



WSHiG

Karta przedmiotu/sylabus

KIERUNEK	Turystyka i Rekreacja
SPECJALNOŚĆ	Coaching Menadżerski Hotelarstwo i Gastronomia Menadżer Obiektu Hotelarskiego i Gastronomicznego Obsługa Ruchu Turystycznego Zarządzanie Kryzysowe w Turystyce i Rekreacji Zarządzanie i Marketing w Hotelarstwie, Gastronomii, Turystyce i Rekreacji
TRYB STUDIÓW	Stacjonarny / niestacjonarny
SEMESTR	I, II / I stopnia

Nazwa przedmiotu	Żywnienie człowieka	I ROK HG_MKK_S_2 HG_MKK_NST_2 ZM_MKK_S_2 ZM_MKK_NST_2 ORT_MKK_S_2 ORT_MKK_NST_2 CM_MKK_S_2 MOHiG_MKK_S_2 ZKwTiR_MKK_S_2
Wymiar godzinowy poszczególnych form zajęć	Studia stacjonarne – 45 godz./ semestr Studia niestacjonarne – 26 godz./ semestr	
• Wykłady	Studia stacjonarne – 30 godz./ semestr Studia niestacjonarne – 8 godz./ semestr	
• Ćwiczenia	Studia stacjonarne – 15 godz./ semestr Studia niestacjonarne – 8 godz./ semestr	
• Projekt	Studia niestacjonarne – 10 godz./ semestr	
Cele kształcenia:	<ul style="list-style-type: none"> – zapoznanie z podstawową wiedzą z zakresu budowy organizmu człowieka – stworzenie podstaw do opanowania wiedzy z zakresu planowania diety – zapoznanie z zasadami racjonalnego żywienia – wskazanie i zapoznanie z współzależnościami pomiędzy żywieniem a zdrowiem człowieka 	

Efekty kształcenia dla przedmiotu	Żywnienie człowieka		
Numer	Efekty kształcenia, student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot, potrafi:	Odniesienie do efektów kształcenia dla programu	Odniesienie do efektów kształcenia dla dziedziny

W zakresie wiedzy			
W01	Ma ogólną wiedzę związaną z żywieniem człowieka	K_W01	P6S_WK
W02	Zna i rozumie podstawową terminologię związaną z żywieniem człowieka	K_W02	P6S_WK
W03	Zna zasady zdrowego trybu życia z uwzględnieniem czynników wpływających na aktywność fizyczną oraz racjonalne żywienie	K_W03	P6S_WK P6S_WG
W04	Posiada wiedzę dotyczącą własnego zdrowia i profilaktyki najczęściej występujących chorób	K_W18	P6S_WK
W05	Posiada wiedzę o współzależności pomiędzy żywieniem a zdrowiem człowieka	K_W24	P6S_WK P6S_WG
W zakresie umiejętności			
U01	Posiada umiejętność prowadzenia zdrowego stylu życia	K_U21	P6S_UW P6S_UU
W zakresie kompetencji			
K01	Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie	K_K01	P6S_KK
K02	Charakteryzuje się aktywną postawą świadomego konsumenta żywności	K_K17	P6S_KO

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów kształcenia												
Efekt kształcenia	Forma oceny											
	Egzamin pisemny	Egzamin ustny	Zaliczenie pisemne	Zaliczenie ustne	Kolokwium pisemne	Kolokwium ustne	Test	Projekt	Praca pisemna	Prezentacja multimedialna	Aktywność	Inna
W01	X		X					X				
W02	X		X					X				
W03	X		X					X				
W04	X		X					X				
W05	X		X					X				
U01	X		X					X				
K01	X		X					X				
K02	X		X					X				

Numer treści	Treści kształcenia / programowe	Efekty kształcenia dla przedmiotu
Wykład/ćwiczenia		
T_01	<ul style="list-style-type: none"> - Zakres przedmiotu podstawy żywienia - Budowa programu przedmiotu - Zakres nauki o żywieniu człowieka - Charakterystyka wybranych działów nauki o żywieniu człowieka 	

