*Załącznik nr 1.5 do Zarządzenia Rektora UR nr 12/2019*

**SYLABUS**

**dotyczy cyklu kształcenia** *2020/2021-2022/2023*

*(skrajne daty*)

Rok akademicki 2022/2023

1. Podstawowe informacje o przedmiocie

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa przedmiotu | Żywienie w turystyce |
| Kod przedmiotu\* |  |
| Nazwa jednostki prowadzącej kierunek | Kolegium Nauk Medycznych |
| Nazwa jednostki realizującej przedmiot | Instytut Nauk o Kulturze Fizycznej |
| Kierunek studiów | Turystyka i Rekreacja |
| Poziom studiów | Studia pierwszego stopnia |
| Profil | Ogólnoakademicki |
| Forma studiów | Niestacjonarne |
| Rok i semestr/y studiów | 3 rok, sem. VI |
| Rodzaj przedmiotu | Przedmioty dodatkowe do wyboru |
| Język wykładowy | Polski |
| Koordynator | dr Agata Rzeszutko-Bełzowska |
| Imię i nazwisko osoby prowadzącej / osób prowadzących | dr Agata Rzeszutko-Bełzowska |

\* *-opcjonalni*e, *zgodnie z ustaleniami w Jednostce*

1.1.Formy zajęć dydaktycznych, wymiar godzin i punktów ECTS

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Semestr  (nr) | Wykł. | Ćw. | Konw. | Lab. | Sem. | ZP | Prakt. | Inne (jakie?) | **Liczba pkt. ECTS** |
| VI |  | 15 |  |  |  |  |  |  | 2 |

1.2. Sposób realizacji zajęć

☑zajęcia w formie tradycyjnej

☐ zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość

1.3 Forma zaliczenia przedmiotu (z toku) (egzamin, zaliczenie z oceną, zaliczenie bez oceny)

Ćwiczenia - zaliczenie z oceną

2.Wymagania wstępne

|  |
| --- |
| Student powinien wykazywać się wiedzę zdobytą na przedmiotach: fizjologia człowieka, podstawy anatomii, wychowanie zdrowotne, podstawy technologii żywienia i promocja zdrowia - ujętych w programie studiów na I, II i III roku. |

3. cele, efekty uczenia się , treści Programowe i stosowane metody Dydaktyczne

3.1 Cele przedmiotu

|  |  |
| --- | --- |
| C1 | Przekazanie wiedzy na temat zasad doboru produktów spożywczych do wymagań poszczególnych grup odbiorców. |
| C2 | Zapoznanie studentów z zasadami organizowania żywienia w różnych formach turystyki. |
| C3 | Przekazanie wiedzy na temat zwyczajów żywieniowych w Polsce i na Świecie. |

**3.2 Efekty uczenia się dla przedmiotu**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| EK (efekt uczenia się) | Treść efektu uczenia się zdefiniowanego dla przedmiotu | Odniesienie do efektów kierunkowych [[1]](#footnote-1) |
| EK­\_01 | Absolwent charakteryzuje w zaawansowanym stopniu zasady promocji zdrowia i zdrowego stylu życia oraz podstawowe zasady odżywiania i zwyczajów żywieniowych w krajach atrakcyjnych turystycznie. | K\_W03 |
| EK­\_02 | Absolwent samodzielnie posługuje się zdobytą wiedzą  i rozwija swoje umiejętności korzystając z różnych źródeł  i nowoczesnych technologii, potrafi stworzyć ofertę turystyczną dostosowaną do potrzeb szerokiego grona odbiorców. | K\_U02 |
| EK­\_03 | Absolwent ma świadomość oceny posiadanej wiedzy  i odbieranych treści | K\_K01 |

**3.3 Treści programowe**

1. Problematyka wykładu

|  |
| --- |
| Treści merytoryczne |

1. Problematyka ćwiczeń audytoryjnych, konwersatoryjnych, laboratoryjnych, zajęć praktycznych

|  |
| --- |
| Treści merytoryczne |
| Bezpieczeństwo przechowywania żywności. |
| Czynniki warunkujące sposoby żywienia turystów. |
| Zasady żywienia zbiorowego. |
| Żywność przeznaczona dla turystów. |
| Organizacja żywienia w różnych formach turystyki. |
| Zwyczaje żywieniowe społeczeństw. |

3.4 Metody dydaktyczne

Np.:

*Wykład: wykład problemowy, wykład z prezentacją multimedialną, metody kształcenia na odległość*

*Ćwiczenia: analiza tekstów z dyskusją, metoda projektów (projekt badawczy, wdrożeniowy, praktyczny), praca w grupach (rozwiązywanie zadań, dyskusja),gry dydaktyczne, metody kształcenia na odległość*

