

Skrócony opis modułu kształcenia

<i>M uu_uu</i> - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany	M DI_13 N	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Historia Nauki o Żywieniu i Dietetyki History of Food Science and Dietetics	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	I	
Rok studiów dla kierunku	I	
Semestr dla kierunku	II	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	1/0,8	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	DR INŻ. MACIEJ NASTAJ	
Jednostka oferująca przedmiot	KATEDRA TECHNOLOGII SUROWCÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO	
Cel modułu	Celem modułu jest wzbogacenie wiedzy studentów w zagadnienia z historii nauki o żywieniu i dietetyki	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Nr Efektu Kierunkowego	Realizowany Efekt Kształcenia
	DI_W07 DI_W08 DI_W09	W1. Ma wiedzę o rysie historycznym powstania produktów spożywczych.
	DI_W14 DI_W13 DI_W11	W2. Ma wiedzę z zakresu podstawowych procesów, operacji technologicznych i ich wpływu na żywność i jej wartość odżywczą.
	DI_W03 DI_W09	W3. Rozumie zalecenia dotyczące norm spożycia poszczególnych składników i produktów spożywczych.
	DI_U03 DI_U04 DI_U13	U1. Potrafi dokonać prostych porad w zakresie prawidłowego żywienia.
	DI_U03 DI_U04 DI_U13	U2. Umie dokonać oceny sposobu żywienia w odniesieniu do norm i zaleceń żywieniowych.
	DI_K03 DI_K04 DI_K09	K1. Jest świadomy wpływu żywienia na zdrowie społeczeństwa i potrafi dzielić się wiedzą poza środowiskiem akademickim.
	DI_K03 DI_K04 DI_K09	K2. Potrafi formułować opinie dotyczące pacjentów w kontekście związanym z wykonywaniem zawodu.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	Zaliczenie pisemne, kwestionariusz zaliczeniowy	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	100 % wykłady	
Wymagania wstępne i dodatkowe		
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Cykl wykładów obejmuje rys historyczny powstania produktów spożywczych oraz procesów ich wytwarzania np chleb, ser, piwo, wino, cukier. Rozwój cywilizacyjny a rozwój technologii żywności. Tradycyjne metody konserwacji żywności. Nowoczesne techniki kulinarne.	

Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. B.W. Higman. Historia żywności. Jak żywność zmieniła świat 2. J. Gawęcki. Żywnienie Człowieka tom 1.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<i>Wykład, prezentacja multimedialna</i>

Data 28.09.2018 Podpis.....