



WSHiG

Karta przedmiotu/sylabus

KIERUNEK	Turystyka i rekreacja
SPECJALNOŚĆ	Hotelarstwo i gastronomii
TRYB STUDIÓW	Stacjonarny / niestacjonarny
SEMESTR	II/ II stopnia

Nazwa przedmiotu	Choroby cywilizacyjne a sztuka kulinarna	HG_MKPR_S_8 HG_MKPR_NST_8	
Wymiar godzinowy poszczególnych form zajęć	Studia stacjonarne – 60h Studia niestacjonarne – 8h		
• wykłady • ćwiczenia	Studia stacjonarne – 0h Studia niestacjonarne – 0h		
Cele kształcenia:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zapoznanie studentów z podstawowymi definicjami i poziomami w obszarze Chorób cywilizacyjnych. 2. Omówienie koncepcji i roli Sztuki kulinarnej względem chorób cywilizacyjnych oraz zmian stylu życia człowieka XXI wieku. 3. Zapoznanie z filozofią Sztuki kulinarnej w nowym wydaniu na tle zmian cywilizacyjnych i gospodarczych oraz stylu życia człowieka na wszystkich płaszczyznach. 4. Prewencja w chorobach cywilizacyjnych. Dieta wydłużająca oczekiwany czas życia 5. Omówienie jakości życia i starzenia się społeczeństw w Europie i na świecie w zależności od stylu życia, chorób cywilizacyjnych i potrzeby zmian w sztuce kulinarnej. 		
Efekty kształcenia dla przedmiotu			
Numer	Efekty kształcenia, student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot, potrafi:	Odniesienie efektów kształcenia dla programu	Odniesienie do efektów kształcenia dla obszaru
W01	Ma rozszerzoną wiedzę związaną z kierunkiem studiów dla obszaru przedmiotu: Choroby cywilizacyjne a sztuka kulinarna.	K_W01 K_W08	P7S_WG P7S_WK
W02	Posiada znajomość funkcji organizmu człowieka w zakresie studiowanego kierunku studiów	K_W04	P7S_WG
W03	Zna zasady praktyki w oparciu o wiedzę teoretyczną	K_W07	P7S_WK
W04	Ma pogłębioną wiedzę z zakresu nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej	K_W11	P7S_WG
U01	Posiada pogłębioną umiejętność wyboru i stosowania technik i metod komunikowania się.	K_U01	P7S_UW
U02	Potrafi zidentyfikować problemy z zakresu ochrony zdrowia w obszarze turystyki i rekreacji.	K_U03	P7S_UU
U03	Potrafi sformułować plan działań odpowiadający potrzebom konsumenta, klienta i gościa.	K_U07	P7S_UU
U04	Posiada umiejętności wykorzystania aspektów promocji zdrowego stylu życia w praktyce.	K_U13	P7S_UW
K01	Rozumie potrzebę podnoszenia kompetencji zawodowych, osobistych w stosunku do siebie i innych.	K_K01	P7S_KR

K02	Jest aktywny w uczestnictwie w pracach grupy przyjmując różne role.	K_K03	P7S_KO
K03	Potrafi dbać o bezpieczeństwo własne i otoczenia w każdym aspekcie działań.	K_K05	P7S_KR
K04	Poprzez swoje postępowanie promuje zdrowie i aktywność fizyczną	K_K06	P7S_KO

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów kształcenia				
Efekt kształcenia	Forma oceny			
	Wykład z dyskusją	Prezentacja multimedialna	Praca na zajęciach	Zaliczenie przedmiotu / Egzamin
W01÷W03	x	x	x	x
U01÷U04	x	x	x	x
K01÷K04	x	x	x	x

Numer treści	Treści kształcenia / programowe	Odniesienie do efektów kształcenia dla przedmiotu
Wykłady		
1.	<p>CHOROBY CYWILIZACYJNE JAKO PLAGA XXI WIEKU.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Definicja, charakterystyka zagadnienia. – Przyczyny powstawania chorób cywilizacyjnych w społeczności XXI wieku. 	<p>K_W01 K_W08 K_W04 K_U01 K_U03 K_K01 K_K03 K_K05</p>
2.	<p>ZDROWIE LUDZI I ZMIANY ZACHODZĄCE NA PRZEŁOMIE DEKAD.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Problemy zdrowotne na przełomie dekad. – Czynniki wpływające na jakość zdrowia. – Obszary życia jako czynniki wpływające na jakość życia. 	<p>K_W04 K_W11 K_W07 K_K01 K_K03 K_K05</p>
3.	<p>PROFILAKTYKA ŻYWIENIOWA CHORÓB CYWILIZACYJNYCH.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Klasyfikacja chorób i wskazanie czynników zapobiegawczych. – Prewencja jako czynnik zapobiegawczy. 	<p>K_W01 K_W08 K_W04 K_K01 K_K03 K_K05</p>
4.	<p>CHARAKTERYSTYKA CHORÓB SKLASYFIKOWANYCH JAKO CHOROBY CYWILIZACYJNE.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Charakterystyka chorób. 	<p>K_W01 K_W08 K_U01 K_U03 K_U07 K_U13</p>
5.	<p>NOWE FORMY WYPOCZYNKU POPRAWIAJĄCE STYL ŻYCIA SPOŁECZEŃSTWA.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Formy wypoczynku czynnego. – Inne formy zaspokajania potrzeb wypoczynku. – Dieta jako element wypoczynku dla organizmu człowieka. 	<p>K_W01 K_W07 K_W08 K_U01 K_U03 K_U07 K_U13 K_K06</p>

