

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 dietoprofilaktyki w gastronomii						
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 tendencje w produkcji potraw, żywności projektowanej, objaśnia ich zastosowanie w gastronomii						S5_W03
Umiejętności:							
EKP2	dokonuje organizacji działalności gastronomicznej						S5_U03
EKP3	umie wykorzystać substancje dodatkowe i operacje technologiczne do przygotowanie produktu dietetycznego						S5_U04
Kompetencje społeczne:							
EKP4	rozumie potrzebę dokończenia się z zakresu dietetyki						S5_K02
EKP5	rozumie potrzebę działalności gastronomicznej związanej z żywieniem						S5_K03
EKP6	jest gotowy do pełnienia funkcji w zakresie technologii żywności i żywienia						S5_K04

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)
L1	Ocena zawartości węglowodanów w produktach z wykorzystaniem zamienników cukru	4	EKP1, EKP2, EKP3, EKP4, EKP5, EKP6
L2	Ocena zawartości białek w produktach z wykorzystaniem zamienników białek	4	EKP1, EKP2, EKP3, EKP4, EKP5, EKP6
L3	Ocena zawartości tłuszczów w produktach z wykorzystaniem zamienników tłuszczu	4	EKP1, EKP2, EKP3, EKP4, EKP5, EKP6
L4	Ocena zawartości błonnika pokarmowego w produktach z wykorzystaniem zamienników	3	EKP1, EKP2, EKP3, EKP4, EKP5, EKP6
SUMA GODZIN		15	
Narzędzia dydaktyczne			
1	metodyki laboratoryjne		
2	podręczniki akademickie		
3	Stanowiska laboratoryjne		
4			
Sposoby oceny			
Lp.	Oznaczenie efektów kształcenia dla kursu (EKP)	Sposób weryfikacji efektów kształcenia	Zasady oceny
1	EKP4 - EKP5	wejściówki i sprawozdania	Uzyskanie pozytywnej oceny z wejściek i sprawozdań
2	EKP1 - EKP10	obserwacja postawy i pracy studenta	Obserwacja aktywności studentów podczas zajęć, uczestnictwo w dyskusjach, aktywność przy realizacji zadań i opracowywaniu sprawozdań
Obciążenie pracą studenta			
Lp.	Forma aktywności	Średnia liczba godzin na zrealizowanie aktywności	
1	udział w zajęciach laboratoryjnych	15	
2	samodzielne studiowanie tematyki i utrwalenie wiedzy	5	
3	przygotowanie do kolokwium sprawdzającego	10	
4	konsultacje z nauczycielem akademickim	5	
SUMA GODZIN		35	
SUMARYCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA KURSU		[1] ECTS	
w tym liczba ECTS dla zajęć z udziałem nauczyciela akademickiego		0,5	
w tym szacunkowo dla zajęć praktycznych		0,5	
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, Krzywdą 2015; Pracownia organizacji żywienia WSIP 2015		
2	Jarosz (red.) 2012; Normy żywienia dla populacji polskiej - nowelizacja Wyd 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		
Tel. kontaktowy:	94/3478425		

Autor Treści Kursu	

Podpis	
Osoba Odpowiedzialna Dydaktycznie	Koordinator KRK

Podpis	