

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	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 (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	Koordinator 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/Ćw	Ustalanie zapotrzebowania energetycznego w różnych stanach chorobowych	3	EKP1 EKP2 EKP3 EKP7 EKP8
W2/Ćw	Postępowanie dietetyczne w nadwrażliwościach pokarmowych i wybranych schorzeniach przewodu pokarmowego	3	EKP1 EKP2 EKP3 EKP7 EKP8
W3/Ćw	Postępowanie dietetyczne w chorobach wątroby, trzustki	3	EKP1 EKP2 EKP3 EKP7 EKP8
W4/Ćw	Dietoprofilaktyka i dietoterapia w otyłości	3	EKP1 EKP2 EKP3 EKP7 EKP8
W5/Ćw	Dietoprofilaktyka i dietoterapia cukrzycy	3	EKP1 EKP2 EKP3 EKP7 EKP8
W6/Ćw	Dietoprofilaktyka i dietoterapia osteoporozy	3	EKP1 EKP2 EKP3 EKP7 EKP8
W7/Ćw	Dietoprofilaktyka i dietoterapia otyłości	3	EKP1 EKP2 EKP3 EKP7 EKP8
W8/Ćw	Dietoprofilaktyka i dietoterapia cukrzycy i nadciśnieniu tętniczym	3	EKP1 EKP2 EKP3 EKP7 EKP8
SUMA GODZIN		24	
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 EKP8	kolokwium (3 terminy) z zakresu zagadnień omawianych na wykładzie	uzyskanie pozytywnej oceny wymaga sformułowanej 60% poprawnych odpowiedzi na zadane pytania
Obciążenie pracą studenta			
L.p.	Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności	
1	udział w wykładach	24	
3	przygotowanie do zajęć	24	
4	samodzielne studiowanie literatury i treści wykładowych	17	
5	udział w konsultacjach	10	
SUMA GODZIN		75	
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA KURSU		[3] 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. <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>Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu</i> . PWN Warszawa 2010		
Literatura uzupełniająca			
1	Łysiak-Szydłowska W (red.) <i>Żywność kliniczna- 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	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