

Tytuł przedmiotu:	<i>Żywnienie człowieka</i>		
Kierunek:	Gastronomia i Hotelarstwo		
Tryb studiów:	niestacjonarne		
Stopień studiów:	inżynierskie		
Rok studiów:	2		
Semestr:	zimowy		
Wykłady:			
Dzień tygodnia:	sobota		
Godziny:	<i>8.30 -10.00</i>		
Sala:	<i>1116</i>		
Numer wykładu	Data	Temat wykładu	
1	04.10.2025	Charakterystyka ogólna przedmiotu, podstawowe pojęcia i definicje,	
		Przemiana materii i energii u człowieka; wydatek i bilans energetyczny.	
2	18.10.2025	Białka w żywieniu człowieka: podział, funkcje, występowanie w	
3	08.11.2025	Węglowodany w żywieniu człowieka: podział, funkcje, występowanie w	
		Składniki mineralne w żywieniu człowieka: podział, funkcje,	
4	22.11.2025	występowanie w żywności i zapotrzebowanie.	
5	06.12.2025	Witaminy rozpuszczalne w wodzie: podział, funkcje, występowanie w	
6	20.12.2025	Tłuszcze w żywieniu człowieka: podział, funkcje, występowanie w	
7	17.01.2026	Witaminy rozpuszczalne w tłuszczu: podział, funkcje, występowanie w	
Ćwiczenia - grupa 1			
Dzień tygodnia:	sobota		
Godziny:	<i>10.15-12.00</i>		
Sala:	<i>2121</i>		
Numer ćwiczeń	Data	Temat ćwiczeń	Dodatkowe uwagi do ćwiczeń
1	04.10.2025	Metody oznaczania wydatków energetycznych człowieka	
2	18.10.2025	Wartość energetyczna produktów spożywczych	
3	08.11.2025	Wartość biologiczna białka i efekt uzupełniania się aminokwasów	<i>kolokwium</i>

4	22.11.2025	Tłuszcze, kwasy tłuszczowe i cholesterol w wybranych produktach spożywczych i całodziennych racjach pokarmowych	
5	06.12.2025	Produkty spożywcze jako źródła błonnika w diecie	<i>kolokwium</i>
6	20.12.2025	Charakterystyka wartości odżywczej produktów spożywczych	
7	17.01.2026	Gospodarka wodno-elektrolitowa oraz równowaga kwasowo-zasadowa	<i>kolokwium</i>