

<b>Akademia Wychowania Fizycznego im. J. Kukuczki w Katowicach</b> <b>Wydział Zarządzania Sportem i Turystyką</b>			
Kierunek studiów i poziom kształcenia:	Zarządzanie – I stopień		Tryb studiów: S/N
Nazwa przedmiotu	<b>ORGANIZACJA ŻYWIENIA CZŁOWIEKA</b>		
Nazwa grupy przedmiotów i jej symbol	<b>Grupa przedmiotów z nauk społecznych</b>		<b>GNS</b>
Profil kształcenia	ogólnoakademicki		
Język wykładowy	polski		
Forma realizacji przedmiotu	obligatoryjny		do wyboru <input checked="" type="checkbox"/>
Specjalność	<b>wszystkie specjalności</b>		
Rok studiów	pierwszy		
Semestr	drugi		
Liczba punktów ECTS	trzy		
Tytuł/stopień naukowy, imię i nazwisko prowadzącego zajęcia	dr Agnieszka Górka – Chowaniec		
Kierunkowe efekty uczenia się - symbole	Przedmiotowe efekty uczenia się		
<b>WIEDZA</b>			
K_W01,K_W04,K_W23	W1	Student rozumie znaczenie nauki o żywieniu i żywności oraz zna Instytucje zajmujące się problematyką żywienia i żywności w Polsce i na świecie.	
K_W02,K_W03,K_W09	W2	Student rozumie rolę i znaczenie składników pokarmowych w funkcjonowaniu ludzkiego organizmu oraz rozumie znaczenie wartości odżywczej żywności dla zdrowia człowieka.	
K_W06, K_W08,K_W22	W3	Student zna i opisuje zasady organizacji działalności usługowej sektora gastronomii oraz zasady obsługi konsumenta	
<b>UMIEJĘTNOŚCI</b>			
K_U02,K_U03, K_U04	U1	Student potrafi scharakteryzować podstawowe zasady racjonalnego żywienia człowieka oraz wskazać potrzeby energetyczne ludzkiego organizmu.	
K_U01,K_U09, K_U10	U2	Student posiada umiejętności wskazania i opracowania norm żywienia oraz norm produktów dot. podstawowych racji pokarmowych.	
K_U06,K_U14, K_U22	U3	Student potrafi dokonać obliczenia bilansu energetycznego w odniesieniu do poznanych metod wykorzystywanych w praktyce, potrafi ocenić wartość energetyczną i odżywczą pożywienia	
<b>KOMPETENCJE SPOŁECZNE</b>			
K_K06, K_K07, K_K16	K1	Student jest świadomy roli i znaczenia prawidłowego odżywiania się człowieka oraz konsekwencji nieprawidłowości powstałych w tym zakresie.	
K_K02, K_K05, K_K11	K2	Student jest uświadomiony o konieczności nieustannego podnoszenia własnych kwalifikacji w celu zwiększania swojej konkurencyjności na rynku pracy.	
K_K01 K_K03, K_K09	K3	Student potrafi ocenić własny sposób żywienia i stanu odżywiania jak i dokonać takiej diagnozy w środowisku go otaczającym.	
Treści przedmiotu	<u>Wykład</u> 1. Wiadomości ogólne o nauce o żywieniu. Anatomia i fizjologia przewodu pokarmowego 2. Racjonalne żywienie. Systemy bezpieczeństwa żywności 3. Normy żywienia i ich zastosowanie 4. Normy produktów – racje pokarmowe 5. Podstawowe zasady racjonalnego żywienia 6. Potrzeby energetyczne organizmu		