	<ul style="list-style-type: none"> - Żywnienie a zdrowie ludzkie 	
T_02	<ul style="list-style-type: none"> - Budowa organizmu ludzkiego - Narządy, układy narządów - Układ szkieletowy - Układ mięśniowy - Układ oddechowy - Układ moczowo-płciowy - Układ nerwowy - Układ zmysłów - Powłoka wspólna 	
T_03	<ul style="list-style-type: none"> - Układ pokarmowy człowieka - Jama ustna - Gardło - Przełyk - Żołądek - Jelito cienkie - Jelito grube - Wielkie gruczoły trawienne 	
T_04	<ul style="list-style-type: none"> - Układ krwionośny człowieka - Krew - Serce - Naczynia krwionośne - Fizjologia układu krążenia - Układ chłonny 	
T_05	<ul style="list-style-type: none"> - Zapotrzebowanie energetyczne organizmu człowieka - Metabolizm, anabolizm, katabolizm - Przemiana materii - Bilans energetyczny ustroju - Wartość energetyczna pożywienia 	W01 W02 W03 W04 W05
T_06	<ul style="list-style-type: none"> - Żywieniowa charakterystyka cukrowców - Składniki odżywcze pożywienia - Budowa i właściwości węglowodanów - Przemiana węglowodanów - Karmelizacja węglowodanów 	U01 K01 K02
T_07	<ul style="list-style-type: none"> - Żywieniowa charakterystyka tłuszczów - Budowa właściwości tłuszczów - Przemiana tłuszczów - Rola tłuszczów w żywieniu człowieka - Źródła tłuszczów - Jelczenie tłuszczów 	
T_08	<ul style="list-style-type: none"> - Żywieniowa charakterystyka białka - Budowa i właściwości białek - Podział białek i ich charakterystyka - Rola białek w żywieniu człowieka - Źródła białek - Bilans azotowy 	
T_09	<ul style="list-style-type: none"> - Charakterystyka witamin rozpuszczalnych w wodzie - Wiadomości ogólne o witaminach - Witaminy z grupy B - Witamina C - Witamina P 	
T_10	<ul style="list-style-type: none"> - Charakterystyka witamin rozpuszczalnych w tłuszczach - Ogólna charakterystyka witamin rozpuszczalnych w tłuszczach - Karotenoidy i witamina A - Witamina D - Witamina E - Witamina K 	

T_11	<ul style="list-style-type: none"> - Składniki mineralne - Wiadomości ogólna z zakresu tematu - Makroelementy - Mikroelementy - Równowaga kwasowo-zasadowa
T_12	<ul style="list-style-type: none"> - Trawienie i wchłanianie składników pokarmowych - Mechanizmy trawienia i wchłaniania w przewodzie pokarmowych - Trawienie i wchłanianie białka - Trawienie i wchłanianie tłuszczów - Trawienie i wchłanianie węglowodanów - Wchłanianie wody i elektrolitów - Wchłanianie witamin
T_13	<ul style="list-style-type: none"> - Enzymy i hormony - Gruczoły dokrewne - Charakterystyka oddziaływania gruczołów na organizm - Skóra
T_14	<ul style="list-style-type: none"> - Rola wody w organizmie człowieka - Wiadomości ogólne z zakresu tematu - Bilans wodny - Zasady uzupełniania płynów w organizmie
T_15	<ul style="list-style-type: none"> - Cywilizacyjne choroby przemiany materii - Zatrucia pokarmowe - Produkty spożywcze jako nośnik chorób zakaźnych i pasożytów - Zatrucia chemiczne - Choroby przemiany materii - Wrodzone zaburzenia przemiany materii
T_16	<ul style="list-style-type: none"> - Normy żywienia i wyżywienia - Fizjologiczne normy zapotrzebowania na składniki odżywcze - Dzienna racja pokarmowa - Ustalanie średniej normy zapotrzebowania - Ustalanie średniej racji pokarmowej
T_17	<ul style="list-style-type: none"> - Przyczyny i skutki niedoborów pokarmowych - Prawidłowe żywienie a wady żywienia - Zdrowotne aspekty nieprawidłowego żywienia - Zagadnienie głodu
T_18	<ul style="list-style-type: none"> - Prawidłowy skład pożywienia - Wymogi prawidłowego żywienia - Żywienie w okresie ciąży - Żywienie dzieci i młodzieży - Żywienie ludzi w podeszłym wieku
T_19	<ul style="list-style-type: none"> - Żywnościowe przyczyny powstawania choroby wieńcowej - Istota choroby wieńcowej - Czynniki ryzyka - Bypas /rewaskularyzacja/ - Dieta chroniąca serce
T_20	<ul style="list-style-type: none"> - Wybrane zagadnienia otyłości - Identyfikacja otyłości - Ryzyko utraty zdrowia - Leczenie otyłości
T_21	<ul style="list-style-type: none"> - Żywienie dietetyczne - Zasady żywienia dietetycznego - Klasyfikacja diet - Charakterystyka diet
T_22	<ul style="list-style-type: none"> - Diety specjalistyczne - Diety kliniczne - Diety w sporcie

