

9. Żywnienie w hotelarstwie



WYŻSZA SZKOŁA HANDLU I USŁUG
W POZNANIU

OPIS PRZEDMIOTU

KIERUNEK	Turystyka i rekreacja
SPECJALNOŚĆ	Menager hotelarstwa, wellness &spa
TRYB STUDIÓW	Stacjonarny / niestacjonarny
SEMESTR	5

Nazwa przedmiotu	Żywnienie w hotelarstwie	MPR_3_9	
Wymiar godzinowy poszczególnych form zajęć	Studia stacjonarne – 30 Studia niestacjonarne -18		
	• wykłady Studia stacjonarne – 10 Studia niestacjonarne – 8		
	• inne formy Studia stacjonarne – 20 Studia niestacjonarne - 10		
Cele kształcenia:	<ul style="list-style-type: none"> – Utrwalenie zasad prawidłowego żywienia. – Nabycie umiejętności planowania diety w zależności od rodzaju aktywności fizycznej. 		
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
EK_W01	Zna i definiuje podstawowe pojęcia z zakresu żywienia człowieka.	K_W01	P6S_WG
EK_W02	Posiada wiedzę dotyczącą własnego zdrowia i profilaktyki najczęściej występujących chorób, rozumie znaczenie składników odżywczych w żywieniu człowieka.	K_W04	P6S_WG
EK_W03	Posiada wiedzę o współzależności pomiędzy żywieniem a zdrowiem człowieka.	K_W06	P6S_WG
EK_U04	Ma umiejętność nakierowaną na planowanie i tworzenie prawidłowych diet.	K_U02	P6S_UW
EK_U05	Ma umiejętność działań profilaktycznych nakierowanych na dobór produktów spożywczych i technik przyrządzania potraw dla potrzeb tworzonych diet celem zabezpieczenia przed wystąpieniem chorób gości i personelu obiektu turystycznego	K_U12	P6S_UK
EK_K06	propaguje uprawianie turystyki i rekreacji oraz docenia znaczenie zdrowego odżywiania dla rozwoju społecznego	K_K03	P6S_KK
EK_K07	Wykazuje wrażliwość na naruszanie sfery etyki żywienia	K_K09	P6S_KR

EK_K08	ma świadomość poziomu swojej wiedzy i umiejętności, rozumie potrzebę ciągłego rozwoju osobistego i zawodowego, jest przygotowany do podjęcia studiów drugiego stopnia	K_K01	P6S_KK
--------	---	-------	--------

Numer treści	Treści kształcenia / programowe	Odniesienie do efektów kształcenia dla przedmiotu
	Wykłady / Ćwiczenia	
T_01	Składniki pokarmowe i ich rola w prawidłowym funkcjonowaniu organizmu.	K_W01 K_W02 K_W03 K_U04 K_K06
T_02	Zapotrzebowanie energetyczne organizmu.	K_W02 K_U04
T_03	Gospodarka wodno-elektrolitowa.	K_W01 K_W03 K_U05 K_K07
T_04	Główne grupy produktów spożywczych.	K_W01 K_W02 K_U05 K_K08
T_05	Metody utrwalania i przechowywania żywności.	K_W01 K_W02 K_K06
T_06	Higieniczne aspekty produkcji i dystrybucji żywności.	K_W01 K_U05 K_K07
T_07	Nowe tendencje w produkcji żywności.	K_W02 K_U05 K_K07
T_08	Normy żywieniowe i zasady racjonalnego żywienia.	K_W03 K_U05 K_K07
T_09	Zwyczaje żywieniowe w Polsce i na świecie.	K_W02
T_10	Planowanie żywienia różnych grup turystycznych.	K_W02 K_W03 K_K06
T_11	Wybrane aspekty żywienia sportowców.	K_U04 K_K07
T_12	Podstawowe wiadomości o żywieniu dietetycznym.	K_U04 K_K07

Metody i formy prowadzenia zajęć	Treści kształcenia i programowe
Wykład z prezentacją multimedialną wybranych zagadnień	
Wykład konwersatoryjny	T_05, T_08, T_12
Wykład problemowy	
Wykład informacyjny	T_01 – 04, T_06, T_07
Dyskusja	T_08, T_12
Praca z tekstem	
Metoda analizy przypadków	