	<p>7. Bilans energetyczny</p> <p>8. Wartość energetyczna pożywienia</p> <p>9. Zasady organizacji działalności usługowej sektora gastronomii.</p> <p>10. Zasady obsługi konsumenta</p> <p>11. Sporządzanie ofert usług gastronomicznych</p> <p>12. Sporządzanie ofert usług zgodnie z zamówieniem konsumenta</p> <p>13. Rozliczanie usługi gastronomicznej</p>
Wymagania wstępne i dodatkowe	system HACCP w zakładach żywienia zbiorowego
Literatura obowiązkowa	<p>1. Langley-Evan S., <i>Żywność: wpływ na zdrowie człowieka</i>, Wydaw. Lekarskie PZWL, 2014.</p> <p>2. Grajeta H., <i>Żywność człowieka i analiza żywności: wybrane zagadnienia</i>, Wydaw. UM, Wrocław 2018.</p> <p>3. Kmiołek A., <i>Usługi gastronomiczne</i>, Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, Warszawa 2013.</p> <p>4. Górka-Chowaniec A., Nagody-Mrozowicz K., Paterak S., <i>Eating Habits And Lifestyle Of The Executive Managers In Hierarchized Organizational Systems Of Sport And Tourism</i>, [w:] 36th IBIMA Conference: 4-5 November 2020, Granada, Spain Granada.</p>
Literatura uzupełniająca	<p>1. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.), <i>Żywność człowieka a zdrowie publiczne</i>. Tom 3, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2017.</p> <p>2. Czasopismo: <i>Żywność. Nauka. Technologia. Jakość</i> (ŻNTJ), Polskie Towarzystwo Technologów Żywności.</p> <p>3. Czasopismo: <i>Żywność Człowieka i Metabolizm</i>, Instytut Żywności i Żywienia.</p>
Planowane formy/działania/ metody dydaktyczne	<ul style="list-style-type: none"> <li>• wykład, samodzielna, ukierunkowana przez wykładowcę praca studenta z wykorzystaniem dostępnej literatury przedmiotu, zastosowanie interaktywnych technik nauczania</li> <li>• studium źródeł prawnych i literatury przedmiotu, analiza instytucjonalno-porównawcza</li> <li>• zestawy slajdów zawierających tezy do poszczególnych tematów</li> </ul>
Sposób zaliczenia	zaliczenie na stopień
Metody oceniania osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się	Zaliczenie w formie: pytań pisemnych otwartych lub zadań obliczeniowych.
Kryteria oceniania osiągnięcia przedmiotowych efektów uczenia się	<p>Zaliczenie wykładów uważa się za zdane na ocenę dostateczną, gdy student:</p> <p>a) odpowie na jedną czwartą pytań otwartych lub zadań obliczeniowych prawidłowo a na resztę pytań częściowo prawidłowo.</p> <p>1. Wymogi formalne dla otrzymania oceny z zaliczenia:</p> <p>a) bardzo dobry - 91% i więcej odpowiedzi prawidłowych.</p> <p>b) dobry plus - 81-90% odpowiedzi prawidłowych.</p> <p>c) dobry - 71-80% odpowiedzi prawidłowych.</p> <p>d) dostateczny plus -61-70% odpowiedzi prawidłowych.</p> <p>e) dostateczny 50-60% odpowiedzi prawidłowych.</p> <p>f) niedostateczny – mniej niż 50% odpowiedzi prawidłowych</p> <p>Szczegółowe warunki uzyskania oceny oraz uzupełniające elementy oceny (obecność, aktywność itp.), prowadzący egzamin/zaliczenie podaje do wiadomości studentów na pierwszych zajęciach oraz na zajęciach poprzedzających egzamin/zaliczenie.</p>
Praktyki zawodowe	nie dotyczy
STUDIA	udział w wykładach =39 h
STACJONARNE	przygotowanie do zaliczenia = 15 h

	realizacja zadań projektowych = 22 h kolokwium = 2h  łącznie = 78 h w bezpośrednim kontakcie z prowadzącym 50% godzin liczba punktów ECTS = 3pkt Minimalna ilość godzin nakładu pracy studenta = 3 * 26 h = 78 h.
--	---

<b>Forma oceny efektów uczenia się</b>			
<b>Efekty uczenia się</b>	<b>Forma oceny</b>		
	Zaliczenie (pytania otwarte)	Ćwiczenia grupowe	Dyskusja dydaktyczna
<b>W1</b>	X		
<b>W2</b>	X	X	
<b>W3</b>	X		X
<b>U1</b>	X		X
<b>U2</b>		X	X
<b>U3</b>		X	
<b>K1</b>	X	X	
<b>K2</b>		X	X
<b>K3</b>		X	X