	- Diety odchudzające	
T_23	- Problematyka planowania i oceny żywienia - Zasady planowania żywienia - Podział energetyczności dziennej - Dobór produktów - Kryteria oceny żywienia	

Formy prowadzenia zajęć												
Efekt kształcenia	Formy zajęć											
	Wykład	Ćwiczenia	Lektorat	Seminarium	Praktyka zawodowa	Dyskusja	Prezentacja multimedialna	Praca z tekstem	Metody aktywizujące (np. „burza mózgów”)	Praca pisemna	Praca w grupach	Inna
W01	X	X										
W02	X	X										
W03	X	X										
W04	X	X										
W05	X	X										
U01	X	X										
K01	X	X										
K02	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	Nie ma ogólnej wiedzy związanej z żywieniem człowieka	W stopniu dostatecznym ma ogólną wiedzę związaną z żywieniem człowieka	W stopniu dobrym ma ogólną wiedzę związaną z żywieniem człowieka	W stopniu bardzo dobrym ma ogólną wiedzę związaną z żywieniem człowieka
W02	Nie zna i nie rozumie podstawowej terminologii związanej z żywieniem człowieka	W stopniu dostatecznym zna i rozumie podstawową terminologię związaną z żywieniem człowieka	W stopniu dobrym zna i rozumie podstawową terminologię związaną z żywieniem człowieka	W stopniu bardzo dobrym zna i rozumie podstawową terminologię związaną z żywieniem człowieka
W03	Nie zna zasad zdrowego trybu życia z uwzględnieniem czynników wpływających na aktywność fizyczną oraz racjonalne żywienie	W stopniu dostatecznym zna zasady zdrowego trybu życia z uwzględnieniem czynników wpływających na aktywność fizyczną oraz racjonalne żywienie	W stopniu dobrym zna zasady zdrowego trybu życia z uwzględnieniem czynników wpływających na aktywność fizyczną oraz racjonalne żywienie	W stopniu bardzo dobrym zna zasady zdrowego trybu życia z uwzględnieniem czynników wpływających na aktywność fizyczną oraz racjonalne żywienie
W04	Nie posiada wiedzy	W stopniu dostatecz-	W stopniu dobrym	W stopniu bardzo do-

	dotyczącej własnego zdrowia i profilaktyki najczęściej występujących chorób	nym posiada wiedzę dotyczącą własnego zdrowia i profilaktyki najczęściej występujących chorób	posiada wiedzę dotyczącą własnego zdrowia i profilaktyki najczęściej występujących chorób	brym posiada wiedzę dotyczącą własnego zdrowia i profilaktyki najczęściej występujących chorób
W05	Nie posiada wiedzy o współzależności pomiędzy żywieniem a zdrowiem człowieka	W stopniu dostatecznym posiada wiedzę o współzależności pomiędzy żywieniem a zdrowiem człowieka	W stopniu dobrym posiada wiedzę o współzależności pomiędzy żywieniem a zdrowiem człowieka	W stopniu bardzo dobrym posiada wiedzę o współzależności pomiędzy żywieniem a zdrowiem człowieka
U01	Nie posiada umiejętności prowadzenia zdrowego trybu życia	W stopniu dostatecznym posiada umiejętność prowadzenia zdrowego trybu życia	W stopniu dobrym posiada umiejętność prowadzenia zdrowego trybu życia	W stopniu bardzo dobrym posiada umiejętność prowadzenia zdrowego trybu życia
K01	Nie rozumie potrzeby uczenia się przez całe życie	Niezbyt rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie	Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie	Bardzo dobrze rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie
K02	Nie wykazuje aktywnej postawy świadomego konsumenta żywności	Ma problem z aktywną postawą świadomego konsumenta żywności	Nie jest w pełni aktywny w postawie świadomego konsumenta żywności	Charakteryzuje się aktywną postawą świadomego konsumenta żywności

