



**UNIWERSYTET
PRZYRODNICZY**
w Lublinie

**WYDZIAŁ
NAUK O ŻYWNOŚCI
I BIOTECHNOLOGII**

DIETETYKA

Opisy modułów kształcenia

Studia niestacjonarne 1. stopnia,
rozpoczęte w roku akademickim 2018/2019

<i>M uu uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	M_DI_01 N 2018-2019	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Anatomia człowieka Human Anatomy	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	I rok studiów	
Rok studiów dla kierunku	I	
Semestr dla kierunku	I	
<i>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</i>	3 (2/1)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Małgorzata Matysek	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Anatomii i Histologii Zwierząt Zakład Anatomii Zwierząt	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z budową poszczególnych narządów w organizmie człowieka w zakresie niezbędnym do zrozumienia podstawowych mechanizmów warunkujących funkcjonowanie człowieka oraz wzajemnych powiązań czynnościowych pomiędzy narządami i układami.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W01	W1 zna anatomiczną budowę organizmu człowieka
	DI_U02	U1 korzysta z informacji opartych na podstawach naukowych
	DI_U08	U2 potrafi korzystać z elektronicznych baz danych, przygotowywać prezentacje multimedialne
	DI_K01	K1 rozumie potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy
	DI_K02	K2 potrafi pracować indywidualnie i w zespole
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	3	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1- kolokwium, egzamin pisemny W2- kolokwium, egzamin pisemny W3- kolokwium, egzamin pisemny U1 - kolokwium U2 – kolokwium U3 - kolokwium K1 – ocena pytań otwartych na sprawdzianach K2 – ocena pytań otwartych na sprawdzianach, udział w dyskusji	

	<i>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: kolokwia pisemne, egzamin pisemny</i>
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	<i>Kryteria stosowane przy ocenie</i> 1) student wykazuje dostateczny (3,0) stopień wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 51 do 60% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio, przy zaliczeniu cząstkowym – jego części), 2) student wykazuje dostateczny plus (3,5) stopień wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 61 do 70% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części), 3) student wykazuje dobry stopień (4,0) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 71 do 80% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części), 4) student wykazuje plus dobry stopień (4,5) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 81 do 90% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części), 5) student wykazuje bardzo dobry stopień (5,0) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje powyżej 91% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części)
Wymagania wstępne i dodatkowe	brak
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	<i>ukł. kostny: ogólna budowa kości, rodzaje i występowanie kości; rodzaje połączeń kości, szczegółowy opis budowy stawu, połączenia kości; ukł. mięśniowy: ogólna budowa mięśnia, rodzaje i występowanie mięśni; ukł. pokarmowy: budowa poszczególnych narządów przewodu pokarmowego; wielkie gruczoły trawienne (wątroba, trzustka); otrzewna; ukł. oddechowy: budowa górnych i dolnych dróg oddechowych, narząd oddechowy (płuca), opłucna; ukł. krwionośny: budowa serca, budowa naczyń krwionośnych, schemat obiegu krwi, osierdzie; ukł. limfatyczny: położenie i budowa węzłów chłonnych, naczynia limfatyczne; ukł. moczowo-płciowy: budowa nerki i dróg wyprowadzających mocz, narządy miednicy mniejszej; ukł. powłokowy: budowa skóry, wytwory skóry (włosy, paznokcie); ukł. nerwowy: podział, budowa i funkcje, drogi nerwowe obwodowe, łuk odruchowy; opis poszczególnych części mózgowia, opony mózgowia, krążenie płynu mózgowo-rdzeniowego; ukł. nerwowy autonomiczny- cz. współczulna i przywspółczulna;</i>

	<i>narządy zmysłów: położenie, budowa i funkcja; ukł. wewnątrzwydzielniczy: położenie i działanie gruczołów dokrewnych.</i>
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<i>ukł. kostny: ogólna budowa kości, rodzaje i występowanie kości; rodzaje połączeń kości, szczegółowy opis budowy stawu, połączenia kości; ukł. mięśniowy: ogólna budowa mięśnia, rodzaje i występowanie mięśni; ukł. pokarmowy: budowa poszczególnych narządów przewodu pokarmowego; wielkie gruczoły trawienne (wątroba, trzustka); otrzewna; ukł. oddechowy: budowa górnych i dolnych dróg oddechowych, narząd oddechowy (płuca), opłucna; ukł. krwionośny: budowa serca, budowa naczyń krwionośnych, schemat obiegu krwi, osierdzie; ukł. limfatyczny: położenie i budowa węzłów chłonnych, naczynia limfatyczne; ukł. moczowo-płciowy: budowa nerki i dróg wyprowadzających mocz, narządy miednicy mniejszej; ukł. powłokowy: budowa skóry, wytwory skóry (włosy, paznokcie); ukł. nerwowy: podział, budowa i funkcje, drogi nerwowe obwodowe, łuk odruchowy; opis poszczególnych części mózgowia, opony mózgowia, krążenie płynu mózgowo-rdzeniowego; ukł. nerwowy autonomiczny- cz. współczulna i przywspółczulna; narządy zmysłów: położenie, budowa i funkcja; ukł. wewnątrzwydzielniczy: położenie i działanie gruczołów dokrewnych.</i>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<i>Wykłady, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne, prezentacje multimedialne, filmy, muzeum anatomiczne, preparaty miękkie (świeże i utrwalone w formalinie), szkielet człowieka</i>
Bilans punktów ECTS	<i>Wykłady- 24 godz. Ćwiczenia laboratoryjne i audytoryjne- 16 godz. Przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych- 4x1 godz.=4 godz. Przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych- 12x1 godz. =12 godz. Udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu-16x1 godz. =16 godz. Czytanie zalecanej literatury- 2 godz. Przygotowanie do egzaminu- 10 godz. Egzamin- 2 godz. Łączny nakład pracy studenta to 86 godz. co odpowiada 3 punktom ECTS</i>

<i>M uu_ uu</i>	<i>M_DI_09 2018-2019</i>
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Fizjologia człowieka Human Physiology
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	I stopień studiów
Rok studiów dla kierunku	I

Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	Łącznie 5 w tym kontaktowe 2,5
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr n. wet Małgorzata Kapica
Jednostka oferująca przedmiot	Wydział Medycyny Weterynaryjnej, Katedra Fizjologii Zwierząt
Cel modułu	Celem modułu jest • przekazanie wiedzy w zakresie prawidłowej czynności całego organizmu człowieka, wzajemnych związków pomiędzy poszczególnymi układami i narządami • zapoznanie studentów z mechanizmami warunkującymi prawidłowe funkcjonowanie organizmu człowieka i zapobiegającymi powstawaniu stanów chorobowych
Efekty kształcenia – łączna liczba efektów kształcenia nie może przekroczyć dla modułu (4-8). Należy przedstawić opis zakładanych efektów kształcenia, które student powinien osiągnąć po zrealizowaniu modułu. Należy przedstawić efekty dla zastosowanych form zajęć łącznie	W1. Zna fizjologiczną strukturę komórek, tkanek, narządów i układów budujących organizmu człowieka W2. Zna fizjologiczny przebieg podstawowych procesów życiowych zachodzących w komórkach, tkankach, narządach i układach organizmu człowieka W3. Rozróżnia stan homeostazy organizmu człowieka od stanów jego zaburzeń W4. Przewiduje przyczyny, zagrożenia i konsekwencje zaburzeń homeostazy organizmu człowieka U1. Przeprowadza podstawowe doświadczenia obrazujące przebieg procesów fizjologicznych w organizmie U2. Potrafi omówić teoretycznie poznane w trakcie ćwiczeń praktycznych procesy z zakresu fizjologii człowieka K1. Posiada świadomość istotności fizjologicznego przebiegu procesów życiowych i utrzymania homeostazy organizmu na zdrowie społeczeństwa K2. Potrafi popularyzować wiedzę z zakresu fizjologii człowieka na poziomie podstawowym wśród znajomych, kolegów oraz osób niezwiązanych profesjonalnie z takimi zagadnieniami
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	Wiedza: Ad. 1 – <i>praca pisemna i odpowiedź ustna</i> Ad. 2 – <i>praca pisemna i odpowiedź ustna</i> Ad. 3 – <i>praca pisemna i odpowiedź ustna</i> Ad. 4 – <i>praca pisemna i odpowiedź ustna</i> Umiejętności: Ad. 1 – ocena przeprowadzanych eksperymentów, odpowiedź ustna, sprawdzian testowy lub pisemny Ad. 2 – odpowiedź ustna lub praca pisemna Kompetencje społeczne: Ad. 1 – odpowiedź ustna, praca pisemna, sprawdzian testowy lub pisemny

	Ad. 2 – odpowiedź ustna, praca pisemna, sprawdzian testowy lub pisemny
Wymagania wstępne i dodatkowe	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Opanowanie podstawowych wiadomości dotyczących funkcjonowania poszczególnych narządów i układów w organizmie. Zostaną przekazane informacje dotyczące fizjologii układu mięśniowego, szkieletowego, nerwowego, krążenia, oddechowego, pokarmowego (ze szczególnym uwzględnieniem regulacji pobierania pokarmu, procesów trawienia, wchłaniania jelitowego, mikroflory przewodu pokarmowego i jej oddziaływania na funkcje poszczególnych narządów i układów oraz znaczenie hormonów żołądkowo-jelitowych w organizmie człowieka), wydalniczego, rozrodczego, endokrynnego oraz fizjologii krwi, zmysłów i termoregulacji u człowieka. Poznanie mechanizmów regulacyjnych procesów fizjologicznych, zapewniających prawidłowe funkcjonowanie organizmu człowieka w warunkach spoczynkowych jak również w warunkach wysiłku fizycznego
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. W. Ganong: Fizjologia. Podstawy fizjologii lekarskiej. 2. W. Traczyk: Fizjologia człowieka z elementami fizjologii stosowanej i klinicznej.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<i>Wykład, dyskusja, prezentacja multimedialna, doświadczenie, repetytorium pisemne (testowe lub opisowe).</i>
Bilans punktów ECTS	-udział w wykładach-24 godz. -udział w ćwiczeniach audytoryjnych i laboratoryjnych- 26 godz. -przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych 5x2godz.=10 godz. -przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych 10x2godz.=20 godz. -udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu- 5x1godz.=5 godz. - przygotowanie do egzaminu i obecność na egzaminie - 40 godz.+2 godz=42 godz. Łączny nakład pracy studenta to 132 godz. co odpowiada 5 punktom ECTS

<i>M uu uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	M_ DI_3, N, 2018/19
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka, st. stacjonarne
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Psychologia ogólna General psychology
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	I

