

Informacje ogólne	
Jednostka prowadząca kierunek:	Wydział Mechaniczny
Kierunek studiów:	Technologii Żywności i Żywnienie Człowieka
Nazwa kursu:	Żywnienie człowieka - działy wybrane
Przynależność do modułu:	żywienia i fizjologii

Forma zajęć	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Projekt	Seminarium	Konwersatorium
Liczba godzin kursu	30	30	-	-	-	-
Liczba punktów ECTS	5					
Sposób zaliczenia	egzamin/zaliczenie					

KARTA KURSU								
Informacje ogólne o kursie								
Jednostka realizująca:		Wydział Mechaniczny						
Katedra/Zakład:		Katedra Procesów 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 tabelami składu i wartości odżywczej żywności							
2	zapoznanie studentów z oceną wartości odżywczej produktów spożywczych							
3	zapoznanie studentów z metodami oceny i komponowania jadłospisów							
4	zapoznanie studentów z metodami upowszechniania zasad racjonalnego żywienia							
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji								
1	wiedza z zakresu chemii organicznej i chemii żywności							
2	wiedza z zakresu podstaw żywienia człowieka							
3	wiedza z zakresu towaroznawstwa żywności							
Efekty kształcenia dla kursu (EKP)								
Wiedza:								Odniesienie do modułowych efektów kształcenia (EKM)
EKP1	opisuje i definiuje wartość odżywczą żywności							MD/Ż_W03
EKP2	definiuje i ocenia jakość zdrowotną żywności							MD/Ż_W04
EKP3	szacuje i ocenia funkcjonowanie organizmów żywych							MD/Ż_W02
Umiejętności:								
EKP4	przedstawia i tworzy proste oceny całodziennych racji pokarmowych							MD/Ż_U01
EKP5	odtwarza i gromadzi informacje potrzebne do sporządzania jadłospisów							MD/Ż_U03
Kompetencje społeczne:								
EKP6	planuje i przygotowuje powierzone zadania							MD/Ż_K01
EKP7	wyjaśnia i przygotowuje zadania indywidualne i zespołowe							MD/Ż_K03

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

Cykl kształcenia:

rok akademicki przyjęcia studentów na studia

Treści programowe					
Forma zajęć	Tematyka zajęć (bloku zajęć)			Liczba godzin	Powiązanie z efektem kształcenia dla kursu (symbol EKP)
W1	Racjonalne żywienie			4	EKP1 EKP2 EKP3 EKP6 EKP7
W2	Normy, etykietywanie i jakość żywności			4	EKP1 EKP2 EKP3 EKP6 EKP7
W3	Wartość odżywcza żywności			4	EKP1 EKP2 EKP3 EKP6 EKP7
W4	Epidemiologia żywieniowa			4	EKP1 EKP2 EKP3 EKP6 EKP7
W5	Epidemiologia otyłości			4	EKP1 EKP2 EKP3 EKP6 EKP7
W6	Wzbogacanie żywności i suplementacja diety			4	EKP1 EKP2 EKP3 EKP6 EKP7
W7	Grupy ludności podwyższonego ryzyka zaburzeń zdrowia i ich problemy żywieniowe			4	EKP1 EKP2 EKP3 EKP6 EKP7
W8	Zaburzenia odżywiania			2	EKP1 EKP2 EKP3 EKP6 EKP7
ĆW1	Charakterystyka wartości odżywczej grup produktów spożywczych			4	EKP1 EKP2 EKP3 EKP4 EKP5 EKP6 EKP7
ĆW2	Główne źródła składników odżywczych w polskiej średniej dziennej racji pokarmowej			6	EKP1 EKP2 EKP3 EKP4 EKP5 EKP6 EKP7
ĆW3	Wzbogacanie produktów spożywczych			4	EKP1 EKP2 EKP3 EKP4 EKP5 EKP6 EKP7
ĆW4	Badania antropometryczne			4	EKP1 EKP2 EKP3 EKP4 EKP5 EKP6 EKP7
ĆW5	Ankiety jako forma oceny racjonalnego żywienia			4	EKP1 EKP2 EKP3 EKP4 EKP5 EKP6 EKP7
ĆW6	Metody i formy upowszechniania wiedzy o prawidłowym żywieniu			4	EKP1 EKP2 EKP3 EKP4 EKP5 EKP6 EKP7
ĆW7	Układanie i ocena jadłospisów			4	EKP1 EKP2 EKP3 EKP4 EKP5 EKP6 EKP7
SUMA GODZIN				60	
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 EKP7		kolokwium (3 terminy) z zakresu zagadnień	uzyskanie pozytywnej oceny wymaga sformułowanej 60% poprawnych odpowiedzi na zadane pytania	
2	EKP1 EKP2 EKP3 EKP4 EKP5 EKP6 EKP7		uzyskane zaliczeń częścikowych w trakcie	uzyskanie zaliczenia z zakresu zagadnień omawianych na ćwiczeniach	
Obciążenie pracą studenta					
L.p.	Forma aktywności				Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
1	udział w wykładach				30
2	udział w ćwiczeniach				30
3	przygotowanie do zajęć				50
4	udział w konsultacjach				15
SUMA GODZIN				125	
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA KURSU				[5] ECTS	
w tym liczba ECTS dla zajęć z udziałem nauczyciela akademickiego				2	
w tym szacunkowo dla zajęć praktycznych				1	
Literatura podstawowa					
1	Przysławski J. - Ocena wartości odżywczej żywności, żywienia i stanu odżywienia. Poznań 2009				
2	Januszewicz P., Socha P., Mazur A. - Żywnienie w zdrowiu publicznym. wyd. Uniwersytet Rzeszowski 2009				
3	Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) - Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. PWN 2009				
Literatura uzupełniająca					
1	Gawęcki J. (red.) - Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. PWN Warszawa 2010				
2	Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B. (red.) - Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. PZWL Warszawa 2008				
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:		94/3478425			

Autor Treści Kursu	
Podpis	
Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie	Koordinator KRK
Podpis	Podpis