Liczba punktów ECTS dla studiów stacjonarnych oraz bilans nakładu pracy	3 punkty ECTS
	Bilans nakładu pracy przeciętnego studenta: - udział w wykładach 30 godz. - udział w ćwiczeniach.....15 godz.
Łączny nakład pracy studenta 45 godz.	
	Bilans nakładu indywidualnej pracy przeciętnego studenta: - wykonanie pracy pisemnej.....10 godz. - udział w konsultacjach..... 5 godz. - przygotowanie do zaliczenia przedmiotu i obecność na zaliczeniu.....15 godz.
	Łączny nakład pracy indywidualnej studenta 30 godz.

Liczba punktów ECTS dla studiów niestacjonarnych oraz bilans nakładu pracy	3 punkty ECTS
	Bilans nakładu pracy przeciętnego studenta: - udział w wykładach..... 8 godz. - udział w ćwiczeniach.....8 godz. - projekt.....10 godz.
Łączny nakład pracy studenta 26 godz.	
	Bilans nakładu indywidualnej pracy przeciętnego studenta: - przygotowanie do udziału w zajęciach..... .15 godz. - wykonanie pracy pisemnej.....10 godz. - udział w konsultacjach..... 4 godz. - przygotowanie do zaliczenia przedmiotu i obecność na zaliczeniu.....20 godz.
	Łączny nakład pracy indywidualnej studenta 49 godz.

Literatura podstawowa	<ol style="list-style-type: none"> Gawęcki J., Hryniewiecki L.: Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu t.1.PWN, Warszawa 2003. Hasik J., Gawęcki J.: Żywnienie człowieka zdrowego i chorego t.2. PWN, Warszawa 2000.
Literatura uzupełniająca	<ol style="list-style-type: none"> J.Szewczyński, Z. Skrodzka. Higiena żywienia. Wydawnictwo lekarskie PZWL, Warszawa.

	<ol style="list-style-type: none">2. Podstawy dietetyki. Praca zbiorowa pod redakcją J. Hasika. PZWL, Warszawa.3. Hanna Kunachowicz, Zasady żywienia, WSiO, 20134. Joanna Duda, Pracownia organizacji żywienia, WSiP, 20165. Hanna Kunachowicz Organizacja żywienia i usług gastronomicznych, WSiP, 2020
--	---

Kierownik przedmiotu:

dr inż. Alicja Jaworska-Piasecka

Adres mailowy: alicjajp@wshig.poznan.pl



WSHiG

Karta przedmiotu/sylabus

KIERUNEK	Turystyka i Rekreacja
SPECJALNOŚĆ	Języki Obce w Turystyce, Hotelarstwie i Gastronomii
TRYB STUDIÓW	Stacjonarny
SEMESTR	I, II/ I stopnia

Nazwa przedmiotu	Żywnienie człowieka	I ROK JOT_MKK_S_2
Wymiar godzinowy poszczególnych form zajęć	Studia stacjonarne – 30 godz./ I semestr Studia stacjonarne – 60 godz./ II semestr	
• Wykłady	Studia stacjonarne – 30 godz./ semestr	
• Ćwiczenia	Studia stacjonarne – 30 godz./ II semestr	
Cele kształcenia:	<ul style="list-style-type: none"> – zapoznanie z podstawową wiedzą z zakresu budowy organizmu człowieka – stworzenie podstaw do opanowania wiedzy z zakresu planowania diety – zapoznanie z zasadami racjonalnego żywienia – wskazanie i zapoznanie z współzależnościami pomiędzy żywieniem a zdrowiem człowieka 	

Efekty kształcenia dla przedmiotu		Żywnienie człowieka	
Numer	Efekty kształcenia, student/ka, który/a zaliczył/a przedmiot, potrafi:	Odniesienie do efektów kształcenia dla programu	Odniesienie do efektów kształcenia dla dziedziny
W zakresie wiedzy			
W01	Ma ogólną wiedzę związaną z żywieniem człowieka	K_W01	P6S_WK
W02	Zna i rozumie podstawową terminologię związaną z żywieniem człowieka	K_W02	P6S_WK
W03	Zna zasady zdrowego trybu życia z uwzględnieniem czynników wpływających na aktywność fizyczną oraz racjonalne żywienie	K_W03	P6S_WK P6S_WG
W04	Posiada wiedzę dotyczącą własnego zdrowia i profilaktyki najczęściej występujących chorób	K_W18	P6S_WK
W05	Posiada wiedzę o współzależności pomiędzy żywieniem a zdrowiem człowieka	K_W24	P6S_WK P6S_WG
W zakresie umiejętności			