*Laboratorium: wykonywanie doświadczeń, projektowanie doświadczeń*

**Analiza tekstów z dyskusją, rozwiązywanie zadań, praca w grupach.**

4. METODY I KRYTERIA OCENY

4.1 Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Symbol efektu | Metody oceny efektów kształcenia  (np.: kolokwium, egzamin ustny, egzamin pisemny, projekt, sprawozdanie, obserwacja w trakcie zajęć) | Forma zajęć dydaktycznych  (w, ćw, …) |
| EK\_ 01 | Kolokwium, projekt, praca w grupach | ćw. |
| EK\_02 | Projekt, obserwacja w trakcie zajęć, praca w grupach | ćw. |
| EK\_03 | Obserwacja w trakcie zajęć | ćw. |

4.2 Warunki zaliczenia przedmiotu (kryteria oceniania)

|  |
| --- |
| Ćwiczenia - ocena z zaliczenia  50% oceny stanowi wynik kolokwium, 25% ocena aktywności na zajęciach i 25% ocena pracy semestralnej.  Planowane jest przeprowadzenie jednego kolokwium na zakończenie zajęć.  Punkty uzyskane za kolokwium są przeliczane na procenty, którym odpowiadają oceny:  - do 50% - niedostateczny,  - 51% - 60% - dostateczny,  - 61% - 70% - dostateczny plus,  - 71% - 80% - dobry,  - 81% - 90% - dobry plus,  - 91% - 100% - bardzo dobry  Ocenę bardzo dobrą otrzymuje student, który:  - potrafi wypowiadać się w sposób, spójny, wykraczający poza tematykę realizowaną na zajęciach,  - w sposób pełny i rzeczowy realizuje powierzone zadania,  - sprawnie i prawidłowo definiuje problematykę,  - prezentuje wysoki poziom wiedzy teoretycznej,  - aktywnie uczestniczy we wszystkich formach zajęć,  - cechuje się kreatywnością w działaniu, wychodząc poza wskazany szablon,  - przygotowuje pracę semestralną w oparciu o szeroki zakres literatury przedmiotu oraz w sposób wyczerpujący ukazuje badane zjawisko .  Ocenę dobrą otrzymuje student, który:  - potrafi wypowiadać się w klarowny, wyczerpujący problematykę zagadnienia,  - w sposób pełny i rzeczowy realizuje powierzone zadania,  - prawidłowo definiuje problematykę,  - prezentuje ponadprzeciętny poziom wiedzy teoretycznej,  - aktywnie uczestniczy we wszystkich formach zajęć,  - działa w oparciu o wskazany szablon,  - przygotowuje pracę semestralną na podstawie niepełnej literatury przedmiotu oraz w sposób niepełny ukazuje badane zjawisko.  Ocenę dostateczną otrzymuje student, który:  - wypowiadać się w niepełny, chaotyczny,  - w sposób wystarczający realizuje powierzone zadania,  - ma trudności ze zdefiniowaniem problematyki,  - posiada niepełną wiedzę teoretyczną,  - biernie uczestniczy we wszystkich formach zajęć,  - ma trudności w działaniu, nie potrafi sam zidentyfikować problemu i go rozwiązać  - przygotowuje pracę semestralną w oparciu o 1-2 pozycje literatury przedmiotu oraz w sposób rażący przedstawia badane zjawisko..  Ocenę niedostateczną otrzymuje student, który:  - nie potrafi wypowiedzieć się na zadany temat,  - nie potrafi zrealizować powierzonych zadań,  - nie definiuje problemu,  - prezentuje niski poziom wiedzy teoretycznej,  - nie uczestniczy w większości zajęć,  - nie jest zainteresowany aktywnym uczestniczeniem w zajęciach,  - nie przygotowuje pracy semestralnej, albo opracowuje ją tylko i wyłącznie w oparciu o źródła internetowe. |

**5. CAŁKOWITY NAKŁAD PRACY STUDENTA POTRZEBNY DO OSIĄGNIĘCIA ZAŁOŻONYCH EFEKTÓW W GODZINACH ORAZ PUNKTACH ECTS**

|  |  |
| --- | --- |
| **Forma aktywności** | **Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności** |
| Godziny kontaktowe wynikające z harmonogramu studiów | 15 |
| Inne z udziałem nauczyciela akademickiego  (udział w konsultacjach, egzaminie) | 20 godz. – udział w konsultacjach |
| Godziny niekontaktowe – praca własna studenta  (przygotowanie do zajęć, egzaminu, napisanie referatu itp.) | przygotowanie do zajęć – 10 godz.  przygotowanie do kolokwium – 10 godz.  przygotowanie pracy semestralnej – 5 godz. |
| SUMA GODZIN | 60 |
| **SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS** | 2 |