Rok studiów dla kierunku	1	
Semestr dla kierunku	1	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2 w tym 1 kontaktowy	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr Małgorzata Kuśpił	
Jednostka oferująca przedmiot	Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z podstawową problematyką z zakresu psychologii oraz kształtowanie umiejętności dostrzegania, analizy i właściwego rozumienia zjawisk psychologicznych i psychicznego funkcjonowania człowieka, wskazanie na praktyczny aspekt wiedzy z zakresu psychologii oraz wykorzystanie przyswojonej wiedzy do rozwiązywania problemów, diagnozowania i analizy trudności, skutecznego komunikowania się oraz poprawy jakości funkcjonowania psychospołecznego jednostki	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W05	W1. zna podstawowe kategorie psychologiczne służące do opisu różnic w funkcjonowaniu poznawczym, osobowościowym i emocjonalnym człowieka oraz rozumie mechanizmy leżące u jego podstaw.
	DI_W012 DI_W018	W2. zna objawy, przyczyny oraz konsekwencje zaburzeń w psychofizycznym funkcjonowaniu człowieka.
	DI_W08 DI_W09	W3. zna zasady dotyczące promocji zdrowia i zdrowego stylu życia oraz ich znaczenie dla prawidłowego funkcjonowania jednostki.
		Umiejętności:
	DI_U03 DI_U04 DI_U13	U1. potrafi wykorzystać zasady skutecznej komunikacji, negocjacji, asertywnego zachowania się, inteligencji emocjonalnej, rozwiązywania konfliktów w relacjach z pacjentem, klientem, grupą społeczną.
	DI_U20	U2. potrafi rozpoznać i odpowiednio zaklasyfikować zaburzenia odżywiania: anorexia nervosa, bulimia psychiczna, orthorexia nervosa, bigoreksja u pacjenta.
	DI_U02	U3. potrafi swobodnie posługiwać się pojęciami z zakresu psychologii

	DI_U19	w celu wyjaśniania pacjentowi, klientowi określonych zachowań i zjawisk istotnych dla jego funkcjonowania psychospołecznego.
		Kompetencje społeczne:
	DI_K04 DI_K09	K1. jest wrażliwy i otwarty na potrzeby pacjenta, klienta, okazuje mu szacunek.
	DI_K05 DI_K08 DI_K09	K2. potrafi uwzględniać różnice indywidualne w podejściu do pacjentów, klientów oraz formułować wobec nich odpowiednie opinie.
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	1 nauki społeczne 1 nauki medyczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1-zaliczenie pisemne (test) W2-zaliczenie pisemne(test) W3-zaliczenie pisemne(test) U1-ocena wykonania prezentacji U2-ocena wykonania prezentacji U3-ocena wykonania prezentacji K1-ocena pytań otwartych na teście K2- ocena pytań otwartych na teście Formy dokumentowania osiągniętych wyników:, prezentacje dziennik prowadzącego, egzamin.	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	100%	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Obecność na zajęciach	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Wykłady obejmują: wzajemne spostrzeganie się ludzi, mechanizmy powstawania tych spostrzeżeń oraz ich wpływ na zachowanie się obu stron interakcji, błędy w spostrzeganiu ludzi, atrybucje, determinanty atrakcyjności interpersonalnej, diagnozowanie, terapia i rodzaje zaburzeń odżywiania, zasady skutecznej komunikacji werbalnej i niewerbalnej w relacjach z klientem, pojęcie asertywności, inteligencji emocjonalnej, agresja i jej rodzaje, sytuacje społeczne prowadzące do zachowań agresywnych, procesy poznawcze: spostrzeganie, złudzenia zmysłowe, wyobrażenia i wyobrażenia uwaga, pamięć, fizjologia snu, myślenie, rozwiązywanie problemów, kreatywność.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Mietzel, G. (1998). Wprowadzenie do psychologii. Gdańsk: GWP Aronson, E.,Wilson, T.,Akert, R.(1997). Psychologia społeczna. Poznań: Zysk i S-ka. Józefik, B. (1999). Anoreksja i bulimia psychiczna. Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego.	

	Ekman, P, Davidson, R. J. (1998) Natura emocji. Podstawowe pytania . Gdańsk: GWP Kuśpit, M.(2007). Empatia. Remedium, nr 6 (172), s.22-23. Kuśpit, M.(2009). Motywacja w szkole. Remedium. Nr 7/ (197/198). s. 58-59. Strelau, J. (2000). Psychologia, T2. Gdańsk: GWP. Tomaszewski, T. (1995). Psychologia ogólna. Warszawa: PWN
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1. Wykład, wykład problemowy 2. Prezentacja 3. Dyskusja 4. Pokaz
Bilans punktów ECTS	udział w wykładach: 12x2=24 godziny -udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia: 3x1 godzin =3 godziny -przygotowanie prezentacji : 3x1=3 godziny -przygotowanie do zaliczenia i obecność na kolokwium : 5 godzin+3 godziny=8godzin Łączny nakład pracy studenta to: 38 godziny, co odpowiada 1 punktowi ECTS

M uu_uu	M DI_4 2018-2019
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Chemia ogólna General Chemistry
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	1 niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	1
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	5(2/3)
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Prof. dr hab. Izabella Jackowska
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Chemii
Cel modułu	Zakłada się, że student zrozumie przemiany chemiczne zachodzące w przyrodzie oraz uzyska umiejętność wykorzystania podstaw chemii w innych naukach.
Efekty kształcenia – łączna liczba efektów nie może przekroczyć dla modułu (4-8). Należy przedstawić opis zakładanych efektów	Wiedza:
	1.zna podstawy terminologii i nomenklatury chemicznej
	2.ma wiedzę dotyczącą właściwości związków wynikających z budowy i składu materii

kształcenia, które student powinien osiągnąć po zrealizowaniu modułu. Należy przedstawić efekty dla zastosowanych form zajęć łącznie.	3. posiada wiedzę dotyczącą znaczenia i zastosowania substancji chemicznych w żywieniu człowieka
	4. ma świadomość zagrożeń wynikających ze stosowania substancji chemicznych i ich wpływu na środowisko
	Umiejętności:
	1. potrafi posługiwać się sprzętem laboratoryjnym i przeprowadzać wyznaczone doświadczenia chemiczne
	2. umie zinterpretować wyniki eksperymentu i uzasadnić ich przydatność do oceny różnych materiałów
	3. opisuje wybrane reakcje chemiczne za pomocą równań
	4. potrafi bezpiecznie postępować z substancjami chemicznymi
	Kompetencje społeczne:
	1. potrafi pracować samodzielnie i w zespole nad wyznaczonym zadaniem badawczym
	2. jest odpowiedzialny za rzetelność uzyskanych wyników badań i ich interpretację
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1, W2, W3, W4: ocena pracy pisemnej, egzamin U1, U2, U4, K1, K2: ocena praktycznego wykonania ćwiczenia U3: ocena pracy pisemnej Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawdziany, sprawozdania, dziennik prowadzącego, egzamin.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość treści objętych programem nauczania chemii w szkole średniej
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Wykłady obejmują: właściwości pierwiastków i ich związków. Reakcje w roztworach: hydroliza, zobojętnianie, roztwory buforowe. Roztwory właściwe i koloidalne, sposoby wyrażania stężeń, rozpuszczalność. Chemia wody: wiązanie wodorowe, woda jako rozpuszczalnik, twardość wody. Stechiometria: obliczenia z zastosowaniem równań chemicznych. Węglowodory: alkan, alkeny, alkadieny, cykloalkany, aromatyczne. Alkohole i fenole: nazewnictwo, izomeria, właściwości chemiczne, zastosowanie. Aldehydy i ketony: najważniejsze właściwości, reakcje addycji, kondensacji, polimeryzacja formaldehydu. Kwasy organiczne i ich pochodne. Tłuszcze, mydła i woski. Cukry: cukry proste, dwucukry, wielocukry - polikondensaty naturalne, skrobia, celuloza. Aminokwasy. Ćwiczenia obejmują: doświadczenia z podstaw analizy jakościowej i ilościowej związków nieorganicznych. Badanie właściwości poszczególnych grup związków organicznych.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Jackowska I., Piotrowski J.: Chemia ogólna z elementami chemii nieorganicznej. WAR Lublin 2002. 2. Piotrowski J., Jackowska I.: Chemia organiczna. WUP Lublin 2011. 3. Przewodnik do ćwiczeń z chemii. Red. Mikos-Bielak M. WUP 2008. 4. Bojanowska M. i in.: Zbiór zadań z chemii. WAR Lublin 2007. 5. Jackowska I. (red.): Pierwiastki w środowisku i medycynie. Instytut Naukowo-Wydawniczy Spatium, 2012.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Klasyczny wykład. Samodzielne wykonywanie ćwiczeń laboratoryjnych. Wspólne rozwiązywanie zadań chemicznych przez układanie proporcji.
Bilans punktów ECTS	Udział w wykładach 16 godz. Udział w ćwiczeniach 16 godz. Konsultacje związane z przygotowaniem do zaliczeń i egzaminu 15 godz.

	Obecność na zaliczeniu i egzaminie pisemnym 3 godz. + 2 godz. = 5 godz. Przygotowanie studenta do ćwiczeń laboratoryjnych 7 tyg. x 2 godz. = 14 godz. Studiowanie literatury 30 godz. Przygotowanie studenta do zaliczeń 7 x 2 godz. = 14 godz. Przygotowanie studenta do egzaminu 15 godz. Łączny nakład pracy studenta 125 godz., co odpowiada 5 punktom ECTS
--	---

M uu_uu	M DI_4 2018-2019
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Podstawy chemii organicznej i nieorganicznej Fundamentals of organic and inorganic chemistry
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	1 niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	1
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5(2/3)
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Prof. dr hab. Izabella Jackowska
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Chemii
Cel modułu	Zakłada się, że student zrozumie przemiany chemiczne zachodzące w przyrodzie oraz uzyska umiejętność wykorzystania podstaw chemii w innych naukach.
Efekty kształcenia – łączna liczba efektów nie może przekroczyć dla modułu (4-8). Należy przedstawić opis zakładanych efektów kształcenia, które student powinien osiągnąć po zrealizowaniu modułu. Należy przedstawić efekty dla zastosowanych form zajęć łącznie.	Wiedza:
	1.zna podstawy terminologii i nomenklatury chemicznej R1A_W01+++
	2.ma wiedzę dotyczącą właściwości związków wynikających z budowy i składu materii R1A_W03++
	3.posiada wiedzę dotyczącą znaczenia i zastosowania substancji chemicznych w żywieniu człowieka R1A_W05++
	4.ma świadomość zagrożeń wynikających ze stosowania substancji chemicznych i ich wpływu na środowisko. R1A_W06 ++
	Umiejętności:
	1.potrafi posługiwać się sprzętem laboratoryjnym i przeprowadzać wyznaczone doświadczenia chemiczne. R1P_U01 +++
	2.umie zinterpretować wyniki eksperymentu i uzasadnić ich przydatność do oceny różnych materiałów. R1P_U04 ++
	3.opisuje wybrane reakcje chemiczne za pomocą równań. R1P_U05 ++
	4.potrafi bezpiecznie postępować z substancjami chemicznymi. R1P_U08 +