6.	<p>DIETA W SCHORZENIACH LUDZI XXI WIEKU.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Podział diet w zależności od grupy chorób cywilizacyjnych. - Charakterystyka diet. 	<p>K_W01 K_W07 K_W08 K_U01 K_U03 K_K01 K_K03 K_K05 K_K06</p>
7.	<p>WIELOWYMIAROWOŚĆ SZTUKI KULINARNEJ JAKO TRENDU W GASTRONOMII.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Promowanie żywności tradycyjnej, zdrowej, naturalnej symbolem prozdrowotnego stylu życia. - Charakterystyka obróbek termicznych w zależności od diety. 	<p>K_W04 K_W01 K_W07 K_W08 K_U01 K_U03 K_K01 K_K03 K_K05</p>
8.	<p>KONCEPCJA KULINARNYCH REWOLUCJI W DOBIE CHORÓB CYWILIZACYJNYCH.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Globalny trend naprawy racjonalnego żywienia. - Perspektywy dalszego rozwoju sztuki kulinarnej dla polepszenia jakości życia. 	<p>K_W01 K_W07 K_U01 K_U03 K_K01 K_K03 K_K05 K_K06</p>

Formy prowadzenia zajęć		Formy zajęć			
Efekt Kształcenia					Zaliczenie przedmiotu / Egzamin
	Wykład	Wykład z dyskusją	Seminarium		
W01÷W04	x	x			x
U01÷U04	x	x			x
K01÷K05	x	x			x

Kryteria oceny w odniesieniu do poszczególnych efektów kształcenia				
Efekt kształcenia	Na ocenę 2	Na ocenę 3	Na ocenę 4	Na ocenę 5
W01÷W04	<p>Nie posiada rozszerzonej wiedzy w zakresie fizykochemicznych i biologicznych podstaw nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów. Nie zna zasad praktyki opartej na dowodach.</p>	<p>Posiada rozszerzoną wiedzę w zakresie fizykochemicznych i biologicznych podstaw nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów. Zna zasady praktyki opartej na dowodach. Ma wiedzę i zna terminologię nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej w</p>	<p>Posiada rozszerzoną wiedzę w zakresie fizykochemicznych i biologicznych podstaw nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów. Zna zasady praktyki opartej na dowodach. Rozumie i</p>	<p>Posiada rozszerzoną wiedzę w zakresie fizykochemicznych i biologicznych podstaw nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów. Zna zasady praktyki opartej na dowodach. Rozumie i diagnozuje styl życia oraz wybrane modele</p>

