

Informacje ogólne	
Jednostka prowadząca kierunek:	Wydział Mechaniczny
Kierunek studiów:	Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka
Nazwa kursu:	Dietoprofilaktyka w gastronomii
Przynależność do modułu:	S5 Moduł gastronomii i dietetyki

Forma zajęć	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Projekt	Seminarium	Konwersatorium
Liczba godzin kursu	15		15			
Liczba punktów ECTS	3 (2+1)					
Sposób zaliczenia	egzamin (E), zaliczenie z oceną (ZO)					

KARTA KURSU								
Informacje ogólne o kursie								
Jednostka realizująca:		Wydział Mechaniczny						
Katedra/Zakład:		Procesów i Urządzeń Przemysłu Spożywczego						
Osoba odpowiedzialna dydaktycznie:		Prof. dr hab. inż. Jarosław Diakun						
Profil studiów:		ogólnoakademicki						
Forma studiów:		stacjonarne						
Poziom kształcenia:		II stopień						
Semestr:		2						
Kod kursu:								
Język wykładowy:		polski						
Rodzaj kursu:		obowiązkowy						
Forma zajęć:	15							
	W	W+Ć	Ć	L	P	S	K	
Cel/-e kursu								
1	zapoznanie studentów z najnowszą wiedzą dotyczącą dietoterapii							
2	zapoznanie studentów z zastosowaniem dietoprofilaktyki w gastronomii							
Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji								
1	wiedza z zakresu żywienia człowieka							
2	wiedza z zakresu dietetyki z profilaktyką							
3	wiedza z zakresu fizjologii żywienia							
Efekty kształcenia dla kursu (EKP)								
Wiedza:								Odniesienie do modułowych efektów kształcenia (EKM)
EKP1	zna i rozumie zagadnienia z zakresu gastronomii i dietetyki							S5_W03
Umiejętności:								
EKP2	dokonuje analizy informacji z zakresu dietoprofilaktyki							S5_U03
EKP3	wykorzystuje uzyskaną wiedzę do rozwiązywania problemów związanych z dietoprofilaktyką w gastronomii							S5_U04
Kompetencje społeczne:								
EKP4	rozumie potrzebę poszerzania wiedzy z zakresu dietoprofilaktyki							S5_K02
EKP5	rozumie potrzebę działalności związanej z żywieniem człowieka							S5_K03
EKP6	jest gotowy do pełnienia funkcji związanych z dieetoprofilaktyką w gastronomii							S5_K04

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)
W1	Istota racjonalnego żywienia i pojęcia z tym związane	2	EKP1, EKP2, EKP3, EKP4, EKP5, EKP6
W2	Podstawowe składniki w żywności	2	EKP1, EKP2, EKP3, EKP4, EKP5, EKP6
W3	Żywność jako źródło składników odżywczych	2	EKP1, EKP2, EKP3, EKP4, EKP5, EKP6
W4	Przetwarzanie żywności a jej wartość odżywcza	4	EKP1, EKP2, EKP3, EKP4, EKP5, EKP6
W5	Postępowanie dietetyczne w wybranych chorobach z uwzględnieniem obróbki kulinarnej	5	EKP1, EKP2, EKP3, EKP4, EKP5, EKP6
SUMA GODZIN		15	
Narzędzia dydaktyczne			
1	prezentacje multimedialne		
2	podręczniki akademickie		
3			
4			
Sposoby oceny			
L.p.	Oznaczenie efektów kształcenia dla kursu (EKP)	Sposób weryfikacji efektów kształcenia	Zasady oceny
1	EKP1, EKP2, EKP3, EKP4, EKP5, EKP6	egzamin z zakresu zagadnień omawianych na wykładzie	uzyskanie pozytywnej oceny z egzaminu
2			
Obciążenie pracą studenta			
L.p.	Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności	
1	udział w wykładach	15	
2	samodzielne studiowanie tematyki wykładów i utrwalenie wiedzy	15	
3	przygotowanie do egzaminu	20	
4	konsultacje z nauczycielem	5	
SUMA GODZIN		55	
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA KURSU		[2] ECTS	
w tym liczba ECTS dla zajęć z udziałem nauczyciela akademickiego		0,5	
w tym szacunkowo dla zajęć praktycznych		0	
Literatura podstawowa			
1	Bawa i in. 2009; Dietoterapia Wyd SGGWWarszawa 2009		
2	Gawęcki (red.)2007; Kompendium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu Wyd Naukowe PWN Warszawa 2007		
3			
4			
Literatura uzupełniająca			
1	Duda, Krzywdą2015; Pracownia organizacji żywienia WSIP 2015		
2	Jarosz (red.) 2012; Normyżywienia dla populacji polskiej - nowelizacjaWyd IZZ Warszawa 2012		
Nauczyciel prowadzący kurs			
Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy	Maria Dymkowska-Malesa, asystent, dr inż.		
Adres e-mail:	maria.dymkowska-malesa@tu.koszalin.pl		
Tele. kontaktowy:	94/3478425		

Autor Treści Kursu	
Podpis	
Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie	Koordynator KRK
Podpis	Podpis