

Tytuł przedmiotu:	<i>Potrzeby żywieniowe w różnych rodzajach aktywności zawodowej</i>	
Kierunek:	Gastronomia i Hotelarstwo	
Tryb studiów:	stacjonarne	
Stopień studiów:	inżynierskie	
Rok studiów:	3	
Semestr:	zimowy	
Wykłady:		
Dzień tygodnia:	czwartek	
Godziny:	10.15-12.00	
Sala:	6	
Numer wykładu	Data	Temat wykładu
1	02.10.2025	Miejsce żywności dyskrejonalnej w żywieniu osób pracujących
2	09.10.2025	Jak zbadać potrzeby żywieniowe i ich realizację wśród pracowników? posiłki profilaktyczne i regeneracyjne pracujących
3	16.10.2025	Potrzeby żywieniowe w warunkach pracy zdalnej
4	23.10.2025	Jak zbadać potrzeby żywieniowe i ich realizację wśród pracowników? Posiłki profilaktyczne i regeneracyjne pracujących
5	30.10.2025	Potrzeby żywieniowe dla pracowników biurowych, praca w korporacjach - „białe kołnierzyki”
6	06.11.2025	CIOP - Edukacja zdrowotna w miejscu pracy z elementami racjonalnego odżywiania pracowników
7	13.11.2025	Potrzeby żywieniowe służb mundurowych
8	20.11.2025	Narażenie na substancje chemiczne i potrzeby żywieniowe w pracy zawodowej (m.in. gastronomia, produkcja suplementów diety, przemysł ciężki)
9	27.11.2025	Stres w warunkach pracy (ratownicy medyczni, chirurdzy)
10	04.12.2025	CIOP - “Stan nawodnienia pracowników w służbach mundurowych i leśnictwie”
11	11.12.2025	Żywność w warunkach pracy kierowców zawodowych

12	18.12.2025	Potrzeby żywieniowe dla pracowników fizycznych i umysłowych w skrajnych temperaturach
13	08.01.2026	Żywnienie w warunkach pracy zmianowej (chronożywnienie)
14	15.01.2026	CIOP- Otyłość jako problem u pracowników fizycznych
15	22.01.2026	Podsumowanie - wykonywany zawód a żywienie, dobrostan organizmu, absencja w pracy, długość życia, elementy prawne organizacji żywienia w środowisku pracy