	Kompetencje społeczne:
	1.potrafi pracować samodzielnie i w zespole nad wyznaczonym zadaniem badawczym. R1P_K02 ++
	2.jest odpowiedzialny za rzetelność uzyskanych wyników badań i ich interpretację. R1P_K03 ++
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1, W2, W3, W4: ocena pracy pisemnej U1, U2, U4, K1, K2: ocena praktycznego wykonania ćwiczenia U3: ocena pracy pisemnej
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość treści objętych programem nauczania chemii w szkole średniej
Treści modułu kształcenia – zwały opis ok. 100 słów.	Wykłady obejmują: właściwości pierwiastków i ich związków. Reakcje w roztworach: hydroliza, zobojętnianie, roztwory buforowe. Roztwory właściwe i koloidalne, sposoby wyrażania stężeń, rozpuszczalność. Chemia wody: wiązanie wodorowe, woda jako rozpuszczalnik, twardość wody. Stechiometria: obliczenia z zastosowaniem równań chemicznych. Węglowodory: alkany, alkeny, alkadieny, cykloalkany, aromatyczne. Alkohole i fenole: nazewnictwo, izomeria, właściwości chemiczne, zastosowanie. Aldehydy i ketony: najważniejsze właściwości, reakcje addycji, kondensacji, polimeryzacja formaldehydu. Kwasy organiczne i ich pochodne. Tłuszcze, mydła i woski. Cukry: cukry proste, dwucukry, wielocukry - polikondensaty naturalne, skrobia, celuloza. Aminokwasy. Ćwiczenia obejmują: doświadczenia z podstaw analizy jakościowej i ilościowej związków nieorganicznych. Badanie właściwości poszczególnych grup związków organicznych.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Jackowska I., Piotrowski J.: Chemia ogólna z elementami chemii nieorganicznej. WAR Lublin 2002. Piotrowski J., Jackowska I.: Chemia organiczna. WUP Lublin 2011. Przewodnik do ćwiczeń z chemii. Red. Mikos-Bielak M. WUP 2008. Bojanowska M. i in.: Zbiór zadań z chemii. WAR Lublin 2007. Jackowska I. (red.): Pierwiastki w środowisku i medycynie. Instytut Naukowo-Wydawniczy Spatium, 2012.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Klasyczny wykład. Samodzielne wykonywanie ćwiczeń laboratoryjnych. Wspólne rozwiązywanie zadań chemicznych przez układanie proporcji.
Bilans punktów ECTS	Udział w wykładach 16 godz. Udział w ćwiczeniach 16 godz. Konsultacje związane z przygotowaniem do zaliczeń i egzaminu 15 godz. Obecność na zaliczeniu i egzaminie pisemnym 3 godz. + 2 godz. = 5 godz. Przygotowanie studenta do ćwiczeń laboratoryjnych 7 tyg. x 2 godz.= 14 godz.

	Studiowanie literatury Przygotowanie studenta do zaliczeń Przygotowanie studenta do egzaminu Łączny nakład pracy studenta 125 godz., co odpowiada 5 punktom ECTS
	30 godz. 7 x 2 godz. = 14 godz. 15 godz.

<i>M uu uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	M DI_5 2018/2019	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Technologia informacyjna Information technology	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	I	
Rok studiów dla kierunku	I	
Semestr dla kierunku	1	
<i>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</i>	Łącznie 2 w tym 1 kontaktowe	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr Artur Mazurek	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności	
Cel modułu	Podniesienie praktycznych umiejętności w zakresie przetwarzania tekstów, arkuszy kalkulacyjnych, grafiki prezentacyjnej, pozyskiwania i przetwarzania informacji oraz opanowanie umiejętności wykorzystania oprogramowania typu menedżer bibliografii.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W15	W1. zna wymogi formalne dotyczące pisania prac dyplomowych oraz zasady posługiwania się programami wchodzącymi w skład pakietu biurowego
	DI_U08	U1. potrafi pozyskiwać i przetwarzać informację z bibliograficznych baz danych dostępnych poprzez Internet,
	DI_U17	U2. poprawnie używa komputera do tworzenia i edycji, dokumentów oraz prezentacji
	DI_K02	K1. potrafi współdziałać i pracować w grupie, podejmując w niej różne role
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	1 nauki rolnicze 1 nauki medyczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1. ocena wykonania zadania przygotowanego przez prowadzącego	

	U1. ocena wykonania zadania przygotowanego przez prowadzącego U2. ocena wykonania zadania przygotowanego przez prowadzącego K1. ocena pytań otwartych w dyskusjach Formy dokumentowania osiągniętych wyników: - dokumenty elektroniczne zawierające efekty indywidualnej pracy studenta
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	50% ćwiczenia 50% egzamin
Wymagania wstępne i dodatkowe	Umiejętność podstawowej obsługi komputera w środowisku systemu operacyjnego MS Windows. Znajomość pakietu programów biurowych MS Office w zakresie wymaganym w szkole średniej.
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Treści przedmiotu obejmują zapoznanie z technologiami informacyjnymi w stopniu umożliwiającym samodzielne stosowanie ich w praktyce. MS Word – wprowadzanie symboli specjalnych, formatowanie znaków i akapitów, style formatowania, tworzenie tabel, obiekty graficzne, wydruki, przypisy, recenzowanie dokumentów, spisy treści, indeksy, bibliografia MS Excel – wprowadzanie formuł matematycznych, funkcji, generowanie i modyfikacja wykresów, przenoszenie informacji pomiędzy arkuszem a edytorem, definiowanie własnych funkcji, sortowanie i filtrowanie danych, MS PowerPoint – zasady tworzenia prezentacji, korzystanie z wzorców slajdów i ich modyfikacja, formatowanie tekstu, list, tabel, elementy graficzne i multimedialne prezentacji, Poznanie efektywnych metod pozyskiwania i przetwarzania informacji z bibliograficznych baz danych dostępnych poprzez Internet, oraz opanowanie umiejętności wykorzystania oprogramowania typu menedżer bibliografii.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. MS Office 2016 PL w biurze i nie tylko. Piotr Wróblewski. Helion 2015 2. Office 2016 PL. Kurs. Witold Wrotek. Helion 2016 3. ABC MS Office 2010 PL. Adam Jaronicki. Helion 2013 4. Office 2010 PL. Nieoficjalny podręcznik. Nancy Conner, Matthew MacDonald. Helion 2011
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Praca indywidualna studenta posługującego się komputerem oraz realizacja projektów w formach: prezentacji multimedialnej, opracowania wykonanego w edytorze tekstu, zadania symulacyjnego z użyciem arkusza kalkulacyjnego.
Bilans punktów ECTS	- udział w zajęciach laboratoryjnych – 18 godz., - przygotowanie do ćwiczeń – 15 godz., - wykonanie samodzielne projektów – 10 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 2 godz. - obecność na zaliczeniu – 2 godz. Łączny nakład pracy studenta to 47 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS.

<i>M uu uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany np.2015-16</i>	M_DI_6, N, 2018-2019
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Ekologia i ochrona przyrody Ecology and nature protection
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	I
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	I
<i>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</i>	Łącznie 2 w tym kontaktowe 1
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Sylwia Andruszczak
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Ekologii Rolniczej
Cel modułu	Celem modułu jest przybliżenie podstawowych pojęć i terminów z zakresu ekologii i ochrony przyrody oraz poznanie zależności pomiędzy organizmami oraz organizmami i środowiskiem, zachodzących na różnych poziomach organizacji biologicznej. Opanowanie podstaw z zakresu ochrony przyrody umożliwiających zrozumienie funkcjonowania ochrony przyrody w Polsce w aspekcie bioróżnorodności, bogactwa rodzimej przyrody i różnorodności krajobrazów.
Efekty kształcenia	W1. Zna podstawowe pojęcia z zakresu ekologii i ochrony przyrody oraz ma wiedzę dotyczącą tolerancji ekologicznej organizmów i ich funkcjonowania na poziomie populacji, biocenozy i ekosystemu.
	W2. Zna istotę koncepcji zrównoważonego rozwoju oraz podstawy zachowania bioróżnorodności w ekosystemach naturalnych i w ekosystemach w różnym stopniu użytkowanych przez człowieka.
	W3. Zna formy ochrony przyrody jak: parki narodowe, rezerваты przyrody, parki krajobrazowe, sieć NATURA 2000, użytki ekologiczne, pomniki przyrody.
	U1. Umie opisać podstawowe procesy zachodzące na poziomie organizmu, populacji, biocenozy i ekosystemu.
	U2. Rozumie problemy ochrony przyrody oraz potrafi odnieść się do problemu ochrony ginących i zagrożonych gatunków roślin i zwierząt.
	K1. Prawidłowo identyfikuje i rozstrzyga dylematy związane z problematyką ekologiczną oraz świadomie formułuje opinie dotyczące konieczności kreowania etyki zachowań ekologicznych w zakresie poszanowania i ochrony bogactwa przyrodniczego Polski i świata.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1- sprawdzian testowy W2- sprawdzian testowy W3- sprawdzian testowy U1 - sprawdzian testowy

	U2 - ocena wykonania pracy zaliczeniowej (prezentacja multimedialna) K1 - ocena wykonania pracy zaliczeniowej (prezentacja multimedialna) oraz ocena aktywności studenta podczas dyskusji dotyczących współczesnych problemów ochrony bogactwa przyrodniczego kraju i świata. <i>Formy dokumentowania osiągniętych wyników:</i> sprawdziany, praca zaliczeniowa pisemna.
Wymagania wstępne i dodatkowe	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Podstawowe pojęcia z zakresu ekologii i ochrony przyrody, zakres ekologii, główne czynniki abiotyczne i biotyczne, organizm i jego środowisko, prawo minimum Liebiga, tolerancji Shelforda, stopnie tolerancji, populacja – zagęszczenie, rozrodczość, śmiertelność, rozprzestrzenianie się populacji, biocenozy i ich struktura, homeostaza, bioróżnorodność, interakcje, ekosystem – zasady funkcjonowania, wiązanie energii przez producentów, łańcuchy pokarmowe, sieci troficzne, piramidy ekologiczne, produktywność i jej ograniczenia, habitat, nisza ekologiczna, historyczne, naukowe, prawne i organizacyjne podstawy ochrony przyrody żywej i nieożywionej, ochrona czynna, bierna, częściowa, parki narodowe, rezerваты przyrody, parki krajobrazowe, obszary chronionego krajobrazu, sieć NATURA 2000, pomniki przyrody, użytki ekologiczne, ochrona gatunkowa, czerwone listy i księgi roślin i zwierząt ginących i zagrożonych w Polsce, koncepcja, cele i zasady zrównoważonego rozwoju.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Krebs Ch. J. 2011. Ekologia. Wyd. Naukowe PWN Warszawa. Symonides E. 2007. Ochrona przyrody. Wyd. Uniwersytetu Warszawskiego Falińska K. 2004. Ekologia roślin. Wyd. Naukowe PWN Warszawa. Mirek Z., Nikel A., Paul W., Wilk Ł. 2005. Ostoje roślinne w Polsce. Instytut Botaniki W. Szafera PAN Kraków. Polskie Parki Narodowe. 2009. Wyd. Pascal, Bielsko-Biała.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) wykład, 2) film, 3) dyskusja 4) praca zaliczeniowa pisemna
Bilans punktów ECTS	-udział w wykładach – 16 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 2 x 1 godz. = 2 godz. <i>Przygotowanie do zaliczenia i obecność na zaliczeniu – 35 godz. + 2 godz. = 37 godz.</i> <i>Łączny nakład pracy studenta to 55 godz. Co odpowiada 2 punktom ECTS</i>

