

**KARTA SEMINARIUM DYPLOMOWEGO**  
*licencjackiego/inżynierskiego/magisterskiego*  
rozpoczynającego się w semestrze *zimowym/letnim* w roku akademickim  
**2024 / 2025**

**Kierunek studiów:** *Nauki o Jakości*  
**Forma studiów:** studia *stacjonarne/niestacjonarne*

<b>Tematyka seminarium:</b>	Żywienie człowieka a dieta planetarna
<b>Prowadzący seminarium</b>	Dr Katarzyna Mironiuk
<b>Katedra/Zakład:</b>	Katedra Zarządzania Jakością
<b>CHARAKTERYSTYKA TEMATYKI SEMINARIUM</b> <p>Zmiany klimatyczne oraz przewidywany wzrost ilości ludności na świecie stawia wyzwanie gospodarce żywnościowej, jakim będzie konieczność zapewnienie żywności dla 10 mld ludzi do 2050 r, przy jednoczesnym dbaniu o zasoby wodne, ochronę klimatu i bioróżnorodność planety. Uważa się, że w ramach gospodarki zrównoważonego rozwoju należy produkować żywność lokalnie, ograniczając konieczność transportu, z lokalnie występujących surowców. Dodatkowo uważa się, że produkowana żywność powinna być ukierunkowana na zapewnienie optymalnego zdrowia ludzi i działanie profilaktyczne na choroby cywilizacyjne. Zmiany w trendach w żywieniu człowieka stawiają wyzwania producentom żywności. Konsument co raz częściej oczekuje roślinnych zamienników produktów odzwierzęcych, słodczy bez cukru, jednocześnie manifestując potrzebę spożywania żywności niskoprzetworzonej, o prostym składzie. Obowiązek segregacji śmieci i napływające informacje o szkodliwości mikroplastiku i EDC's na zdrowie człowieka wywołuje dyskusje odnośnie opakowań żywności. Jednocześnie istotnym jest zapewnienie odpowiedniej trwałości transportowej pokarmów by unikać degradacji towarów i marnowania pożywienia. Żywienie człowieka jest co raz bardziej zindywidualizowane i wymyka się kanonom prozdrowotnego żywienia znanym od kilku dekad. Ciekawym aspektem jest identyfikacja uwarunkowań doboru żywności przez człowieka – na ile istotna jest korzyść własna, a na ile dobro planety. Celem przedmiotu jest przedstawienie trendów w żywieniu podyktowanych zmianami klimatycznymi i społecznymi, wraz z analizą różnych grup żywności i usług żywieniowych. Istotnym elementem jest określenie postaw i zachowań konsumentów względem żywności nowej. Umożliwia również identyfikację czynników warunkujących powstawanie nowych trendów żywieniowych i ich wpływu na zdrowie człowieka.</p>	
<b>PRZYKŁADOWE TEMATY PRAC</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Wykorzystanie hydrolizatów białka w żywieniu człowieka chorego.</li><li>2. Rynek produktów wysokobiałkowych w profilaktyce NCD's.</li><li>3. Żywność kraftowa.</li><li>4. Roślinne zamienniki produktów mięsnych.</li><li>5. Roślinne zamienniki produktów mlecznych.</li></ol>	

6. Technologiczne wykorzystanie babki płesznik.
7. Wykorzystanie w profilaktyce chorób cywilizacyjnych słodczy bez cukru.
8. Marnowanie żywności w gospodarstwach domowych.
9. Powtórne wykorzystanie opakowań żywności w gospodarstwach domowych.
10. Dobór żywności dla zwierząt domowych a postawy wobec żywności ich właścicieli.
11. Catering pudełkowy – motywacja i czynniki warunkujące dobór usługi.

**DODATKOWE INFORMACJE**