkowe	Postawa wzajemnej tolerancji w stosunku do prezentowanych poglądów.						
Sposoby i kryteria oceniania osiągniętych efektów uczenia się	Sposób oceniania (składowe)		Próg zaliczeniowy			Składowa oceny końcowej	
	Esej/Prezentacja		100.0%			100.0%	
Zalecana lista lektur	Podstawowa lista lektur		„Historia żywności. Jak żywność zmieniła świat.”, B.W. Higman, Wydanie: Warszawa, 2012, ISBN: 9788361182924				

		„Mity medyczne, które mogą zabić” T1+T2 K. Świątkowska, Wyd. Eureka 2016, ISBN:9788380790872
	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	