	<p>Nie rozumie i nie diagnozuje stylu życia oraz wybranych modeli zachowań prozdrowotnych, kreatywnych i rekreacyjnych podejmowanych przez człowieka oraz nie rozumie uwarunkowań kulturowych potrzeb i problemów jednostek oraz grup społecznych. Nie ma pogłębionej wiedzy z zakresu nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej oraz ich miejscu i znaczeniu w systemie nauk. Nie ma wiedzy i nie zna terminologii nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej w zakresie niezbędnym dla dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów.</p>	<p>zakresie niezbędnym dla dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów.</p>	<p>diagnozuje styl życia oraz wybrane modele zachowań prozdrowotnych, kreatywnych i rekreacyjnych podejmowanych przez człowieka oraz rozumie uwarunkowania kulturowe potrzeb i problemów jednostek oraz grup społecznych. Ma wiedzę i zna terminologię nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej w zakresie niezbędnym dla dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów.</p>	<p>zachowań prozdrowotnych, kreatywnych i rekreacyjnych podejmowanych przez człowieka oraz rozumie uwarunkowania kulturowe potrzeb i problemów jednostek oraz grup społecznych. Ma pogłębioną wiedzę z zakresu nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej oraz ich miejscu i znaczeniu w systemie nauk. Ma wiedzę i zna terminologię nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej w zakresie niezbędnym dla dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów.</p>
U01+U04	<p>Nie posiada pogłębionej umiejętności stosowania technik efektywnego komunikowania się i negocjacji. Nie potrafi prezentować i wyjaśniać problemów z zakresu ochrony zdrowia w sposób dostosowany do przygotowania osób oraz grup docelowych. Nie potrafi sformułować planu działań odpowiadających potrzebom pacjenta, klienta oraz grupy społecznej. Nie posiada umiejętności</p>	<p>Posiada pogłębioną umiejętność stosowania technik efektywnego komunikowania się i negocjacji. Potrafi prezentować i wyjaśniać problemy z zakresu ochrony zdrowia w sposób dostosowany do przygotowania osób oraz grup docelowych.</p>	<p>Posiada pogłębioną umiejętność stosowania technik efektywnego komunikowania się i negocjacji. Potrafi prezentować i wyjaśniać problemy z zakresu ochrony zdrowia w sposób dostosowany do przygotowania osób oraz grup docelowych. Potrafi sformułować plan działań odpowiadających potrzebom pacjenta, klienta oraz grupy społecznej.</p>	<p>Posiada pogłębioną umiejętność stosowania technik efektywnego komunikowania się i negocjacji. Potrafi prezentować i wyjaśniać problemy z zakresu ochrony zdrowia w sposób dostosowany do przygotowania osób oraz grup docelowych. Potrafi sformułować plan działań odpowiadających potrzebom pacjenta, klienta oraz grupy społecznej. Posiada umiejętność wykorzystania wychowawczych aspektów promocji zdrowia i aktywności fizycznej w profilaktyce</p>

	wykorzystania wychowawczych aspektów promocji zdrowia i aktywności fizycznej w profilaktyce wykluczenia i patologii społecznych.			wykluczenia i patologii społecznych.
K01÷K05	Nie rozumie potrzeby uczenia się przez całe życie, potrafi inspirować i organizować proces uczenia się innych osób. Nie wykazuje przywództwa i przedsiębiorczości, nie potrafi zorganizować pracy zespołu. Nie potrafi odpowiednio określić priorytetów służących realizacji określonego przez siebie lub innych zadania. Nie potrafi dbać o bezpieczeństwo własne, otoczenia i współpracowników. Nie umie demonstrować postawy promującej zdrowie i aktywność fizyczną.	Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie, potrafi inspirować i organizować proces uczenia się innych osób. Wykazuje przywództwo i przedsiębiorczość, potrafi zorganizować pracę zespołu. Potrafi odpowiednio określić priorytety służące realizacji określonego przez siebie lub innych zadania.	Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie, potrafi inspirować i organizować proces uczenia się innych osób. Wykazuje przywództwo i przedsiębiorczość, potrafi zorganizować pracę zespołu. Potrafi odpowiednio określić priorytety służące realizacji określonego przez siebie lub innych zadania. Potrafi dbać o bezpieczeństwo własne, otoczenia i współpracowników.	Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie, potrafi inspirować i organizować proces uczenia się innych osób. Wykazuje przywództwo i przedsiębiorczość, potrafi zorganizować pracę zespołu. Potrafi odpowiednio określić priorytety służące realizacji określonego przez siebie lub innych zadania. Potrafi dbać o bezpieczeństwo własne, otoczenia i współpracowników. Demonstruje postawę promującą zdrowie i aktywność fizyczną.

Liczba punktów ECTS wraz z ich wyliczeniem dla studiów stacjonarnych	5
	Bilans nakładu pracy studenta: - udział w wykładach:60 godz., - samodzielne studiowanie tematyki wykładów40 godz., - przygotowanie do egzaminu i udział w egzaminie 25 godz.
Łączny nakład pracy studenta 125 godziny	
Liczba punktów ECTS wraz z ich wyliczeniem dla studiów niestacjonarnych	5
	Bilans nakładu pracy studenta: - udział w wykładach:8 godz., - samodzielne studiowanie tematyki wykładów80 godz., - przygotowanie do egzaminu i udział w egzaminie33 godz., - przygotowanie projektu4 godz.,
Łączny nakład pracy studenta 125 godzin	

Literatura podstawowa	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jarosz M. (red.) (2012): Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. Wyd. IŻŻ, Warszawa. 2. WHO/FAO (2003): Diet, Nutrition and Prevention of Chronic Diseases. Geneva. 3. Babicz- Zielińska E.: Propedeutyka żywienia, Fundacja WSM Gdynia 2002. 4. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL Warszawa 2007
Literatura uzupełniająca	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kunachowicz H., Czarnowska-Misztal E., Turlejska H.,Zasady żywienia człowieka. WSiP, Warszawa 2000. 2. Biernat J., Żywienie, żywność a zdrowie. Astrum, Wrocław 2001.