U01	Posiada umiejętność prowadzenia zdrowego stylu życia	K_U21	P6S_UW P6S_UU
W zakresie kompetencji			
K01	Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie	K_K01	P6S_KK
K02	Charakteryzuje się aktywną postawą świadomego konsumenta żywności	K_K17	P6S_KO

Sposoby weryfikacji i oceny uzyskanych efektów kształcenia												
Efekt kształcenia	Forma oceny											
	Egzamin pisemny	Egzamin ustny	Zaliczenie pisemne	Zaliczenie ustne	Kolokwium pisemne	Kolokwium ustne	Test	Projekt	Praca pisemna	Prezentacja multimedialna	Aktywność	Inna
W01	X		X						X			
W02	X		X						X			
W03	X		X						X			
W04	X		X						X			
W05	X		X						X			
U01	X		X						X			
K01	X		X						X			
K02	X		X						X			

Numer treści	Treści kształcenia / programowe	Efekty kształcenia dla przedmiotu
Wykład/ćwiczenia		
T_01	<ul style="list-style-type: none"> - Zakres przedmiotu podstawy żywienia - Budowa programu przedmiotu - Zakres nauki o żywieniu człowieka - Charakterystyka wybranych działów nauki o żywieniu człowieka - Żywność a zdrowie ludzkie 	
T_02	<ul style="list-style-type: none"> - Budowa organizmu ludzkiego - Narządy, układy narządów - Układ szkieletowy - Układ mięśniowy - Układ oddechowy - Układ moczowo-płciowy - Układ nerwowy - Układ zmysłów - Powłoka wspólna 	
T_03	<ul style="list-style-type: none"> - Układ pokarmowy człowieka - Jama ustna - Gardło 	

	<ul style="list-style-type: none"> - Przelyk - Żołądek - Jelito cienkie - Jelito grube - Wielkie gruczoły trawienne 	
T_04	<ul style="list-style-type: none"> - Układ krwionośny człowieka - Krew - Serce - Naczynia krwionośne - Fizjologia układu krążenia - Układ chłonny 	
T_05	<ul style="list-style-type: none"> - Zapotrzebowanie energetyczne organizmu człowieka - Metabolizm, anabolizm, katabolizm - Przemiana materii - Bilans energetyczny ustroju - Wartość energetyczna pożywienia 	W01 W02 W03 W04 W05
T_06	<ul style="list-style-type: none"> - Żywieniowa charakterystyka cukrowców - Składniki odżywcze pożywienia - Budowa i właściwości węglowodanów - Przemiana węglowodanów - Karmelizacja węglowodanów 	U01 K01 K02
T_07	<ul style="list-style-type: none"> - Żywieniowa charakterystyka tłuszczów - Budowa i właściwości tłuszczów - Przemiana tłuszczów - Rola tłuszczów w żywieniu człowieka - Źródła tłuszczów - Jelczenie tłuszczów 	
T_08	<ul style="list-style-type: none"> - Żywieniowa charakterystyka białka - Budowa i właściwości białek - Podział białek i ich charakterystyka - Rola białek w żywieniu człowieka - Źródła białek - Bilans azotowy 	
T_09	<ul style="list-style-type: none"> - Charakterystyka witamin rozpuszczalnych w wodzie - Wiadomości ogólne o witaminach - Witaminy z grupy B - Witamina C - Witamina P 	
T_10	<ul style="list-style-type: none"> - Charakterystyka witamin rozpuszczalnych w tłuszczach - Ogólna charakterystyka witamin rozpuszczalnych w tłuszczach - Karotenoidy i witamina A - Witamina D - Witamina E - Witamina K 	
T_11	<ul style="list-style-type: none"> - Składniki mineralne - Wiadomości ogólna z zakresu tematu - Makroelementy - Mikroelementy - Równowaga kwasowo-zasadowa 	
T_12	<ul style="list-style-type: none"> - Trawienie i wchłanianie składników pokarmowych - Mechanizmy trawienia i wchłaniania w przewodzie pokarmowych - Trawienie i wchłanianie białka - Trawienie i wchłanianie tłuszczów - Trawienie i wchłanianie węglowodanów - Wchłanianie wody i elektrolitów - Wchłanianie witamin 	
T_13	<ul style="list-style-type: none"> - Enzymy i hormony 	

