

**SYLABUS**DOTYCZY CYKLU KSZTAŁCENIA 2026/2027 – 2027/2028  
(skrajne daty)

Rok akademicki 2026/2027

**1. PODSTAWOWE INFORMACJE O PRZEDMIOCIE**

Nazwa przedmiotu	<b>Polityka wyżywienia ludności</b>
Kod przedmiotu*	
Nazwa jednostki prowadzącej kierunek	Wydział Technologiczno-Przyrodniczy
Nazwa jednostki realizującej przedmiot	Instytut Technologii Żywności i Żywnienia Zakład Przetwórstwa i Towaroznawstwa Rolniczego
Kierunek studiów	Technologia żywności i żywienie człowieka
Poziom studiów	II stopnia
Profil	ogólnoakademicki
Forma studiów	stacjonarne
Rok i semestr/y studiów	I rok; semestr 1
Rodzaj przedmiotu	kierunkowy
Język wykładowy	język polski
Koordynator	dr hab. inż. Mariusz Rudy, prof. UR
Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących	dr hab. inż. Mariusz Rudy, prof. UR (wykłady, ćwiczenia)

\* -opcjonalnie, zgodnie z ustaleniami w Jednostce

**1.1. Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS**

Semestr (nr)	Wykł.	Ćw.	Konw.	Lab.	Sem.	ZP	Prakt.	Inne (jakie?)	Liczba pkt. ECTS
1	15	15							2

**1.2. Sposób realizacji zajęć**

- ☒ zajęcia w formie tradycyjnej  
☐ zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość

**1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny)**

Zaliczenie z oceną

**2. WYMAGANIA WSTĘPNE**

Ekonomia, Geografia, Żywnienie człowieka

### 3. CELE, EFEKTY UCZENIA SIĘ, TREŚCI PROGRAMOWE I STOSOWANE METODY DYDAKTYCZNE

#### 3.1 Cele przedmiotu

C <sub>1</sub>	Zapoznanie studentów z problematyką dotyczącą produkcji i użytkowania żywności w skali świata jako podstawy do zapewnienia bezpieczeństwa żywnościowego i kreowania polityki żywienia
C <sub>2</sub>	Zapoznanie studentów z głównymi zadaniami i wyzwaniem polityki żywienia oraz przykładowymi programami realizowanymi w wybranych krajach
C <sub>3</sub>	Analiza priorytetów w polityce bezpiecznego żywienia ludności w skali świata, kraju i gospodarstwa domowego
C <sub>4</sub>	Zapoznanie studentów z determinantami kierunków rozwoju i zmian we współczesnym sektorze rolno-żywnościowym

#### 3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu

EK (efekt uczenia się)	Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu	Odniesienie do efektów kierunkowych <sup>1</sup>
EK_o1	student zna i rozumie determinanty bezpiecznej produkcji żywności oraz zasady zapewniania bezpieczeństwa żywnościowego w skali świata, kraju i gospodarstwa domowego	K_Wo5
EK_o2	student zna i rozumie aktualne problemy współczesnego społeczeństwa wynikające ze stosowania modyfikacji genetycznych w produkcji żywności i żywieniu człowieka	K_Wo6
EK_o3	student potrafi komunikować się i prowadzić debatę z zakresu polityki żywienia ludności	K_U10
EK_o4	student jest gotów do odpowiedzialnego pełnienia zadań z zakresu bezpieczeństwa żywnościowego w skali świata i kraju, z uwzględnieniem zmieniających się potrzeb oraz przestrzegania zasad etyki zawodowej i działania na rzecz jej przestrzegania	K_Ko4

#### 3.3 Treści programowe

##### A. Problematyka wykładu

Treści merytoryczne
Definicja polityki rolnej, żywnościowej i zdrowotnej
Cele strategiczne i operatywne polityki żywnościowej
Charakterystyka sektora rolno-spożywczego
Polityka żywnościowa w UE, założenia WPR, FAO

<sup>1</sup> W przypadku ścieżki kształcenia prowadzącej do uzyskania kwalifikacji nauczycielskich uwzględnić również efekty uczenia się ze standardów kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela.

