

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 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 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	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	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	Ustalanie zapotrzebowania energetycznego w różnych stanach chorobowych	2	EKP1 EKP2 EKP3 EKP7 EKP8
W2	Postępowanie dietetyczne w nadwrażliwościach pokarmowych	1	EKP1 EKP2 EKP3 EKP7 EKP8
W3	Postępowanie dietetyczne w wybranych schorzeniach przewodu pokarmowego	1	EKP1 EKP2 EKP3 EKP7 EKP8
W4	Postępowanie dietetyczne w chorobach wątroby	1	EKP1 EKP2 EKP3 EKP7 EKP8
W5	Postępowanie dietetyczne w schorzeniach trzustki	1	EKP1 EKP2 EKP3 EKP7 EKP8
W6	Postępowanie dietetyczne w chorobach nerek	1	EKP1 EKP2 EKP3 EKP7 EKP8
W7	Dietoprofilaktyka i dietoterapia otyłości	1	EKP1 EKP2 EKP3 EKP7 EKP8
W8	Dietoprofilaktyka i dietoterapia powikłań miażdżycy	1	EKP1 EKP2 EKP3 EKP7 EKP8
W9	Dietoprofilaktyka i dietoterapia cukrzycy	1	EKP1 EKP2 EKP3 EKP7 EKP8
W10	Dietoprofilaktyka i dietoterapia osteoporozy	1	EKP1 EKP2 EKP3 EKP7 EKP8
W11	Dietoterapia nadciśnienia tętniczego	2	EKP1 EKP2 EKP3 EKP7 EKP8
W12	Żywnienie w chorobach nowotworowych	1	EKP1 EKP2 EKP3 EKP7 EKP8
W13	Zastosowanie indeksu glikemicznego w dietoterapii chorób dietozależnych	1	EKP1 EKP2 EKP3 EKP7 EKP8
ĆW1	Określenie spożycia składników pokarmowych z pozywienia	3	EKP1 EKP2 EKP3 EKP4 EKP5 EKP6 EKP7 EKP8
ĆW2	Oszacowanie i ustalenie zapotrzebowania energetycznego dla wybranej populacji	3	EKP1 EKP2 EKP3 EKP4 EKP5 EKP6 EKP7 EKP8
ĆW3	Oszacowanie ilości i wartości odżywczej węglowodanów, tłuszczu, białek, skł. Mineralnych i witamin	3	EKP1 EKP2 EKP3 EKP4 EKP5 EKP6 EKP7 EKP8
ĆW4	Ocena sposobu żywienia	3	EKP1 EKP2 EKP3 EKP4 EKP5 EKP6 EKP7 EKP8
ĆW5	Ocena stanu odżywienia	3	EKP1 EKP2 EKP3 EKP4 EKP5 EKP6 EKP7 EKP8
SUMA GODZIN		45	
Narzędzia dydaktyczne			
1	prezentacje multimedialne		
2	podręczniki akademickie		
3	ćwiczenia praktyczne		
4	indywidualna praca studenta		
Sposoby oceny			
Lp.	Oznaczenie efektów kształcenia dla kursu (EKP)	Sposób weryfikacji efektów kształcenia	Zasady oceny
1	EKP1 EKP2 EKP3 EKP4 EKP5 EKP6 EKP7 EKP8	egzamin (3 terminy) z zakresu zagadnień omawianych na wykładzie	uzyskanie pozytywnej oceny wymaga sformułowanej 60% poprawnych odpowiedzi na zadane pytania
2	EKP1 EKP2 EKP3 EKP4 EKP5 EKP6 EKP7 EKP8	uzyskanie zaliczeń cząstkowych w trakcie semestru po każdym wykonaniu zadania	uzyskanie zaliczenia z zakresu zagadnień omawianych na ćwiczeniach
Obciążenie pracą studenta			
Lp.	Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności	
1	udział w wykładach	30	
2	udział w ćwiczeniach	15	
4	przygotowanie do zajęć	20	
6	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		1,5	
w tym szacunkowo dla zajęć praktycznych		0	
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:	94/3478425		

Autor Treści Kursu	

Podpis	
Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie	Koordinator KRR
_____	_____
Podpis	Podpis