



Wyższa Szkoła Hotelarstwa i Gastronomii
w Poznaniu

Choroby cywilizacyjne a sztuka kulinarna

Sylabus zajęć

Informacje podstawowe

Kierunek studiów Turystyka i Rekreacja	Cykl dydaktyczny 2023/ 2024
Specjalność <ul style="list-style-type: none">• Hotelarstwo i Gastronomia	Kod zajęć Choroby cywilizacyjne a sztuka kulinarna
Poziom studiów Studia drugiego stopnia	Języki wykładowe Polski
Forma studiów Studia stacjonarne	Obligatoryjność Obowiązkowy
Profil studiów Profil praktyczny	
Koordinator zajęć	dr hab. Włodzimierz Dolata
Prowadzący zajęcia	dr hab. Włodzimierz Dolata

Okres Semestr 2	Forma zajęć/ liczba godzin/ forma zaliczenia Ćwiczenia/ 60/ zaliczenie	Liczba punktów ECTS 3
---------------------------	--	--

Cele kształcenia dla zajęć

Kod	Cel
C1	Zapoznanie studentów z definicjami i poziomami w obszarze chorób cywilizacyjnych.
C2	Omówienie koncepcji i roli Sztuki kulinarnej względem chorób cywilizacyjnych oraz zmiany stylu życia człowieka XXI wieku.
C3	Zapoznanie z filozofią Sztuki kulinarnej w nowym wydaniu na tle zmian cywilizacyjnych i gospodarczych oraz stylu życia człowieka na wszystkich płaszczyznach.
C4	Prewencja w chorobach cywilizacyjnych. Dieta wydłużająca oczekiwany czas życia
C5	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.

Wymagania wstępne

Podstawowa wiedza w zakresie chorób cywilizacyjnych.

Efekty uczenia się dla zajęć

Kod	Efekty uczenia się dla zajęć w zakresie	Efekty uczenia się dla kierunku	Metody weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się dla zajęć
Wiedzy – Student/ ka:			
W1	Posiada pogłębioną wiedzę w zakresie terminologii związanej z przedmiotem	K_W01	Zaliczenie ustne, Wykonanie prezentacji, Dyskusja, aktywność
W2	Zna i rozumie w stopniu pogłębionym terminologię związaną zakresu przedmiotu	K_W02	Zaliczenie ustne, Wykonanie prezentacji, Dyskusja, aktywność
W3	Zna i rozumie w stopniu pogłębionym elementy wpływające na wybrany moduł zachowań prozdrowotnych	K_W10	Zaliczenie ustne, Wykonanie prezentacji, Dyskusja, aktywność
Umiejętności – Student/ ka:			
U1	Potrafi stosować pogłębione umiejętności badawcze dotyczące analizy dostępnych źródeł informacji oraz samodzielnie zidentyfikować i rozwiązywać problemy dotyczące przedmiotu	K_U06	Zaliczenie ustne, Wykonanie prezentacji, Dyskusja, aktywność

Kompetencji społecznych – Student/ ka:			
K1	Jest gotów do uczenia się przez całe życie i podnoszenia kompetencji zawodowych i osobistych oraz wykazywać się dociekliwością badawczą	K_K01	Zaliczenie ustne, Wykonanie prezentacji, Dyskusja, aktywność
K2	Jest gotów świadomie uczestniczyć w sferze turystycznej i rekreacyjnej zgodnie z zasadami zachowań prozdrowotnych	K_K08	Zaliczenie ustne, Wykonanie prezentacji, Dyskusja, aktywność
K3	Jest gotów do samodzielnego określania priorytetów służących realizacji określonego przez siebie lub innych zadania, wykazując przy tym krytycyzm i empatię	K_K09	Zaliczenie ustne, Wykonanie prezentacji, Dyskusja, aktywność