Uczenie problemowe (Problem-based learning)	
Gra dydaktyczna/symulacyjna	
Metoda ćwiczeniowa	T_10, T_11
Metoda warsztatowa	
Metoda projektu	
Prezentacja multimedialna	T_05, T_09
Demonstracje dźwiękowe i/lub video	
Metody aktywizujące (np.: „burza mózgów”, technika analizy SWOT, technika drzewka decyzyjnego, metoda „kuli śniegowej”, konstruowanie „map myśli”)	
Inne (jakie?) – ...	
...	

Kryteria oceny w odniesieniu do poszczególnych efektów kształcenia				
Efekt kształcenia	Na ocenę 2	Na ocenę 3	Na ocenę 4	Na ocenę 5
K_W01	Student/ka nie zna i definiuje podstawowe pojęcia z zakresu żywienia człowieka	Student/ka definiuje na podstawowym pojęcia z zakresu żywienia człowieka	Student/ka poziomie średniozaawansowanym zna i definiuje podstawowe pojęcia z zakresu żywienia człowieka	Student/ka wyczerpująco zna i definiuje podstawowe pojęcia z zakresu żywienia człowieka
K_W02	Student/ka nie posiada wiedzy dotyczącej własnego zdrowia i profilaktyki najczęściej występujących chorób, nie rozumie znaczenie składników odżywczych w żywieniu człowieka	Student/ka w podstawowym zakresie posiada wiedzę dotyczącą własnego zdrowia i profilaktyki najczęściej występujących chorób, rozumie znaczenie składników odżywczych w żywieniu człowieka	Student/ka na poziomie średniozaawansowanym posiada wiedzę dotyczącą własnego zdrowia i profilaktyki najczęściej występujących chorób, rozumie znaczenie składników odżywczych w żywieniu człowieka	Student/ka wyczerpująco posiada wiedzę dotyczącą własnego zdrowia i profilaktyki najczęściej występujących chorób, rozumie znaczenie składników odżywczych w żywieniu człowieka
K_W03	Student/ka nie posiada wiedzy o współzależności pomiędzy żywieniem a zdrowiem człowieka.	Student/ka w podstawowym zakresie posiada wiedzę o współzależności pomiędzy żywieniem a zdrowiem człowieka.	Student/ka na poziomie dobrym posiada wiedzę o współzależności pomiędzy żywieniem a zdrowiem człowieka.	Student/ka w stopniu pełnym posiada wiedzę o współzależności pomiędzy żywieniem a zdrowiem człowieka.
K_U04	Student/ka nie ma umiejętności nakierowanych na planowanie i tworzenie prawidłowych diet	Student/ka w podstawowym zakresie ma umiejętność nakierowaną na planowanie i tworzenie prawidłowych diet.	Student/ka na poziomie dobrym ma umiejętność nakierowaną na planowanie i tworzenie prawidłowych diet	Student/ka w stopniu pełnym ma umiejętność nakierowaną na planowanie i tworzenie prawidłowych diet
K_U05	Student/ka nie ma umiejętności działań profilaktycznych nakierowanych na dobór produktów spożywczych i technik przyrządzania potraw dla potrzeb tworzonych diet celem zabezpieczenia przed	Student/ka w podstawowym zakresie ma umiejętność działań profilaktycznych nakierowanych na dobór produktów spożywczych i technik przyrządzania potraw dla potrzeb tworzonych diet celem	Student/ka na poziomie dobrym ma umiejętność działań profilaktycznych nakierowanych na dobór produktów spożywczych i technik przyrządzania potraw dla potrzeb	Student/ka w stopniu pełnym ma umiejętność działań profilaktycznych nakierowanych na dobór produktów spożywczych i technik przyrządzania potraw dla potrzeb tworzonych diet celem

