

Informacje ogólne	
Jednostka prowadząca kierunek:	Wydział Mechaniczny
Kierunek studiów:	Technologii Żywności i Żywnienie Człowieka
Nazwa kursu:	Dietetyka z profilaktyką
Przynależność do modułu:	żywienia i fizjologii

Forma zajęć	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Projekt	Seminarium	Konwersatorium
Liczba godzin kursu	30	15	-	15	-	-
Liczba punktów ECTS	5 (3+2)					
Sposób zaliczenia	egzamin/zaliczenie/zaliczenie z oceną					

KARTA KURSU									
Informacje ogólne o kursie									
Jednostka realizująca:		Wydział Mechaniczny							
Katedra/Zakład:		Katedra Procsów i Urządzeń Przemysłu Spożywczego							
Osoba odpowiedzialna dydaktycznie:		prof. dr hab. inż. Jarosław Diakun							
Profil studiów:		Ogólnoakademicki							
Forma studiów:		stacjonarne							
Poziom kształcenia:		I stopnia							
Semestr:		7							
Kod kursu:									
Język wykładowy:		polski							
Rodzaj kursu:		specjalnościowy (Żywnienie Człowieka i bezpieczeństwo żywności)							
Forma zajęć:						X			
		W	W+Ć	Ć	L	P	S	K	
Cel/-e kursu									
1	zapoznanie studentów z podstawowymi pojęciami z żywienia człowieka zdrowego i chorego								
2	zapoznanie studentów z dietą człowieka zdrowego i chorego								
3	zapoznanie studentów z wybranymi jednostkami chorobowymi								
4	zapoznanie studentów z doborem diety dla wybranej jednostki chorobowej								
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji									
1	wiedza z zakresu podstaw żywienia człowieka								
2	wiedza z zakresu technologii gastronomicznej								
3	wiedza z zakresu towaroznawstwa żywności								
Efekty kształcenia dla kursu (EKP)									
Wiedza:								Odniesienie do modułowych efektów kształcenia (EKM)	
EKP1	szacuje i ocenia funkcjonowanie organizmów żywych							MD/Ż_W02	
EKP2	definiuje i przedstawia zasady żywienia człowieka i podstawowe składniki żywności							MD/Ż_W03	
EKP3	opisuje i stosuje normy żywienia człowieka oraz ocenę żywienia							MD/Ż_W04	
Umiejętności:									
EKP4	zbiera i przedstawia całodienne racje pokarmowe oraz potrafi je ocenić							MD/Ż_U01	
EKP5	określa i konstruuje diety dla wybranych jednostek chorobowych							MD/Ż_U03	
EKP6	odtworza i gromadzi informacje potrzebne do sporządzania diet							MD/Ż_U03	
Kompetencje społeczne:									
EKP7	planuje i opisuje powierzone zadania							MD/Ż_K01	
EKP8	wyjaśnia i przygotowuje zadania indywidualne i zespołowe							MD/Ż_K03	

Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie	Koordynator KRK	Przewodniczący Rady Programowej Kierunku
_____	_____	_____
Podpis	Podpis	Podpis

Treści programowe			
Forma zajęć	Tematyka zajęć (bloku zajęć)	Liczba godzin	Powiązanie z efektem kształcenia dla kursu (symbol EKP)
P1	Opis poszczególnych jednostek chorobowych cz.1	2	EKP1-EKP8
P2	Opis poszczególnych jednostek chorobowych cz.2	2	EKP1-EKP8
P3	Założenia wybranych diet cz.1.	2	EKP1-EKP8
P4	Założenia wybranych diet cz.2.	2	EKP1-EKP8
P5	Normy – różnice	2	EKP1-EKP8
P6	Inne zalecenia, niedotyczące diety, do wybranych jednostek chorobowych	2	EKP1-EKP8
P7	Suplementacja, zamienniki chemiczne (stosowana zamiast prawidłowej diety)	2	EKP1-EKP8
P8	Podsumowanie	1	EKP1-EKP8
SUMA GODZIN		15	
Narzędzia dydaktyczne			
1	prezentacje multimedialne		
2	podręczniki akademickie		
3	ćwiczenia praktyczne		
4	indywidualna praca studenta		
Sposoby oceny			
L.p.	Oznaczenie efektów kształcenia dla kursu (EKP)	Sposób weryfikacji efektów kształcenia	Zasady oceny
1	EKP1 EKP2 EKP3 EKP4 EKP5 EKP6	uzyskane zaliczeń częściowych w trakcie semestru po każdym wykonaniu zadania plus cały projekt	uzyskanie zaliczenia na ocenę z zakresu zagadnień omawianych na projekcie i całościowy projekt
2	EKP7 EKP8	obecność na zajęciach	ocena werbalna
Obciążenie pracą studenta			
L.p.	Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności	
1	udział w zajęciach projektowych	15	
2	przygotowanie do zajęć	17	
3	przygotowanie projektu	10	
4	udział w konsultacjach	8	
SUMA GODZIN		50	
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS		[2] ECTS	
DLA KURSU			
w tym liczba ECTS dla zajęć z udziałem nauczyciela akademickiego		1	
w tym szacunkowo dla zajęć praktycznych		1	
Literatura podstawowa			
1	Ciborowska H., Rudnicka A. <i>Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka</i> . PZWL Warszawa 2007		
2	Bujko J. <i>Podstawy dietetyki</i> . Wyd SGGW, Warszawa 2006		
3	Gawęcki J. (red.) - <i>Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu</i> . PWN Warszawa 2010		
Literatura uzupełniająca			
1	Łysiak-Szydłowska W (red.) <i>Żywnienie kliniczne- wybrane zagadnienia</i> . Via Medica Gdańsk 2000		
2	Sobotka L. (red) <i>Podstawy żywienia klinicznego</i> . PZWL Warszawa 2004		
Nauczyciel prowadzący kurs			
Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy		Maria Dymkowska-Malesa, dr inż.	
Adres e-mail:		maria.dymkowska-malesa@tu.koszalin.pl	
Tel. kontaktowy:		(94) 3478 425	

Autor Treści Kursu	

Podpis	
Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie	Koordynator KRK
_____	_____
Podpis	Podpis