Treści programowe dla zajęć

Lp .	Treści programowe dla zajęć	Efekty uczenia się dla zajęć	Formy zajęć
1.	CHOROBY CYWILIZACYJNE JAKO PLAGA XXI WIEKU. - Definicja, charakterystyka zagadnienia. - Przyczyny powstawania chorób cywilizacyjnych w społeczności XXI wieku.	K_W01;K_W02 K_W10 K_U06 K_K01 K_K08; K_K09	Wykłady
2.	ZDROWIE LUDZI I ZMIANY ZACHODZĄCE NA PRZEŁOMIE DEKAD. - Problemy zdrowotne na przełomie dekad. - Czynniki wpływające na jakość zdrowia. - Obszary życia jako czynniki wpływające na jakość życia.	K_W01;K_W02 K_W10 K_U06 K_K01 K_K08; K_K09	Wykłady
3.	PROFILAKTYKA ŻYWIENIOWA CHORÓB CYWILIZACYJNYCH. - Klasyfikacja chorób i wskazanie czynników zapobiegawczych. - Prewencja jako czynnik zapobiegawczy.	K_W01;K_W02 K_W10 K_U06 K_K01 K_K08; K_K09	Wykłady
4.	CHARAKTERYSTYKA CHORÓB SKLASYFIKOWANYCH JAKO CHOROBY CYWILIZACYJNE.	K_W01;K_W02 K_W10 K_U06 K_K01 K_K08; K_K09	Wykłady
5.	NOWE FORMY WYPOCZYNKU POPRAWIAJĄCE STYL ŻYCIA SPOŁECZEŃSTWA. - Formy wypoczynku czynnego.	K_W01;K_W02 K_W10 K_U06 K_K01 K_K08; K_K09	Wykłady

	- Inne formy zaspokajania potrzeb wypoczynku. - Dieta jako element wypoczynku dla organizmu człowieka.		
6.	DIETA W SCHORZENIACH LUDZI XXI WIEKU. - Podział diet w zależności od grupy chorób cywilizacyjnych. - Charakterystyka diet.	K_W01;K_W02 K_W10 K_U06 K_K01 K_K08; K_K09	Wykłady
7.	WIELOWYMIAROWOŚĆ SZTUKI KULINARNEJ JAKO TRENDU W GASTRONOMII. - Promowanie żywności tradycyjnej, zdrowej, naturalnej symbolem prozdrowotnego stylu życia. - Charakterystyka obróbek termicznych w zależności od diety.	K_W01;K_W02 K_W10 K_U06 K_K01 K_K08; K_K09	Wykłady
8.	KONCEPCJA KULINARNYCH REWOLUCJI W DOBIE CHOROBY CYWILIZACYJNYCH. - Globalny trend naprawy racjonalnego żywienia. - Perspektywy dalszego rozwoju sztuki kulinarnej dla polepszenia jakości życia.	K_W01;K_W02 K_W10 K_U06 K_K01 K_K08; K_K09	Wykłady

Informacje dodatkowe

Forma zajęć	Metody i formy prowadzenia zajęć
Ćwiczenia	dyskusja

Forma zajęć	Warunki zaliczenia zajęć
Ćwiczenia	<ul style="list-style-type: none"> • Przygotowanie prezentacji multimedialnej, • Zaliczenie ustne • Aktywność • Inne

Literatura

Obowiązkowa

1. Jarosz M. (red.) (2022): 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 2017.

Dodatkowa

1. Kunachowicz H., Czarnowska-Misztal E., Turlejska H., Zasady żywienia człowieka. WSiP, Warszawa 2000.
2. Biernat J., Żywnienie, żywność a zdrowie. Astrum, Wrocław 2011.

Nakład pracy studenta i punkty ECTS

Rodzaje zajęć studenta	Średnia liczba godzin* przeznaczonych na zrealizowane rodzaje zajęć
Ćwiczenia	60
Przygotowanie prezentacji multimedialnej	5
Udział w konsultacjach	5
Przygotowanie do zaliczenia	10
Łączny nakład pracy studenta	Liczba godzin 80
Liczba punktów ECTS	ECTS 3

*godzina (lekcyjna) oznacza 45 minut