M uu_uu	M_D_6 Historia Ziółolecznictwa 2018-2019
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka

Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Historia Ziołolecznictwa History of herbal medicine
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	I Niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	I
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2 w tym 1 kontaktowy
Tytuł/stopień/Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr hab. Radosław Kowalski
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z wybranymi zagadnieniami z zakresu historii ziołolecznictwa. Leczenie ziołami jest najdawniejszym sposobem zwalczania wszelkich chorób i dolegliwości. Obecnie, po kilkudziesięciu latach zachwyty nad lekami syntetycznymi, zainteresowanie społeczeństwa produktami naturalnymi, jak również popyt na przetwory ziołowe, stale rośnie.
Efekty kształcenia – łączna liczba efektów kształcenia nie może przekroczyć dla modułu (4-8). Należy przedstawić opis zakładanych efektów kształcenia, które student powinien osiągnąć po zrealizowaniu modułu. Należy przedstawić efekty dla zastosowanych form zajęć łącznie	Wiedza
	W1. ma wiedzę na temat specyfiki nauk humanistycznych w systemie nauk
	W2. ma wiedzę w zakresie problematyki dotyczącej potrzeb leczniczych społeczeństw w świecie na przestrzeni wieków z wykorzystaniem ziół oraz zna historyczne uwarunkowania rozwoju ziołolecznictwa
	Umiejętności
	U1. umie posłużyć się zdobytą wiedzą z zakresu historii ziołolecznictwa. Umie ponadto spostrzec znaczenie ziołolecznictwa w rozwoju współczesnej medycyny, farmacji oraz chemii
	Kompetencje społeczne:
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	K1. jest świadomy wpływu ziół i preparatów ziołowych w zakresie profilaktyki zdrowotnej i leczenia różnych schorzeń
	W1- zaliczenie pisemne
	W2- zaliczenie pisemne
	U1- zaliczenie pisemne
Wymagania wstępne i dodatkowe	K1- zaliczenie pisemne
	Brak
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Wykłady obejmują: wybrane zagadnienia z zakresu historii i znaczenia ziołolecznictwa ze szczególnym uwzględnieniem rozwoju zielarstwa w Polsce. Podczas wykładów zostanie zaprezentowane zainteresowanie surowcami leczniczymi ludności w wielu regionach świata na przestrzeni wieków do czasów współczesnych. Ziołolecznictwo wywarło bezpośredni wpływ na rozwój współczesnej farmakognozji oraz produkcji zdrowej żywności i suplementów diety.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Farmakognozja, Stanisław Kohlmunzer, Wydawnictwo lekarskie PZWL, Warszawa 2003 Roczniki „Wiadomości zielarskich”
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład

Bilans punktów ECTS	-udział w wykładach – 16 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 2 x 1 godz. = 2 godz. Przygotowanie do zaliczenia i obecność na zaliczeniu – 35 godz. + 2 godz. = 37 godz. Łączny nakład pracy studenta to 55 godz. Co odpowiada 2 punktom ECTS
---------------------	---

M uu_uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany	M_DI_7 NS 2018 - 2019	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Savoir-vivre akademicki Academic savoir-vivre	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	I	
Rok studiów dla kierunku	I	
Semestr dla kierunku	1	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	1, w tym 0,44 kontaktowych	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Monika Michalak-Majewska	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Technologii Surowców Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii; Zakład Technologii Owoców, Warzyw i Grzybów	
Cel modułu	Celem wykładów jest zapoznanie studentów z wybranymi zasadami savoir-vire`u obowiązującymi w środowisku akademickim oraz w innej przestrzeni publicznej	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W015	Student zna podstawowe zasady savoir-vire`u obowiązujące w przestrzeni publicznej, w szczególności - akademickiej
	DI_U07	Potrafi zastosować zasady savoir-vire`u w przestrzeni akademickiej
	DI_K05	Student jest świadomy znaczenia zasad etykiety w relacjach interpersonalnych w życiu prywatnym oraz środowisku akademickim
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	1	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	pisemne zaliczenie końcowe	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	100% udział oceny z zaliczenia w końcowej ocenie z modułu	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość podstawowych zasad współżycia międzyludzkiego	

Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Podstawowe zagadnienia dotyczące zasad savoir-vivre`u w przestrzeni akademickiej - tytułowanie, formy kontaktu z wykładowcami, dostosowanie ubioru do okoliczności. Podstawowe zagadnienia dotyczące zasad savoir-vivre`u w życiu codziennym (zwroty grzecznościowe, powitania, rozmowa przez telefon).
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Kuspys P., 2012r., "Savoir-vivre. Sztuka dyplomacji i dobrego tonu", wyd. Zysk i S-ka, Rothschild N., 2006r., "Savoir-vivre XXI wieku", wyd. Zysk i S-ka,
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład z prezentacją multimedialną i elementami konwersatorium
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 8 godz., - czytanie zalecanej literatury – 4 godz., - przygotowanie do zaliczenia – 10 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 3 godz. Łączny nakład pracy studenta to 25 godz. co odpowiada 1 punktowi ECTS

<i>M uu uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	M_DI_08_N1_2018/19	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Język obcy 1- Angielski B2 Foreign Language 1– English B2	
Język wykładowy	angielski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	I stopień – studia niestacjonarne	
Rok studiów dla kierunku	I	
Semestr dla kierunku	2	
<i>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</i>	2(1/1)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	mgr Joanna Rączkiewicz	
Jednostka oferująca przedmiot	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych	
Cel modułu	Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego. Rozwijanie umiejętności w miarę poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_U19	U1.Posiada umiejętność w miarę poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego
	DI_U18	U2.Potrafi dyskutować oraz relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego

	DI_U17	U3.Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania nieskomplikowanych tekstów specjalistycznych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.
	DI_U17	U4.Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych
	DI_K01	K1.Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	1-nauki rolnicze 1-nauki medyczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	U1 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U2 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U3 -sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego U4 -ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych K1 -ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	100% oceny z ćwiczeń	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Prowadzone w ramach modułu zajęcia obejmują rozszerzenie lub wprowadzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, relacji międzyludzkich, form spędzania czasu wolnego, zainteresowań, podróżowania, zdrowia i zdrowego trybu życia, środowiska naturalnego, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej. Moduł obejmuje również wprowadzenie zaawansowanych struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta w miarę poprawnej komunikacji. W czasie ćwiczeń studenci zostaną zapoznani ze słownictwem specjalistycznym danej dyscypliny naukowej, zostaną przygotowani do selektywnego czytania literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł ma również za zadanie zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. A.Doff, C.Thaine, H.Puchta, Empower Intermediate, Cambridge, 2016 2. S.Kay, J.Hird, P.Maggs, J.Quintana, Move Intermediate, Macmillan 2006	

	3. Wielki słownik angielsko-polski, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, 2002 4. Słownik rolniczy angielsko-polski, Wydawnictwo IUNG, Puławy, 2001 5. Słownik medyczny angielsko-polski, Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa, 2009 6. Dictionary of Contemporary English, Pearson Education Limited, 2005
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Metoda eklektyczna: wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.
Bilans punktów ECTS	Udział w ćwiczeniach: 24h Przygotowanie do zajęć: 15h Przygotowanie do sprawdzianów: 10h Konsultacje: 1h Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS

<i>M uu uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	M_DI_08_N1_2018/19	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Język obcy 1- Niemiecki B2 Foreign Language 1– German B2	
Język wykładowy	niemiecki	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	I stopień – studia niestacjonarne	
Rok studiów dla kierunku	I	
Semestr dla kierunku	2	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2(1/1)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	mgr Urszula Szuma	
Jednostka oferująca przedmiot	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych	
Cel modułu	Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego. Rozwijanie umiejętności w miarę poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_U19	U1.Posiada umiejętność w miarę poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego
	DI_U18	U2.Potrafi dyskutować oraz relacjonować i interpretować

		wydarzenia z życia codziennego
	DI_U17	U3.Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania nieskomplikowanych tekstów specjalistycznych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.
	DI_U17	U4.Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych
	DI_K01	K1.Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	1-nauki rolnicze 1-nauki medyczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	U1 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U2 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U3 -sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego U4 -ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych K1 -ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	100% oceny z ćwiczeń	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Prowadzone w ramach modułu zajęcia obejmują rozszerzenie lub wprowadzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, relacji międzyludzkich, form spędzania czasu wolnego, zainteresowań, podróżowania, zdrowia i zdrowego trybu życia, środowiska naturalnego, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej. Moduł obejmuje również wprowadzenie zaawansowanych struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta w miarę poprawnej komunikacji. W czasie ćwiczeń studenci zostaną zapoznani ze słownictwem specjalistycznym danej dyscypliny naukowej, zostaną przygotowani do selektywnego czytania literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł ma również za zadanie zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1.H. Hilpert, S. Kalender, M. Kerner Schritte international 5 i 6 - Hueber 2012 2.S. Mróz-Dwornikowska, K. Szachowska – Welttour 3 i 4 - Nowa Era Sp. z o.o.2014	

	3.W. Krenn, H. Puchta – Motive B1 - Hueber 2016 4.B. Kujawa, M. Stinia, B. Szymoniak - Mit Beruf auf Deutsch profil turystyczno – gastronomiczny - Nowa Era – Sp. z o.o. 2014 5.M. Perlmann-Balme, A. Tomaszewski, D. Weers – Themen aktuell 3 –Hueber 2010
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Metoda eklektyczna: wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.
Bilans punktów ECTS	Udział w ćwiczeniach: 24h Przygotowanie do zajęć: 15h Przygotowanie do sprawdzianów: 10h Konsultacje: 1h Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS

<i>M uu uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	M_DI_08 _N1_2018/19	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Język obcy 1- Rosyjski B2 Foreign Language 1– Russian B2	
Język wykładowy	rosyjski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	I stopień – studia niestacjonarne	
Rok studiów dla kierunku	I	
Semestr dla kierunku	2	
<i>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</i>	2(1/1)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	mgr Urszula Szuma	
Jednostka oferująca przedmiot	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych	
Cel modułu	Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego. Rozwijanie umiejętności w miarę poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_U19	U1.Posiada umiejętność w miarę poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego
	DI_U18	U2.Potrafi dyskutować oraz relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego
	DI_U17	U3.Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania

		nieskomplikowanych tekstów specjalistycznych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.
	DI_U17	U4.Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych
	DI_K01	K1.Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	1-nauki rolnicze 1-nauki medyczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	U1 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U2 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U3 -sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego U4 -ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych K1 -ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsesemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	100% oceny z ćwiczeń	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Prowadzone w ramach modułu zajęcia obejmują rozszerzenie lub wprowadzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, relacji międzyludzkich, form spędzania czasu wolnego, zainteresowań, podróżowania, zdrowia i zdrowego trybu życia, środowiska naturalnego, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej. Moduł obejmuje również wprowadzenie zaawansowanych struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta w miarę poprawnej komunikacji. W czasie ćwiczeń studenci zostaną zapoznani ze słownictwem specjalistycznym danej dyscypliny naukowej, zostaną przygotowani do selektywnego czytania literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł ma również za zadanie zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1.S.Czernyszow, A.Czernyszowa- Pojechali 2.1, 2.2- Złatoust, Sanki-Petersburg2014 2.A.Pado start.ru 2- WSIP 2006 3.A.Kaźmierak D.Matwiczyna TELC materiały przygotowawcze -UMCS 2010	
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Metoda eklektyczna: wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa(teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i	

	bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.
Bilans punktów ECTS	Udział w ćwiczeniach: 24h Przygotowanie do zajęć: 15h Przygotowanie do sprawdzianów: 10h Konsultacje: 1h Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS

<i>M uu_uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	M DI_9 NS 2018/2019	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Parazytologia/ Parasitology	
Język wykładowy	Polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	I	
Rok studiów dla kierunku	I	
Semestr dla kierunku	2	
<i>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</i>	Łącznie 2 w tym kontaktowe 1	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr n. wet. Maria Bernadeta Studzińska	
Jednostka oferująca przedmiot	Zakład Parazytologii i Chorób Inwazyjnych	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z podstawowymi pojęciami dotyczącymi parazytologii, zjawiskami zachodzącymi w układzie pasożyt-żywiciel, cyklami rozwojowymi podstawowych pasożytów, ważniejszymi inwazjami u ludzi, z podkreśleniem zoonoz, z uwzględnieniem zwierząt i środowiska jako źródła zagrożenia dla człowieka	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W01 DI_W02 DI_W04 DI_W09	W1. Zna morfologię i fizjologię pasożytów i posiada ogólną wiedzę o procesach zachodzących w organizmie człowieka.
	DI_W04	W2. Ma podstawową wiedzę dotyczącą higieny produkcji żywności.
	DI_W03 DI_W06	W3. Ma elementarną wiedzę dotyczącą bezpieczeństwa, higieny i organizacji pracy. Rozumie zalecenia dotyczące norm spożycia poszczególnych składników i produktów spożywczych.
	DI_W18	W4. Ma ogólną wiedzę dotyczącą parazytologii a także wpływu pasożytów na organizm człowieka, zoonozy, ograniczania form

		dyspersyjnych pasożytów w środowisku.
		Umiejętności:
	DI_U03 DI_U04 DI_U05 DI_U13	U1. potrafi rozpoznać i odpowiednio zaklasyfikować podstawowe inwazje pasożytnicze, umie wykonać podstawowe metody diagnozowania parazytoz (metody flotacji, dekantacji) .
	DI_U15	U2. Potrafi ocenić i skomentować zagrożenia wynikające z zanieczyszczenia żywności i środowiska formami inwazyjnymi pasożytów.
	DI_U03 DI_U04 DI_U13 DI_U20	U3. rozróżnia i zna najczęściej występujące inwazje pasożytnicze Umie dokonać oceny sposobu żywienia w odniesieniu do norm i zaleceń żywieniowych.
		Kompetencje społeczne:
	DI_K03 DI_K04 DI_K09	K1. Jest świadomy jak ważne jest szerzenie informacji dotyczących zagrożeń płynących ze środowiska dotyczących parazytoz, poprzez spożywanie pokarmów (mięsa i ich przetworów) niewiadomego pochodzenia, brudnych owoców i warzyw, a także poprzez kontakt ze zwierzętami i potrafi dzielić się tą wiedzą poza środowiskiem akademickim.
	DI_K03 DI_K04 DI_K09	K2. Potrafi formułować opinie dotyczące pacjentów w kontekście związanym z wykonywaniem zawodu, współdziałać w grupie i skierować osobę wymagającej konsultacji parazytologicznej do odpowiedniej placówki.
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	2 nauki medyczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1 - kolokwium, zaliczenie testowe W2 - kolokwium, zaliczenie testowe W3 - kolokwium, zaliczenie testowe W4 – kolokwium, zaliczenie testowe U1- ocena wykonania metod U2, U3 - ocena na podstawie zaliczenia ustnego w trakcie ćwiczeń i pisemnego na zakończenie przedmiotu K1- ocena wiedzy i świadomości studentów podczas prowadzenia ćwiczeń K2- ocena wiedzy i świadomości studentów w trakcie ćwiczeń Formy dokumentowania osiągniętych wyników: zaliczenia cząstkowe podczas zajęć, jak i zaliczenie końcowe testowe	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	70% ćwiczenia, 30% wykłady	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Biologia, Fizjologia	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Wykłady obejmują: Podstawowe zagadnienia z parazytologii. Pasożyt i jego środowisko.	

	Wzajemne oddziaływania pasożytów i żywicieli. Rola pasożytów w gospodarce człowieka. Środowiskowe uwarunkowania chorób pasożytniczych. Czynniki wpływające na rozprzestrzenianie parazytoz. Epidemiologia chorób pasożytniczych w Polsce. Parazytozy w stanach osłabionej odporności. Wpływ niedoboru odporności na rozwój parazytoz. Awitaminozy a inwazje pasożytnicze. Inwazje pasożytnicze u pacjentów z HIV/AIDS. Inwazje pierwotniaków egzotycznych (malaria, trypanosomatozy, leishmaniozy). Inwazje pierwotniaków egzotycznych (inwazje egzotycznych pierwotniaków jelitowych). Robaczyce egzotyczne. Postępowanie wobec pacjentów grup ryzyka (powracających z tropiku). Zoonozy (sarkocystoza, opistorchoza, fascjoloza, dipylidioza). Ćwiczenia obejmują: Ogólna charakterystyka pierwotniaków. Inwazje pierwotniaków, pasożytów przewodu pokarmowego (giardioza, kryptosporidioza, pełzakowica, toksoplazmoza, pneumocystoza, rzęsistkowica). Ogólna charakterystyka tasiemców. Parazytozy przewodu pokarmowego wywołane przez tasiemce (difilobotrioza, teniozy, hymenolepidoza). Parazytozy wywołane przez formy larwalne tasiemców (wągryczyca, bąblowice). Ogólna charakterystyka nicieni. Parazytozy przewodu pokarmowego wywołane przez nicienie (glistnica, trichurioza, owsica, strongyloidoza). Robaczyce tkankowe (włośnica, toksokaroza, zespół larwy wędrującej skórnej). Parazytozy wywołane przez ektopasożyty (świerzb, wszawica, pluskwy). Kleszcz, a zdrowie człowieka. Inne parazytozy (akantameboza, opistorchoza, anisakioza, ankylostomoza, nekatoroza). Metody diagnozowania chorób pasożytniczych.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<i>Literatura obowiązkowa:</i> <i>Niewiadomska K.: Zarys parazytologii ogólnej. PWN 2001.</i> <i>Buczek A.: Choroby pasożytnicze, Wydawnictwo LIBER, Lublin 2003.</i> <i>Deryło A.: Parazytologia i akarolog medyczna. PWN 2002.</i> <i>Kadłubowski R., Kurnatowska A.: Zarys parazytologii lekarskiej. PWN, Warszawa 1999</i> <i>Literatura zalecana:</i> <i>Gundlach J.L., Sadzikowski A.B.: Parazytologia i parazytozy zwierząt. PWRiL 2004.</i> <i>Gundlach J.L., Sadzikowski A.B.: Diagnostyka i zwalczanie inwazji pasożytów u zwierząt. Wydawnictwo AR Lublin 2005</i> <i>Buczek A.: Atlas pasożytów człowieka. Koliber Lublin 2005.</i>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) ćwiczenia laboratoryjnych poznawanie biologii, morfologii pasożytów, wykonanie podstawowych metod parazytologicznych, 2) ćwiczenia audytoryjne, 3) wykłady

Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 16 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych, zaliczeniu końcowym – 16 godz., - przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych – 4x2 godz. = 8 godz. - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych (metodyka, preparaty)– 10 x 1 godz. = 10 godz. - przygotowanie do zaliczeń i obecność na zaliczeniu – 13 godz. + 2 godz. = 15 godz. Łączny nakład pracy studenta to 65 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS.
---------------------	---

	M DI 10 N, 2018/19
Kierunek lub kierunki studiów	Dietet ka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w z ku an ielskim	Biochemia ogólna i żywności General and Food Biochemistr
J z kw kładow	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowi zko /fakultat n)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	I sto ień
Rok studiów dla kierunku	
Semestr dla kierunku	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	5 (2/3)
Imię i nazwisko osoby od owiedzialne	Dr Urszula Złotek
Jednostka oferu• ca przedmiot	Katedra Biochemii i Chemii Z wności
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z funkcjami biologicznymi organicznych składników organizmu, ich przemianami anabolicznymi i katabolicznymi oraz mechanizmami regulowania t ch rocesów.
Efekty kształcenia	W1. Posiada ogólną wiedzę o procesach metaboliczn ch zachodz c ch w or anizmie.
	W2. Zna podstawy regulowania przemian biochemiczn ch
	U1. Potrafi wykonać podstawowe oznaczenia biochemiczne stosując odpowiednie techniki laboratoryjne, opisać wyniki przeprowadzonych doświadczeń i na ich podstawie w ci n ć wnioski.
	IJ2 Potrafi wskazać szlaki metaboliczne podstawowych składników żywności i czynniki determinu• ce ich przebie
	K1 . Potrafi ws óldziałać i racować w zespole
	K2. Rozumie potrzebę ciągłego uzupełniania i pogłębiania wiedzy w związku ze stałym rozwo em nauk biolo iczn ch i okrewn ch

Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1 - sprawdzian, egzamin pisemny W2 - sprawdzian, egzamin pisemny U1 - ocena wykonania sprawozdania i jego obrony IJ2 - ocena pytań otwartych KI - ocena pracy studenta w charakterze członka zespołu wykonującego ćwiczenie i sprawozdanie K2 - ocena pytań otwartych Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: sprawdziany, sprawozdania, dziennik prowadzącego egzamin. Ocena końcowa obliczona jest jako średnia ważona ocen z ćwiczeń (0,2) i egzaminu (0,8) obejmującego materiał z wykładów oraz z ćwiczeń audytoryjnych i laboratoryjnych. Ocena niedostateczna (2,0) z egzaminu końcowego oznacza brak zaliczenia modułu.
Wzrost i rozwój człowieka i dodatkowe	Chemia, Anatomia człowieka, Fizjologia
Treści modułu kształcenia — zwięzły opis ok 100 słów.	Molekularne podstawy biochemii. Struktura komórki jako środowiska przemian biochemicznych. Konformacja i mechanizm działania enzymów. Czynniki determinujące szybkość i przebieg reakcji enzymatycznych. Znaczenie koenzymów witamin w reakcjach enzymatycznych. Enzymy i ich właściwości
	pochodzenia zwierzęcego i roślinnego. Omówienie podstawowych szlaków metabolicznych składników odżywczych występujących w żywności: białka węglowodany, lipidy. Etapy utleniania biologicznego i rola uzyskanych produktów w procesach metabolicznych. Uzyskiwanie energii w procesach metabolicznych i jej magazynowanie. Budowa i funkcje kwasów nukleinowych replikacja, transkrypcja, translacja, regulacja i integracja metabolizmu.

Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Kłyszewski - Stefanowicz L., Ćwiczenia z biochemii. PWN Warszawa-Poznań, 2005 Ciszewska R., Przeszlakowska M. Sykut A., Szynal J., Przewodnik do ćwiczeń z Biochemii, Wyd. AR Lublin 2003, Murray R. Granner D., Mayes P., Rodwell V., Biochemia Harpera, Wydawnictwo Lekarskie PZWL W-wa, 2008 Stryer L., Biochemia., Wydawnictwo Naukowe PWN., Warszawa 2009 Kączkowski J., Podstawy biochemii, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, W-wa 2009 Kulka K., Rejowski A., Biochemia, Wydawnictwo Akademii Rolniczo- Technicznej w Olsztynie Olsztyn 1998 Ciborowska H., Rudnicka A. Dietetyka. Żywność zdrowa i chore o człowieka, PZWL, 2010.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1)ćwiczenia laboratoryjne w postaci analiz biochemicznych 2) ćwiczenia audytoryjne 3 w kład
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach - 16 godz - udział w ćwiczeniach laboratoryjnych - 21 godz. - udział w ćwiczeniach audytoryjnych - 8 godz - przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych — 8 godz. - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych — 4 godz. - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu - 8 godz. - przygotowanie do egzaminu — 33 godz. - obecność na egzaminie - 4 godz. - przygotowanie do sprawdzianów — 14 godz - dokończenie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych — 4 godz. Ł cznie: 116 co odpowiada 5 pkt. ECTS

M uu_uu	M_DI_11 2018-19
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Kliniczny zarys chorób Clinical outline of diseases
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy

Poziom modułu kształcenia	I stopień – studia niestacjonarne	
Rok studiów dla kierunku	I	
Semestr dla kierunku	2	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	Łącznie 4, w tym kontaktowych 2,6	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr Małgorzata Kostecka	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Chemii	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie z różnymi jednostkami chorobowymi w obrębie układu pokarmowego, moczowo-płciowego, oddechowego, nerwowego i sercowo-naczyniowego oraz klasyfikacją diet i ich stosowaniem do leczenia żywieniowego pacjentów.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Nr efektu kierunkowego	Realizowany efekt kształcenia
	DI_W01, DI_W02, DI_W10	W1. zna czynniki żywieniowe wpływające rozwój chorób układu pokarmowego, moczowego, oddechowego
	DI_W03	W2. zna zasady układania różnych rodzajów diet w zależności od jednostki chorobowej
	DI_U01	U1. umie ułożyć zalecenia żywieniowe w różnych jednostkach chorobowych
	DI_U02	U2. potrafi opracować dietę zgodnie z obowiązującą klasyfikacją diet i zasadami żywienia dla pacjenta z różnymi jednostkami chorobowymi
	DI_K04, DI_K06	K1. rozumie, że odpowiednie żywienie ma znaczenie dla utrzymania prawidłowego stanu zdrowia i odżywienia pacjenta.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1 – Kolokwium, W2 – ćwiczenia laboratoryjne, kolokwium, egzamin U1 – kolokwium, egzamin, planowanie diety U2 – kolokwium, egzamin, planowanie diety K1 – dyskusja w grupie, Formy dokumentowania osiągniętych wyników: kolokwium, egzamin	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie modułu	Egzamin 100%	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Wymagania wstępne: Anatomia człowieka Fizjologia żywienia człowieka	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Kliniczny zarys chorób obejmuje zagadnienia związane z najczęściej występującymi jednostkami chorobowymi. Przedstawia podstawowe pojęcia dotyczące stanu zdrowia i choroby oraz diagnostykę różnicową najczęstszych objawów klinicznych. Omawia wpływ chorób na stan odżywienia, a także wpływ niedożywienia na przebieg chorób. Przedstawia epidemiologię, objawy i leczenie chorób układu krążenia, oddechowego, pokarmowego, moczowo-płciowego, nerwowego, choroby endokrynologiczne, metaboliczne i żywieniowo-zależne.	

Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Literatura zalecana: <u>Literatura:</u> 1. Payne A., Barker H. Dietetyka i żywienie kliniczne. Elsevier, 2010 2. .Cymers M. Kliniczny zarys chorób. Podręcznik dla studentów dietetyki. Poznań 2013. 3. Jarosz M. Żywienie. Wpływ na zdrowie człowieka. Wyd. PZWL, 2013
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	• Metody podające m.in. wykład, prezentacja • Metody aktywizujące m.in. omówienie przypadków • Metody praktyczne m.in. ćwiczenia tabelaryczne, analiza i układanie diet
Bilans punktów ECTS	• Udział w wykładach – 32 godz. • udział w zajęciach laboratoryjnych i audytoryjnych – 16 godz., • przygotowanie do ćwiczeń –8 godz. • przygotowanie do egzaminu – 12 godz. • opracowanie diet – 8 godz • udział w egzaminie – 4 godz. Łączny nakład pracy studenta to 80 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS.

<i>M<u>uu_uu</u> - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	12N 2018/2019
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Rynek i marketing produktów żywnościowych Market and marketing of food products
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	N –I stopień studiów
Rok studiów dla kierunku	1
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	4- 2/2
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr inż. Waldemar Teter
Jednostka oferująca przedmiot	1. Instytut Hodowli Zwierząt i Ochrony Bioróżnorodności

Cel modułu	Zapoznanie studentów z organizacją produkcji i dystrybucji produktów żywnościowych oraz możliwościami regulacji rynku poprzez instrumenty prawne. Informacje dotyczące działań marketingowych, wprowadzania produktu na rynek i analizy informacji rynkowych studentom efektywnie działać na rynku produktów żywnościowych.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W16 DI_W20	W1. Zna strukturę i wielkość obrotu żywnością z wyszczególnieniem Polski, Europy i Świata.
	DI_W16 DI_W20	W2. Rozumie wpływ uwarunkowań ekonomicznych i marketingowych na handel i konsumpcję produktów żywnościowych.
	DI_W16 DI_W20	W3. Zna podstawy marketingu i promocji na rynku żywności w Polsce.
		Umiejętności:
	DI_U01 DI_U08 DI_U09	U1. Potrafi zaplanować proces wprowadzenia produktu żywnościowego na rynek.
	DI_U01 DI_U09	U2. Potrafi przeprowadzić analizę rynku dla danego produktu żywnościowego
	DI_U01 DI_U09	U3. Umie dokonać analizy mocnych i słabych stron działań marketingowych
		Kompetencje społeczne:
	DI_K02	K1. Potrafi współdziałać i pracować w grupie z uwzględnieniem interesu grupy, przyjmując w niej różne role,
	DI_K05	K2. Ma świadomość znaczenia etyki w podejmowanych działaniach na rynku żywności.
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	1 nauki rolnicze 1 nauki ekonomiczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	Wiedza- 1 sprawdzian testowy Umiejętności- 1 ocena zadania projektowego 2 ocena prezentacji Kompetencje społeczne 1 ocena wystąpienia	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	Ćwiczenia -40% Wykład 60%	
Wymagania wstępne i dodatkowe		
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	<i>Moduł pozwala poznać krajowy i zagraniczny przepływ produktów żywnościowych oraz konsumpcję. Student poznaje wpływ działań administracyjnych (dotacje, regulacje prawne interwencje) na kształtowanie cen, popyt i podaż. Przedstawiane są elementy marketingu stosowane na rynku żywnościowym. Ćwiczenia z zakresu działań marketingowych, tworzenia kampanii reklamowej, analizy SWOT, pozyskiwania opinii konsumentkiej oraz analizy potencjału</i>	

	<i>produktu umożliwiają podejmowanie racjonalnych działań na rynku żywnościowym.</i>
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Górska-Warsewicz H. 2013: Marketing żywności Rębisz W. 2009: Instrumenty Rynku Rolnego Borkowski B. 2007 Rynek rolny w ujęciu funkcjonalnym
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<i>Wykłady multimedialne, dyskusja, wykonanie projektu</i>
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 8 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8 godz., - przygotowanie projektu– 15 godz., -przygotowanie prezentacji- 10 godz przygotowanie do zaliczenia– 28 x 1 godz. = 14 godz., Przygotowanie do ćwiczeń 7 Konsultacje-2 Przeprowadzenie ankiety marketingowej-20 Zaliczenie-1, Łączny nakład pracy studenta to 100 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS.

