



WSHiG

Karta przedmiotu/sylabus

KIERUNEK	Turystyka i Rekreacja
SPECJALNOŚĆ	Hotelarstwo i Gastronomia
TRYB STUDIÓW	Stacjonarny / niestacjonarny
SEMESTR	II / II stopnia

Nazwa przedmiotu	Choroby cywilizacyjne a sztuka kulinarna	I ROK HG_MKS_S_7 HG_MKS_NST_6
Wymiar godzinowy poszczególnych form zajęć	Studia stacjonarne – 45 godz./ semestr Studia niestacjonarne – 12 godz./ semestr	
• Wykład	Studia stacjonarne – 45 godz./ semestr Studia niestacjonarne – 8 godz./ semestr	
• Projekt	Studia niestacjonarne – 4 godz./ semestr	
Cele kształcenia:	<ul style="list-style-type: none"> – Zapoznanie studentów z podstawowymi definicjami i poziomami w obszarze Chorób cywilizacyjnych. – Omówienie koncepcji i roli Sztuki kulinarnej względem chorób cywilizacyjnych oraz zmiany stylu życia człowieka XXI wieku. – Zapoznanie z filozofią Sztuki kulinarnej w nowym wydaniu na tle zmian cywilizacyjnych i gospodarczych oraz stylu życia człowieka na wszystkich płaszczyznach. – Prewencja w chorobach cywilizacyjnych. Dieta wydłużająca oczekiwany czas życia – 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		Choroby cywilizacyjne a sztuka kulinarna	
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	Posiada rozszerzoną wiedzę w zakresie terminologii związanej z przedmiotem	K_W01	P7S_WK P7S_WG
W02	Ma zaawansowaną wiedzę z zakresu przedmiotu	K_W03	P7S_WK P7S_WG
W03	Rozumie i wskazuje elementy wpływające na wybrany moduł zachowań prozdrowotnych	K_W07	P7S_WK

W zakresie umiejętności			
U01	Potrafi określić i rozwiązywać problemy z wykorzystaniem wiedzy teoretycznej	K_U15	P7S_UW
W zakresie kompetencji			
K01	Rozumie potrzebę podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych	K_K01	P7S_KR
K02	Wykorzystuje umiejętność promocji zdrowego stylu życia w praktyce	K_K11	P7S_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	X
W02				X						X	X	X
W03				X						X	X	X
U01				X						X	X	X
K01				X						X	X	X
K02				X						X	X	X

Numer treści	Treści kształcenia / programowe	Efekty kształcenia dla przedmiotu
Wykład/ćwiczenia		
T_01	<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. 	W01 W02 W03 U01 K01 K02
T_02	<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. 	
T_03	<p>PROFILAKTYKA ŻYWIENIOWA CHORÓB CYWILIZACYJNYCH.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klasyfikacja chorób i wskazanie czynników zapobiegawczych. - Prewencja jako czynnik zapobiegawczy. 	
T_04	<p>CHARAKTERYSTYKA CHORÓB SKLASYFIKOWANYCH JAKO CHOROBY CYWILIZACYJNE.</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> - Charakterystyka chorób. 	
T_05	<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. 	
T_06	<p>DIETA W SCHORZENIACH LUDZI XXI WIEKU.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Podział diet w zależności od grupy chorób cywilizacyjnych. - Charakterystyka diet. 	
T_07	<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. 	
T_08	<p>KONCEPCJA KULINARNYCH REWOLUCJI W DOBIE CHOROÓB CYWILIZACYJNYCH.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Globalny trend naprawy racjonalnego żywienia. - Perspektywy dalszego rozwoju sztuki kulinarnej dla polepszenia jakości życia. 	