*\* Należy uwzględnić, że 1 pkt ECTS odpowiada 25-30 godzin całkowitego nakładu pracy studenta.*

6. PRAKTYKI ZAWODOWE W RAMACH PRZEDMIOTU

|  |  |
| --- | --- |
| wymiar godzinowy |  |
| zasady i formy odbywania praktyk |  |

7. LITERATURA

|  |
| --- |
| Literatura podstawowa:   1. Dolatowski Z. J., Kołożyn-Krajewska D. (red.), *Gastronomia w ofercie turystycznej regionu*, Wyd. WSHiT w Częstochowie, Częstochowa 2010 r. 2. Dominik P.: *Zasady i organizacja żywienia w turystyce*, Wyd. Druktur  Sp. z o.o., 2012 r. 3. Gawęcki J. (red.): *Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu*, Wyd. Naukowe PWN, Warszawa, 2010 r. 4. Gawęcki J., Mossor-Pietraszewska T. (red.): *Kompedium wiedzy  o żywności, żywieniu i zdrowiu*, Wyd. Naukowe PWN, Warszawa, 2008 r. 5. Goranczewski B., Szeliga-Kowalczyk A., *Jakość usług turystycznych*   *i rekreacyjnych. Ujęcie holistyczne*, Wyd. CeDeWu, Warszawa 2015 r.   1. Gronowska-Senger A.: *Zarys oceny żywienia*, Wyd. SGGW, 2012 r. 2. Kołożyn-Krajewska D., *Jakość żywności a żywienie w turystyce*, Wyd. WSHiG w Częstochowie, Częstochowa 2014 r. 3. Kołożyn-Krajewska D., Dolatowski Z. J. (red.), *Jakość usług turystycznych*   *i żywieniowych*, Wyd. WSHiG w Częstochowie, Częstochowa 2011 r.   1. Milewska M., Prączko A., Stasiak A., *Podstawy gastronomii. Od żywności do turystyki kulinarnej*, Wyd. PWE, Warszawa 2017 r. 2. Nowak D., Czarniecka-Skubina E. (red): *Technologia żywności. Podstawy technologii żywności*, cz. 1, Wyd. FORMAT-AB, 2011 r. 3. Olszewski A.: *Zarządzanie jakością w przemyśle spożywczym*, Wyd. WNT, 2014 r. 4. Pałacha Z, Sitkiewicz I. (red.): *Właściwości fizyczne żywności*, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, 2011 r. 5. Puciato D., *Przedsiębiorstwo hotelowe*, Wyd. Difin, Warszawa 2016 r. 6. Tauber R.D, Hasik J.M., Skrzypczak K., *Żywienie w turystyce i sporcie. Podręcznik dla studentów*, Wyd. WSHiG w Poznaniu, Poznań 2007 r. 7. *Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych*, Powszechne Wydawnictwo Rolnicze i Leśne, 2012 r. 8. *Higiena produkcji żywności*, Wyd. SGGW, 2012 r. |
| Literatura uzupełniająca:  1. *International Journals of sport Nutrition and exercise metabolism*, Periodical, Internet resource.  2. Czarnecka-Skubina E.: *Obsługa konsumenta w gastronomii i cateringu*, Wyd. SGGW, Warszawa, 2008 r.  3. Hofmann I., Carlsson S.: *Tabele wartości odżywczych. Przewodnik po zdrowym żywieniu*, Warszawa, 2008 r.  4. Jackiewicz B.: *Poradnik opracowania i wdrażania systemu HACCP. Gastronomia*, Wyd. ODDK Ośrodek Doradztwa i Doskonalenia Kadr,  2013 r.  5. Kaczocha W., Sikora J., Warte A., *Etyka w turystyce*, Wyd. CeDeWu, Warszawa 2017 r.  6. Roszkowski W. (red.): *Podstawy nauki o żywieniu człowieka*. *Przewodnik do ćwiczeń*, Wyd. SGGW, Wyd. II poprawione i uzupełnione, Warszawa 2005 r.  7. Szczepanowski A E., *Ekonomika turystyki kulturowej*, Wyd. Difin, Warszawa 2015 r. |

Akceptacja Kierownika Jednostki lub osoby upoważnionej

1. W przypadku ścieżki kształcenia prowadzącej do uzyskania kwalifikacji nauczycielskich uwzględnić również efekty uczenia się ze standardów kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela. [↑](#footnote-ref-1)