	<ul style="list-style-type: none"> - Gruczoły dokrewne - Charakterystyka oddziaływania gruczołów na organizm - Skóra 	
T_14	<ul style="list-style-type: none"> - Rola wody w organizmie człowieka - Wiadomości ogólne z zakresu tematu - Bilans wodny - Zasady uzupełniania płynów w organizmie 	
T_15	<ul style="list-style-type: none"> - Cywilizacyjne choroby przemiany materii - Zatrucia pokarmowe - Produkty spożywcze jako nośnik chorób zakaźnych i pasożytów - Zatrucia chemiczne - Choroby przemiany materii - Wrodzone zaburzenia przemiany materii 	
T_16	<ul style="list-style-type: none"> - Normy żywienia i wyżywienia - Fizjologiczne normy zapotrzebowania na składniki odżywcze - Dzienna racja pokarmowa - Ustalanie średniej normy zapotrzebowania - Ustalanie średniej racji pokarmowej 	
T_17	<ul style="list-style-type: none"> - Przyczyny i skutki niedoborów pokarmowych - Prawidłowe żywienie a wady żywienia - Zdrowotne aspekty nieprawidłowego żywienia - Zagadnienie głodu 	
T_18	<ul style="list-style-type: none"> - Prawidłowy skład pożywienia - Wymogi prawidłowego żywienia - Żywienie w okresie ciąży - Żywienie dzieci i młodzieży - Żywienie ludzi w podeszłym wieku 	
T_19	<ul style="list-style-type: none"> - Żywnościowe przyczyny powstawania choroby wieńcowej - Istota choroby wieńcowej - Czynniki ryzyka - Bypass /rewaskularyzacja/ - Dieta chroniąca serce 	
T_20	<ul style="list-style-type: none"> - Wybrane zagadnienia otyłości - Identyfikacja otyłości - Ryzyko utraty zdrowia - Leczenie otyłości 	
T_21	<ul style="list-style-type: none"> - Żywienie dietetyczne - Zasady żywienia dietetycznego - Klasyfikacja diet - Charakterystyka diet 	
T_22	<ul style="list-style-type: none"> - Diety specjalistyczne - Diety kliniczne - Diety w sporcie - Diety odchudzające 	
T_23	<ul style="list-style-type: none"> - Problematyka planowania i oceny żywienia - Zasady planowania żywienia - Podział energetyczności dziennej - Dobór produktów - Kryteria oceny żywienia 	

Formy prowadzenia zajęć	
Efekt kształcenia	Formy zajęć

	Wykład	Ćwiczenia	Lektorat	Seminarium	Praktyka zawodowa	Dyskusja	Prezentacja multimedialna	Praca z tekstem	Metody aktywizujące (np. „burza mózgów”)	Praca pisemna	Praca w grupach	Inna
W01	X	X										
W02	X	X										
W03	X	X										
W04	X	X										
W05	X	X										
U01	X	X										
K01	X	X										
K02	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	Nie ma ogólnej wiedzy związanej z żywieniem człowieka	W stopniu dostatecznym ma ogólną wiedzę związaną z żywieniem człowieka	W stopniu dobrym ma ogólną wiedzę związaną z żywieniem człowieka	W stopniu bardzo dobrym ma ogólną wiedzę związaną z żywieniem człowieka
W02	Nie zna i nie rozumie podstawowej terminologii związanej z żywieniem człowieka	W stopniu dostatecznym zna i rozumie podstawową terminologię związaną z żywieniem człowieka	W stopniu dobrym zna i rozumie podstawową terminologię związaną z żywieniem człowieka	W stopniu bardzo dobrym zna i rozumie podstawową terminologię związaną z żywieniem człowieka
W03	Nie zna zasad zdrowego trybu życia z uwzględnieniem czynników wpływających na aktywność fizyczną oraz racjonalne żywienie	W stopniu dostatecznym zna zasady zdrowego trybu życia z uwzględnieniem czynników wpływających na aktywność fizyczną oraz racjonalne żywienie	W stopniu dobrym zna zasady zdrowego żywienia z uwzględnieniem czynników wpływających na aktywność fizyczną oraz racjonalne żywienie	W stopniu bardzo dobrym zna zasady zdrowego trybu życia z uwzględnieniem czynników wpływających na aktywność fizyczną oraz racjonalne żywienie
W04	Nie posiada wiedzy dotyczącej własnego zdrowia i profilaktyki najczęściej występujących chorób	W stopniu dostatecznym posiada wiedzę dotyczącą własnego zdrowia i profilaktyki najczęściej występujących chorób	W stopniu dobrym posiada wiedzę dotyczącą własnego zdrowia i profilaktyki najczęściej występujących chorób	W stopniu bardzo dobrym posiada wiedzę dotyczącą własnego zdrowia i profilaktyki najczęściej występujących chorób
W05	Nie posiada wiedzy o współzależności pomiędzy żywieniem a zdrowiem człowieka	W stopniu dostatecznym posiada wiedzę o współzależności pomiędzy żywieniem a zdrowiem człowieka	W stopniu dobrym posiada wiedzę o współzależności pomiędzy żywieniem a zdrowiem człowieka	W stopniu bardzo dobrym posiada wiedzę o współzależności pomiędzy żywieniem a zdrowiem człowieka
U01	Nie posiada umiejętności prowadzenia	W stopniu dostatecznym posiada umiejętność	W stopniu dobrym posiada umiejętność	W stopniu bardzo dobrym posiada umiejętność