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						
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 rozszerzonej	W stopniu dostatecz-	W stopniu dobrym ma	W stopniu bardzo do-

	wiedzy w zakresie terminologii związanej z przedmiotem	nym ma rozszerzoną wiedzę w zakresie terminologii związanej z przedmiotem	rozszerzoną wiedzę w zakresie terminologii związanej z przedmiotem	brym ma rozszerzoną wiedzę w zakresie terminologii związanej z przedmiotem
W02	Nie ma zaawansowanej wiedzy z zakresu przedmiotu	W stopniu dostatecznym posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu przedmiotu	W stopniu dobrym posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu przedmiotu	W stopniu bardzo dobrym posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu przedmiotu
W03	Nie rozumie i nie wskazuje elementów wpływających na wybrany moduł zachowań prozdrowotnych	W stopniu dostatecznym rozumie i wskazuje elementy wpływające na wybrany moduł zachowań prozdrowotnych	W stopniu dobrym rozumie i wskazuje elementy wpływające na wybrany moduł zachowań prozdrowotnych	W stopniu bardzo dobrym rozumie i wskazuje elementy wpływające na wybrany moduł zachowań prozdrowotnych
U01	Nie potrafi określić i rozwiązywać problemów z wykorzystaniem wiedzy teoretycznej	Potrafi określić i rozwiązywać problemy z wykorzystaniem wiedzy teoretycznej	Dobrze potrafi określić i rozwiązywać problemy z wykorzystaniem wiedzy teoretycznej	Bardzo dobrze potrafi określić i rozwiązywać problemy z wykorzystaniem wiedzy teoretycznej
K01	Nie rozumie potrzeby podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych	Rozumie potrzebę podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych	Dobrze rozumie potrzebę podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych	Bardzo dobrze rozumie potrzebę podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych
K02	Nie wykorzystuje umiejętności promocji zdrowego stylu życia w praktyce	Wykorzystuje umiejętność promocji zdrowego stylu życia w praktyce	Dobrze wykorzystuje umiejętność promocji zdrowego stylu życia w praktyce	Bardzo dobrze wykorzystuje umiejętność promocji zdrowego stylu życia w praktyce

Liczba punktów ECTS dla studiów stacjonarnych oraz bilans nakładu pracy	5 punktów ECTS
	Bilans nakładu pracy przeciętnego studenta: - udział w wykładach..... 45 godz.
Łączny nakład pracy studenta 45 godz.	
	Bilans nakładu indywidualnej pracy przeciętnego studenta: - przygotowanie prezentacji multimedialnej..... 5 godz. - udział w konsultacjach..... 5 godz. - przygotowanie do zaliczenia przedmiotu i obecność na zaliczeniu..... 55 godz.
	Łączny nakład pracy indywidualnej studenta 65 godz.

Liczba punktów ECTS dla studiów niestacjonarnych oraz bilans nakładu pracy	5 punktów ECTS
	Bilans nakładu pracy przeciętnego studenta: - udział w wykładach..... 8 godz. - projekt..... 4 godz.
Łączny nakład pracy studenta 12 godz.	
	Bilans nakładu indywidualnej pracy przeciętnego studenta: - przygotowanie prezentacji multimedialnej..... 8 godz. - udział w konsultacjach..... 10 godz. - przygotowanie do zaliczenia przedmiotu i obecność na zaliczeniu..... 95 godz.
	Łączny nakład pracy indywidualnej studenta 113 godz.

Literatura podstawowa	<ol style="list-style-type: none"> Jarosz M. (red.) (2012): Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja. Wyd. IŻŻ, Warszawa. WHO/FAO (2003): Diet, Nutrition and Prevention of Chronic Diseases.
------------------------------	--

	<p>Geneva.</p> <p>3. Babicz- Zielińska E.: Propedeutyka żywienia, Fundacja WSM Gdynia 2002.</p> <p>4. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL Warszawa 2007.</p>
Literatura uzupełniająca	<p>1. Kunachowicz H., Czarnowska-Misztal E., Turlejska H., Zasady żywienia człowieka. WSiP, Warszawa 2000.</p> <p>2. Biernat J., Żywienie, żywność a zdrowie. Astrum, Wrocław 2001.</p>

Kierownik przedmiotu:

prof. dr hab. Włodzimierz Dolata

Adres mailowy: wlodzimierz.dolata@wshig.poznan.pl