<i>M uu uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	12 N 2018/2019
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Rynek i marketing usług dietetycznych Market and marketing of dietary services
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Do wyboru
Poziom modułu kształcenia	N –I stopień studiów
Rok studiów dla kierunku	1
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	4 – 0,92/3,08
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr inż. Paweł Żółkiewski
Jednostka oferująca przedmiot	1. Instytut Hodowli Zwierząt i Ochrony Bioróżnorodności

Cel modułu	Zapoznanie studentów z rynkiem usług dietetycznych. Przedstawienie istoty marketingu i jego specyfiki oraz struktury marketingu mix w odniesieniu tego typu usług. Informacje dotyczące działań marketingowych, wprowadzania specyficznego produktu na rynek i analizy informacji rynkowych pozwolą studentom efektywnie działać na ciągle zmieniającym się rynku usług dietetycznych i żywności funkcjonalnej i dietetycznej.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W16 DI_W20	W1. Zna strukturę rynku usług dietetycznych oraz żywności dietetycznej z wyszczególnieniem Polski, Europy i Świata.
	DI_W16 DI_W20	W2. Rozumie wpływ uwarunkowań ekonomicznych i marketingowych na rynek usług dietetycznych oraz konsumpcję żywności dietetycznej.
	DI_W16 DI_W20	W3. Zna podstawy marketingu i promocji jako determinanty rozwoju przedsiębiorstwa, usługi i rynku.
		Umiejętności:
	DI_U01 DI_U08 DI_U09	U1. Potrafi zaplanować proces wprowadzenia usługi dietetycznej lub produktu żywnościowego na rynek
	DI_U01 DI_U09	U2. Potrafi przeprowadzić analizę rynku dla danej usługi i produktu dietetycznego.
	DI_U01 DI_U09	U3. Umie dokonać analizy mocnych i słabych stron działań marketingowych oraz potrafi przedstawić wyniki w formie multimedialnej.
		Kompetencje społeczne:
	DI_K02	K1. Potrafi współdziałać i pracować w grupie z uwzględnieniem interesu grupy, przyjmując w niej różne role.
	DI_K05	K2. Ma świadomość znaczenia etyki w podejmowanych działaniach na rynku usług dietetycznych oraz żywności dietetycznej.
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	1 nauki rolnicze 1 nauki ekonomiczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1, W2 – zaliczenie testowe W3, U1, U2, U3 – Ocena zadania projektowego i wystąpienia K1, K2 - Ocena zadania projektowego, wystąpienia i umiejętności obiektywnej oceny prac grupowych	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	Ćwiczenia -40% Wykład 60%	
Wymagania wstępne i dodatkowe		

Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Moduł pozwala poznać krajowy i zagraniczny przepływ produktów żywnościowych oraz konsumpcję. Student poznaje wpływ działań administracyjnych (dotacje, regulacje prawne interwencje) oraz marketingowych na kształtowanie cen, popyt i podaż. Przedstawiane są elementy marketingu stosowane na rynku żywnościowym. Ćwiczenia z zakresu działań marketingowych, tworzenia kampanii reklamowej, analizy SWOT, pozyskiwania opinii konsumenckiej oraz analizy potencjału produktu umożliwiają podejmowanie racjonalnych działań na rynku żywnościowym.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Jeznach M. (red.) (2007): Podstawy marketingu żywności. Wyd. SGGW, Warszawa. Górska-Warsewicz H., Świątkowska M., Krajewski K. (2013): Marketing żywności. Wolters Kluwer SA, Warszawa. Mruk H. (2012): Marketing. Satysfakcja klienta i rozwój przedsiębiorstwa. PWN Warszawa. Rembisz W., Idzik M. (red.) (2007): Rynek rolny w ujęciu funkcjonalnym. WSFiZ, IERiGŻ, Warszawa. Budzyński W. (2005): Reklama: techniki skutecznej perswazji, Poltext, Warszawa.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	- Metody podające m.in. wykład, pogadanka - Metody problemowe m.in. giełda pomysłów, przygotowanie przez studenta projektu i wystąpienia ustnego, dyskusja, pogadanka - Metody aktywizujące m.in. giełda pomysłów, opracowanie projektu
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 8 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8 godz., - przygotowanie projektu – 41 godz., - przygotowanie wystąpienia i prezentacji – 26 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 5 godz. - przygotowanie do zaliczenia – 10 godz. - udział w zaliczeniu - 2 Łączny nakład pracy studenta to 100 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS.

M <u>uu_uu</u> - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany	M DI_13 N 2018/2019
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
<i>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</i>	1/0,8
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	DR INŻ. MACIEJ NASTAJ
Jednostka oferująca przedmiot	

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	<table> <tr> <th>Efekty Kierunkowe</th><th>Realizowane Efekty Kształcenia</th></tr> <tr> <td>DI_W07 DI_W08 DI_W09</td><td>W1. Ma wiedzę o rysie historycznym powstania produktów spożywczych</td></tr> <tr> <td>DI_W14 DI_W13 DI_W11</td><td>W2. Ma wiedzę z zakresu podstawowych procesów, operacji technologicznych i ich wpływu na żywność i jej wartość odżywczą.</td></tr> <tr> <td>DI_W03 DI_W09</td><td>W3. Rozumie zalecenia dotyczące norm spożycia poszczególnych składników i produktów spożywczych.</td></tr> <tr> <td></td><td>Umiejętności:</td></tr> <tr> <td>DI_U03 DI_U04 DI_U13</td><td>U1. Potrafi dokonać prostych porad w zakresie prawidłowego żywienia.</td></tr> <tr> <td>DI_U03 DI_U04 DI_U13</td><td>U2. Umie dokonać oceny sposobu żywienia w odniesieniu do norm i zaleceń żywieniowych.</td></tr> <tr> <td></td><td>Kompetencje społeczne:</td></tr> <tr> <td>DI_K03 DI_K04 DI_K09</td><td>K1. Jest świadomy wpływu żywienia na zdrowie społeczeństwa i potrafi dzielić się wiedzą poza środowiskiem akademickim.</td></tr> <tr> <td>DI_K03 DI_K04 DI_K09</td><td>K2. Potrafi formułować opinie dotyczące pacjentów w kontekście związanym z wykonywaniem zawodu.</td></tr> </table>	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty 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.		Umiejętności:	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.		Kompetencje społeczne:	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.
Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty 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.																				
	Umiejętności:																				
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.																				
	Kompetencje społeczne:																				
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.																				
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	0,6 nauki rolnicze 0,4 nauki medyczne																				
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	Zaliczenie pisemne, arkusz 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>																				

Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 16 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 2 godz. - obecność na zaliczeniu – 2 godz = 20 godz. - przygotowanie do egzaminu i obecność na egzaminie – 3 + 2 godz. = 5 godz. Łączny nakład pracy studenta to 25 godz. co odpowiada 1 punktowi ECTS.
---------------------	---

<i>M uu_uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	M DI_13 N ROK AKADEMICKI 2018/2019	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Historia przemysłu spożywczego Food Industry History	
Język wykładowy	Polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny	
Poziom modułu kształcenia	I	
Rok studiów dla kierunku	I	
Semestr dla kierunku	II	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2 w tym 1,2 kontaktowych	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Monika Michalak-Majewska	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Technologii Surowców Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii; Zakład Technologii Owoców, Warzyw i Grzybów	
Cel modułu	Celem modułu jest przekazanie studentom wiedzy o etapach rozwoju przemysłu spożywczego na ziemiach polskich od czasów historycznych poprzez integrację z Unią Europejską po współczesność.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W01 DI_W07	1. Absolwent zna wpływ uwarunkowań historycznych na społeczne, ekonomiczne i techniczne aspekty związane z krajową produkcją i konsumpcją żywności
	DI_U04	1. Absolwent potrafi korzystać z różnych dobrze udokumentowanych źródeł, wykazując umiejętność integrowania i formułowania opinii w formie opracowania
	DI_K04	1. Absolwent jest gotów do identyfikowania zagrożeń zdrowotnych wynikających z postępu w przetwórstwie żywności na przestrzeni lat
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	2	

Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	Pisemne zaliczenie końcowe, opracowanie pisemne na zadany temat, ocena pytań otwartych na zaliczeniu pisemnym Formy dokumentowania osiągniętych wyników: zaliczenie końcowe, opracowanie pisemne
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Historia. Znajomość podstawowych wydarzeń, procesów i zjawisk społecznych z dziejów Polski, Europy, świata
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Etapy rozwoju przetwórstwa produktów roślinnych i zwierzęcych, przemysłu mleczarskiego, młynarskiego i cukrowniczego na terytorium Polski.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Lektura obowiązkowa: - materiał przedstawiony podczas wykładów Lektura zalecana: - Jezierski A., Leszczyńska C., Historia gospodarcza Polski, Warszawa 2003. - Czasopisma branżowe: Przemysł Spożywczy; Przegląd Fermentacyjny i Owocowo – Warzywny
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład - prezentacja multimedialna
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 16 godz., - przygotowanie do egzaminu i obecność na egzaminie – 22 godz. + 2 godz. = 24 godz. - konsultacje -10 godz. Łączny nakład pracy studenta to 50 godz., co odpowiada 2 punktom ECTS.

<i>M uu_uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	M DI_14 N 2018/2019
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Organizacja Pracy, Bhp i Ergonomia Work Organization, Occupational Safety and Health and Ergonomics
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	I
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	II
<i>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</i>	3 (1,40/1,60)
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Agnieszka Buczał
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Podstaw Techniki, Zakład Ergonomii
Cel modułu	Celem przedmiotu jest przekazanie studentom wiedzy ogólnej w zakresie zarządzania oraz organizacji pracy, przede wszystkim w kontekście funkcji zarządzania, a także w zakresie podstawowych metod, technik i form organizacji pracy. Zapoznanie studentów z interdyscyplinarną wiedzą ergonomiczną w zakresie dostosowania stanowisk pracy, technologii oraz materialnego środowiska pracy do psychofizycznych możliwości człowieka, z oceną obciążenia pracą oraz podejmowanymi działaniami profilaktycznymi

	chroniącymi pracownika. Przedstawienie uregulowań z zakresu prawnej ochrony pracy i przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy w Polsce i Unii Europejskiej.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W06 +++	W1. Zna podstawy teoretyczne nauk o organizacji i zarządzaniu. Ma wiedzę ogólną z zakresu ergonomii, funkcjonowania układu człowiek-maszyna oraz o prawnej ochronie pracy, przepisach bhp i ocenie warunków pracy.
	DI_U14 ++	U1. Potrafi przygotować opracowanie problemu z zakresu organizacji pracy i zarządzania.
	DI_U16 ++	U2. Posiada umiejętność samodzielnego dokonania ergonomicznej oceny stanowisk pracy, interpretowania roli człowieka w procesie pracy oraz analizy czynników środowiska pracy.
	DI_K02++	K1. Jest zdolny do skutecznego komunikowania się ze współpracownikami oraz z otoczeniem oraz do przekonywania co do swoich racji - potrafi współdziałać i pracować w grupie.
	DI_K11 +++	K2. Właściwie organizuje własną pracę i pracę grupy, przestrzegając zasad bezpieczeństwa pracy i ergonomii.
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	1,5 nauki rolnicze 1,5 nauki medyczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1 - zaliczenie pisemne; U1, U2 - zaliczenie pisemne, dyskusja; K1, K2 - zaliczenie pisemne, dyskusja	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	Szczegółowe kryteria przy ocenie egzaminów i prac kontrolnych 1) student wykazuje dostateczny (3,0) stopień wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 51 do 60% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio, przy zaliczeniu częściowym – jego części), 2) student wykazuje dostateczny plus (3,5) stopień wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 61 do 70% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części), 3) student wykazuje dobry stopień (4,0) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 71 do 80% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części),	