Polityka żywnościowa a zalecenia żywieniowe i środowisko
Samowystarczalność żywnościowa, bezpieczeństwo żywnościowe
Urzędowa kontrola nad jakością żywności
Import – eksport żywności, procesy globalizacji
Działania organizacji pozarządowych w zakresie polityki żywienia
Interwencja państwa i instytucji niepublicznych na rzecz poprawy poziomu żywienia
Determinanty sposobu odżywiania się człowieka i spożycia żywności
Światowa produkcja żywności
Żywieniowe aspekty podaży żywności w skali świata

#### B. Problematyka ćwiczeń audytoryjnych

Treści merytoryczne
Zapoznanie studentów z zasadami zaliczenia, efektami kształcenia, wybór tematów referatów i prezentacji
Polityka żywienia – doświadczenia wybranych państw i regionów, dyskusja
Bezpieczeństwo żywnościowe w skali świata, kraju i gospodarstwa domowego, dyskusja
Perspektywy żywienia ludności świata, dyskusja
Przedstawienie prezentacji multimedialnych i wygłoszenie referatów, dyskusja i zadawanie pytań prelegentom

### 3.4 Metody dydaktyczne

Wykład: wykład z prezentacją multimedialną

Ćwiczenia audytoryjne: praca w grupach, dyskusja

## 4. METODY I KRYTERIA OCENY

### 4.1 Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

Symbol efektu	Metody oceny efektów uczenia się (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć)	Forma zajęć dydaktycznych (w, ćw, ...)
EK_01	kolokwium: dłuższa wypowiedź pisemna	w, ćw.
EK_02	wypowiedź ustna, kolokwium	w, ćw.
EK_03	wypowiedź ustna, kolokwium, prezentacja ppt	ćw.
EK_04	wypowiedź ustna, prezentacja ppt	ćw.

#### 4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

Wykład:

- kolokwium: dłuższa wypowiedź pisemna

Ćwiczenia audytoryjne:

- zaliczenie z oceną: ocena zaliczeniowa na podstawie ocen cząstkowych

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest osiągnięcie wszystkich założonych efektów uczenia się. O ocenie pozytywnej z przedmiotu decyduje liczba uzyskanych punktów (>50% maksymalnej liczby punktów): dst 51% - 60%, dst plus 61% - 70%, db 71% - 80%, db plus 81% - 90%, bdb 91% - 100%.

#### 5. CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA POTRZEBNY DO OSIĄGNIĘCIA ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW W GODZINACH ORAZ PUNKTACH ECTS

Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
Godziny z harmonogramu studiów	30/0,98
Inne z udziałem nauczyciela akademickiego (udział w konsultacjach)	2/0,07
Godziny niekontaktowe – praca własna studenta (przygotowanie do zajęć, egzaminu, przygotowanie prezentacji, napisanie referatu itp.)	28/0,95
SUMA GODZIN	60
<b>SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS</b>	<b>2</b>

*\* Należy uwzględnić, że 1 pkt ECTS odpowiada 25-30 godzin całkowitego nakładu pracy studenta.*

#### 6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

wymiar godzinowy	
zasady i formy odbywania praktyk	

#### 7. LITERATURA

Literatura podstawowa:

1. Rudy M. Polityka żywienia ludności. Wydawnictwo UR. Rzeszów. 2016.
2. Kowalczyk S. Bezpieczeństwo żywności w erze globalizacji. SGH, Warszawa. 2009.
3. Winiarski B. (red.). Polityka gospodarcza. 2008, PWN.

4. Gulbicka B., Kwasek M. Problemy wyżywienia ludności w Polsce i innych krajach Unii Europejskiej. Cz. 2, Analiza spożycia żywności w Polsce i pozostałych krajach nowo przyjętych do Unii Europejskiej. Warszawa, WSISiZ, 2005.

Literatura uzupełniająca:

1. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.). Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. PWN, 2009.
2. Chmielewska B. Nierówności społeczne w sferze wyżywienia. Warszawa, IERiGŻ, 2001.
3. Gulbicka B. Problemy wyżywienia w krajach rozwijających się. Warszawa, IERiGŻ, 2009.
4. Adamowicz M. Wspólna Polityka Rolna UE. Wydawnictwo SGGW Warszawa 2009.
5. Gulbicka B. Problemy wyżywienia ludności w Polsce i innych krajach Unii Europejskiej. Cz. 1, Analiza możliwości rolnictwa w aspekcie racjonalizacji wyżywienia polskiego społeczeństwa. Warszawa, WSISiZ, 2004.
6. Rudy M. Przewidywane problemy żywieniowo-zdrowotne w XXI wieku. W: Jakość żywności i żywienia (monografia red. n. Zin i Rudy). Stow. Nauk.-Tech. Inż. i Tech. Przem. Spoż., Rzeszów 2019, s. 33-42.
7. Rudy M. Perspektywy produkcji żywności i żywienia a rozwój bio- i nanotechnologii. W: Jakość żywności i żywienia (monografia red. n. Zin i Rudy). Stow. Nauk.-Tech. Inż. i Tech. Przem. Spoż., Rzeszów 2019, s. 63-72.

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej