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

Forma zajęć	**Wykład**	**Ćwiczenia**	**Laboratoriu**	**Projekt**	**Seminarium**	**Konwersator**
Liczba godzin kursu	16	8	-	8	-	-
Liczba punktów ECTS	5 (3+2)					
Sposób zaliczenia	zaliczenie z oceną					

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:	**niestacjonarne**							
Poziom kształcenia:	**I stopnia**							
Semestr:	**7**							
Kod kursu:								
Język wykładowy:	**polski**							
Rodzaj kursu:	**specjalnościowy (Żywienie człowieka i bezpieczeństwo żywności)**							
Forma zajęć:					X			
	W	**W+Ć**	**Ć**	**L**	**P**	**S**	**K**	

Cel/-e kursu	
1	zapoznanie studentów z dietą człowieka zdrowego i chorego
2	zapoznanie studentów z wybranymi jednostkami chorobowymi
3	zapoznanie studentów z doborem diety dla wybranej jednostki chorobowej
4	samodzielne wykonanie projektu

Wymagania wstępne w zakresie wiedzy, umiejętności i innych kompetencji	
1	wiedza z zakresu podstaw żywienia człowieka
2	wiedza z zakresu technologii gastronomicznej
3	umiejętność pozyskiwania materiałów naukowych z wielu źródeł (biblioteka, internet) oraz korzystania z polskich norm

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 podstawows składniki żywności	MD/Ż_W03
EKP3	opisuje i stosuje normy zywienia człowieka oraz ocenę żywienia	MD/Ż_W04
Umiejętności:		
EKP4	zbiera i przedstawia całodzienne racje pokarmowe oraz potrafi je ocenić	MD/Ż_U01
EKP5	określa i konstruuje diety dla wybranych jednostek chorobowych	MD/Ż_U03
EKP6	odtwarza 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*

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)
P1	Wprowadzanie do tematyki przedmiotu. Przedstawienie przykładowego układu projektu	1	EKP1 EKP2 EKP3 EKP4 EKP5 EKP6 EKP7 EKP8
P2	Wybór tematu projektu zgodnie z zainteresowaniem studenta	1	EKP1 EKP2 EKP3 EKP4 EKP5 EKP6 EKP7 EKP8
P3	I etap projektu - wybór i charakterystyka jednostki chorobowej	2	EKP1 EKP2 EKP3 EKP4 EKP5 EKP6 EKP7 EKP8
P4	II etap projektu - określenie zapotrzebowania na wybrane składniki odżywcze	2	EKP1 EKP2 EKP3 EKP4 EKP5 EKP6 EKP7 EKP8
P5	Prezentacja projektów	1	EKP1 EKP2 EKP3 EKP4 EKP5 EKP6 EKP7 EKP8
P6	Zaliczenia indywidualne projektów	1	EKP1 EKP2 EKP3 EKP4 EKP5 EKP6 EKP7 EKP8
	SUMA GODZIN	**8**	

Narzędzia dydaktyczne

1	podręczniki akademickie
2	ćwiczenia praktyczne
3	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 EKP8	Oceny cząstkowe uzyskane w trakcie semestru po każdym etapie wykonania projektu	Wszystkie oceny cząstkowe powinny być pozytywne
2	EKP1 EKP2 EKP3 EKP4 EKP5 EKP6 EKP7 EKP8	Wykonany projekt	Ocena dostateczna - 70% poprawnego projektu; dobra - 80%; bardzo dobra - 90%

Obciążenie pracą studenta

L.p.	Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności
1	Udział w zajęciach projektowych	8
2	Przygotowanie do zajęć	8
3	Przygotowanie projektu	32
4	Udział w konsultacjach	2
	SUMA GODZIN	**50**
	SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA KURSU	**[2] ECTS**
	w tym liczba ECTS dla zajęć z udziałem nauczyciela akademickiego	**1**
	w tym szacunkowo dla zajęć praktycznych	**0,5**

Literatura podstawowa

1	*Ciborowska H., Rudnicka A. Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL Warszawa 2007*
2	*Bujko J. Podstawy dietetyki. Wyd SGGW, Warszawa 2006*
3	*Gawęcki J. (red.) - Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. PWN Warszawa 2010*

Literatura uzupełniająca

1	*Łysiak-Szydłowska W (red.) Żywienie kliniczne- wybrane zagadnienia. Via Medica Gdańsk 2000*
2	*Sobotka L. (red) Podstawy żywienia klinicznego. PZWL Warszawa 2004*

Nauczyciel prowadzący kurs

Imię i nazwisko, stopień, tytuł naukowy	dr inż. Maria Dymkowska-Malesa
Adres e-mail:	maria.dymkowska-malesa@tu.koszalin.pl
Tel. kontaktowy:	94/3478425

Autor Treści Kursu	
Podpis	
Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie	***Koordynator KRK***
Podpis	*Podpis*