	zdrowego trybu życia	ność prowadzenia zdrowego trybu życia	prowadzenia zdrowego trybu życia	ność prowadzenia zdrowego trybu życia
K01	Nie rozumie potrzeby uczenia się przez całe życie	Niezbyt rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie	Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie	Bardzo dobrze rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie
K02	Nie wykazuje aktywnej postawy świadomego konsumenta żywności	Ma problem z aktywną postawą świadomego konsumenta żywności	Nie jest w pełni aktywny w postawie świadomego konsumenta żywności	Charakteryzuje się aktywną postawą świadomego konsumenta żywności

Liczba punktów ECTS dla studiów stacjonarnych oraz bilans nakładu pracy dla semestru I	2 punkty ECTS
	Bilans nakładu pracy przeciętnego studenta: - udział w wykładach 30 godz.
Łączny nakład pracy studenta 30 godz.	
	Bilans nakładu indywidualnej pracy przeciętnego studenta: - wykonanie pracy pisemnej.....10 godz. - udział w konsultacjach..... 5 godz. - przygotowanie do zaliczenia przedmiotu i obecność na zaliczeniu.....15 godz.
	Łączny nakład pracy indywidualnej studenta 30 godz.

Liczba punktów ECTS dla studiów stacjonarnych oraz bilans nakładu pracy dla semestru II	4 punkty ECTS
	Bilans nakładu pracy przeciętnego studenta: - udział w wykładach..... 30 godz. - udział w ćwiczeniach.....30 godz.
Łączny nakład pracy studenta 60 godz.	
	Bilans nakładu indywidualnej pracy przeciętnego studenta: - wykonanie pracy pisemnej.....10 godz. - udział w konsultacjach..... 5 godz. - przygotowanie do zaliczenia przedmiotu i obecność na zaliczeniu.....15 godz.
	Łączny nakład pracy indywidualnej studenta 30 godz.

Literatura podstawowa	<ol style="list-style-type: none"> Gawęcki J., Hryniewiecki L.: Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu t.1.PWN, Warszawa 2003. Hasik J., Gawęcki J.: Żywnienie człowieka zdrowego i chorego t.2. PWN, Warszawa 2000.
Literatura uzupełniająca	<ol style="list-style-type: none"> J.Szewczyński, Z. Skrodzka. Higiena żywienia. Wydawnictwo lekarskie PZWL, Warszawa. Podstawy dietetyki. Praca zbiorowa pod redakcją J. Hasika. PZWL, Warszawa. Hanna Kunachowicz, Zasady żywienia, WSiO, 2013. Joanna Duda, Pracownia organizacji żywienia, WSiP, 2016. Hanna Kunachowicz Organizacja żywienia i usług gastronomicznych, WSiP, 2020.

Kierownik przedmiotu:

dr inż. Alicja Jaworska-Piasecka

Adres mailowy: alicjajp@wshig.poznan.pl