	wystąpieniem chorób gości i personelu obiektu turystycznego	zabezpieczenia przed wystąpieniem chorób gości i personelu obiektu turystycznego	tworzonych diet celem zabezpieczenia przed wystąpieniem chorób gości i personelu obiektu turystycznego	zabezpieczenia przed wystąpieniem chorób gości i personelu obiektu turystycznego
K_K06	Student/ka nie propaguje uprawiania turystyki i rekreacji oraz nie docenia znaczenie zdrowego odżywiania dla rozwoju społecznego	Student/ka w podstawowym zakresie propaguje uprawianie turystyki i rekreacji oraz docenia znaczenie zdrowego odżywiania dla rozwoju społecznego	Student/ka na poziomie dobrym propaguje uprawianie turystyki i rekreacji oraz docenia znaczenie zdrowego odżywiania dla rozwoju społecznego	Student/ka w stopniu pełnym propaguje uprawianie turystyki i rekreacji oraz docenia znaczenie zdrowego odżywiania dla rozwoju społecznego
K_K07	Student/ka nie wykazuje wrażliwości na naruszanie sfery etyki żywienia	Student/ka w podstawowym zakresie wykazuje wrażliwość na naruszanie sfery etyki żywienia	Student/ka na poziomie dobrym wykazuje wrażliwość na naruszanie sfery etyki żywienia	Student/ka w stopniu pełnym wykazuje wrażliwość na naruszanie sfery etyki żywienia
K_K08	Student/ka nie ma świadomość poziomu swojej wiedzy i umiejętności, nie rozumie potrzeby ciągłego rozwoju osobistego i zawodowego, nie jest przygotowana/y do podjęcia studiów drugiego stopnia	Student/ka w stopniu podstawowym ma świadomość poziomu swojej wiedzy i umiejętności, rozumie potrzebę ciągłego rozwoju osobistego i zawodowego, jest przygotowany do podjęcia studiów drugiego stopnia	Student/ka w stopniu dobrym ma świadomość poziomu swojej wiedzy i umiejętności, rozumie potrzebę ciągłego rozwoju osobistego i zawodowego, jest przygotowany do podjęcia studiów drugiego stopnia	Student/ka w stopniu bardzo dobrym ma świadomość poziomu swojej wiedzy i umiejętności, rozumie potrzebę ciągłego rozwoju osobistego i zawodowego, jest przygotowany do podjęcia studiów drugiego stopnia

Weryfikacja efektów kształcenia	Symbole EK dla modułujących/przedmiotu							
	W01	W02	W03	U04	U05	K06	K07	K08
Egzamin pisemny								
Egzamin ustny								
Zaliczenie pisemne	X	X	X	X	X	X	X	X
Zaliczenie ustne								
Kolokwium pisemne	X	X	X	X	X	X	X	X
Kolokwium ustne								
Test								
Projekt								
Praca pisemna								
Raport								
Prezentacja multimedialna	X	X	X	X		X	X	
Praca podczas ćwiczeń	X	X	X	X	X	X	X	
Inne (jakie?) - ...								

Wymiar godzinowy zajęć i pracy studenta	Stacjonarne	Niestacjonarne
1. Wykłady (wspólny udział nauczycieli akademickich i studentów)	10	8
2. Inne formy (wspólny udział nauczycieli akademickich i studentów)	20	10
3. Konsultacje z nauczycielem	10	15

Razem 1+2+3	40	33
4. Praktyki (realizowane samodzielnie przez studentów)	—	—
5. Praca własna studenta (w tym prace domowe i projektowe, przygotowanie się do zaliczenia/egzaminu)	35	42
Razem 4+5	35	42
SUMA 1+2+3+4+5	75	75
Łącznie punktów ECTS wg planu studiów	3	

Literatura podstawowa	<ul style="list-style-type: none"> – Gawęcki J., Hryniewiecki L.: Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywności. T. 1. PWN, Warszawa, 2008 – Grzebińska W., Gajewska D.: Żywność w turystyce. WSiP, Warszawa 2001
Literatura uzupełniająca	<ul style="list-style-type: none"> – Tauber R.D., Hasik J., Skrzypczak K.: Żywność w turystyce i sporcie. Poznań 2008 – Ziemiański Ś.: Normy żywienia człowieka. Fizjologiczne podstawy. PWN, Warszawa 2001.