	4) student wykazuje plus dobry stopień (4,5) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 81 do 90% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części), 5) student wykazuje bardzo dobry stopień (5,0) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje powyżej 91% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części).									
Wymagania wstępne i dodatkowe	Fizyka, chemia, biologia									
Treści modułu kształcenia – zwięzły opis ok. 100 słów.	Organizacja pracy jest przedmiotem zawierającym wiedzę w zakresie zarządzania procesami pracy w kontekście funkcji zarządzania, jak też w zakresie podstawowych metod, technik i form organizacji pracy. Ergonomia jako nauka interdyscyplinarna, przedmiot, zakres, zadania i cele, geneza i rozwój. Obciążenie psychiczne i fizyczne pracownika. Układ człowiek - maszyna - podstawowe funkcje układu. Czynniki fizyczne, chemiczne i biologiczne w środowisku pracy dietetyka. Wymagania ergonomicznego stanowiska pracy biurowej. Wpływ czynników na zdrowie i obciążenie pracą. Diagnostyka w ergonomii, optymalizacja warunków pracy i działania profilaktyczne. Wybrane aspekty prawnej ochrony pracy, przepisy ogólne i branżowe bhp w Polsce i UE. Zarządzanie bezpieczeństwem pracy.									
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Griffin R. W., Podstawy zarządzania organizacjami, PWN, Warszawa 2004. 2. Kobyliński W., Podstawy współczesnego zarządzania, SWSPiZ w Łodzi, Łódź-Warszawa 2005. 3. Piotrkowski K., Organizacja i zarządzanie, Warszawa 2006. 4. Górská E., Lewandowski J., Zarządzanie i organizacja środowiska pracy, Warszawa 2010. 5. Wieczorek S. Ergonomia. Tarbonus, Kraków-Tarnobrzeg 2014. 6. Rączkowski B. Bhp w praktyce. ODDK. Gdańsk. 2017 7. Wykowska M. Ergonomia jako nauka stosowana. Wyd. AGH Kraków 2007. 8. Górská E. Ergonomia, diagnoza, projektowanie, eksperyment. Oficyna Wydawnicza Politechniki Warszawskiej, Warszawa 2009. 9. Koradecka D. Bezpieczeństwo pracy i ergonomia. Tom. 1 i 2. CIOP, Warszawa 1997. 10.Kodek Pracy.									
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, dyskusja									
Bilans punktów ECTS	<table><tr><th colspan="2">Godziny kontaktowe</th><th>ECTS</th></tr><tr><td>wykłady</td><td>24</td><td>0,96</td></tr><tr><td>konsultacje</td><td>9</td><td>0.24</td></tr></table>	Godziny kontaktowe		ECTS	wykłady	24	0,96	konsultacje	9	0.24
Godziny kontaktowe		ECTS								
wykłady	24	0,96								
konsultacje	9	0.24								

	zaliczenie/zaliczenie poprawkowe	2	0,04
	Razem (g. kontaktowe)	35	1,40
	Godziny niekontaktowe		ECTS
	przygotowanie prezentacji multimedialnej zakresu organizacji pracy	10	0,40
	przygotowanie i realizacja projektu z zakresu ergonomii	10	0,40
	studiowanie literatury	10	0,40
	przygotowanie do zaliczenia	10	0,40
	Razem (g. niekontaktowe)	40	1,60

<i>M uu_uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	M_DI_8_N1_2019/20	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Język obcy 2- Angielski B2 Foreign Language 2– English B2	
Język wykładowy	angielski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	I stopień – studia niestacjonarne	
Rok studiów dla kierunku	II	
Semestr dla kierunku	3	
<i>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</i>	2(1/1)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	mgr Joanna Rączkiewicz-Gołacka	
Jednostka oferująca przedmiot	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych	
Cel modułu	Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego. Rozwijanie umiejętności w miarę poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_U19	U1.Posiada umiejętność w miarę poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego
	DI_U18	U2.Potrafi dyskutować oraz relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego
	DI_U17	U3.Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania nieskomplikowanych tekstów specjalistycznych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.

	DI_U17	U4.Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych
	DI_K01	K1.Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	1-nauki rolnicze 1-nauki medyczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	U1 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U2 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U3 -sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego U4 -ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych K1 -ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsesemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	100% oceny z ćwiczeń	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Prowadzone w ramach modułu zajęcia obejmują rozszerzenie lub wprowadzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, relacji międzyludzkich, form spędzania czasu wolnego, zainteresowań, podróżowania, zdrowia i zdrowego trybu życia, środowiska naturalnego, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej. Moduł obejmuje również wprowadzenie zaawansowanych struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta w miarę poprawnej komunikacji. W czasie ćwiczeń studenci zostaną zapoznani ze słownictwem specjalistycznym danej dyscypliny naukowej, zostaną przygotowani do selektywnego czytania literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł ma również za zadanie zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. C.Latham-Koenig, C.Oxenden File Intermediate THIRD EDITION, Oxford 2013 2. C.Latham-Koenig, C.Oxenden New English File Upper Intermediate, Third Edition, Oxford 2014 3. J.Eastwood "Oxford Practice Grammar", Oxford 2009 4. A.Pilbeam "Market Leader, Business English", Pearson Longman 2010 Słowniki specjalistyczne pol.ang.i ang.pol.	
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Metoda eklektyczna: wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja,	

	metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.
Bilans punktów ECTS	Udział w ćwiczeniach: 24h Przygotowanie do zajęć: 15h Przygotowanie do sprawdzianów: 10h Konsultacje: 1h Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS

<i>M uu_uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	M_DI_8_N1_2019/20	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Język obcy 2- Niemiecki B2 Foreign Language 2– German B2	
Język wykładowy	niemiecki	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	I stopień – studia niestacjonarne	
Rok studiów dla kierunku	II	
Semestr dla kierunku	3	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2(1/1)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	mgr Urszula Szuma	
Jednostka oferująca przedmiot	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych	
Cel modułu	Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego. Rozwijanie umiejętności w miarę poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_U19	U1.Posiada umiejętność w miarę poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego
	DI_U18	U2.Potrafi dyskutować oraz relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego
	DI_U17	U3.Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania nieskomplikowanych tekstów specjalistycznych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.
	DI_U17	U4.Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych

	DI_K01	K1.Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	1-nauki rolnicze 1-nauki medyczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	U1 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U2 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U3 -sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego U4 -ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych K1 -ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsesemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	100% oceny z ćwiczeń	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Prowadzone w ramach modułu zajęcia obejmują rozszerzenie lub wprowadzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, relacji międzyludzkich, form spędzania czasu wolnego, zainteresowań, podróżowania, zdrowia i zdrowego trybu życia, środowiska naturalnego, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej. Moduł obejmuje również wprowadzenie zaawansowanych struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta w miarę poprawnej komunikacji. W czasie ćwiczeń studenci zostaną zapoznani ze słownictwem specjalistycznym danej dyscypliny naukowej, zostaną przygotowani do selektywnego czytania literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł ma również za zadanie zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1.H. Hilpert, S. Kalender, M. Kerner Schritte international 5 i 6 - Hueber 2012 2.S. Mróz-Dwornikowska, K. Szachowska – Welttour 3 i 4 - Nowa Era Sp. z o.o.2014 3.W. Krenn, H. Puchta – Motive B1 - Hueber 2016 4.B. Kujawa, M. Stinia, B. Szymoniak - Mit Beruf auf Deutsch profil turystyczny – gastronomiczny - Nowa Era – Sp. z o.o. 2014 5.M. Perlmann-Balme, A. Tomaszewski, D. Weers – Themen aktuell 3 –Hueber 2010	
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Metoda eklektyczna: wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.	
Bilans punktów ECTS	Udział w ćwiczeniach: 24h	

	Przygotowanie do zajęć: 15h Przygotowanie do sprawdzianów: 10h Konsultacje: 1h Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS
--	--

M uu uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany	M_DI_8_N1_2019/20	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Język obcy 2- Rosyjski B2 Foreign Language 23– Russian B2	
Język wykładowy	rosyjski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	I stopień – studia niestacjonarne	
Rok studiów dla kierunku	II	
Semestr dla kierunku	3	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2(1/1)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	mgr Urszula Szuma	
Jednostka oferująca przedmiot	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych	
Cel modułu	Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego. Rozwijanie umiejętności w miarę poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_U19	U1.Posiada umiejętność w miarę poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego
	DI_U18	U2.Potrafi dyskutować oraz relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego
	DI_U17	U3.Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania nieskomplikowanych tekstów specjalistycznych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.
	DI_U17	U4.Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych
	DI_K01	K1.Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	1-nauki rolnicze 1-nauki medyczne	

Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	U1 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U2 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U3 -sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego U4 -ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych K1 -ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	100% oceny z ćwiczeń
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Prowadzone w ramach modułu zajęcia obejmują rozszerzenie lub wprowadzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, relacji międzyludzkich, form spędzania czasu wolnego, zainteresowań, podróżowania, zdrowia i zdrowego trybu życia, środowiska naturalnego, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej. Moduł obejmuje również wprowadzenie zaawansowanych struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta w miarę poprawnej komunikacji. W czasie ćwiczeń studenci zostaną zapoznani ze słownictwem specjalistycznym danej dyscypliny naukowej, zostaną przygotowani do selektywnego czytania literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł ma również za zadanie zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1.S.Czernyszow, A.Czernyszowa- Pojechali 2.1, 2.2- Złatoust, Sanki-Petersburg2014 2.A.Pado start.ru 2- WSIP 2006 3.A.Kaźmierak D.Matwiczyna TELC materiały przygotowawcze -UMCS 2010
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Metoda eklektyczna: wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.
Bilans punktów ECTS	Udział w ćwiczeniach: 24h Przygotowanie do zajęć: 15h Przygotowanie do sprawdzianów: 10h Konsultacje: 1h Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS

M uu_uu - Numer modułu
zgodnie z planem studiów, oraz

M DI_16-N 2019-20

forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany		
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Chemia żywności Food chemistry	
Język wykładowy	Polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	I	
Rok studiów dla kierunku	II	
Semestr dla kierunku	3	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	Łącznie 4 w tym 2 kontaktowe	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr hab. inż. Dariusz Kowalczyk	
Jednostka oferująca przedmiot	2. Katedra Biochemii i Chemii Żywności	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z budową oraz właściwościami głównych składników żywności, a także ich przemianami w trakcie przechowywania i przetwarzania surowców i produktów żywnościowych.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W02+++ DI_W03+ DI_W07+ DI_W10+	W1. Ma wiedzę w zakresie składu chemicznego żywności, właściwości poszczególnych składników, ich przemian i interakcji, oraz znaczenia dla wartości odżywczej artykułów spożywczych i dla organizmu człowieka.
	DI_W02+++ DI_W12+ DI_W13+++	W2. Rozumie przemiany składników żywności zachodzące podczas składowania i obróbki technologicznej.
	DI_W03+ DI_W08+ DI_W09+ DI_W13+++	W3. Zna składniki determinujące jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności.
	DI_U10+ DI_U12+	U1. Potrafi przeprowadzać oznaczenia podstawowych składników żywności przy zastosowaniu klasycznych metod analizy ilościowej.
	DI_U1+ DI_U09++	U2. Potrafi opisać wyniki przeprowadzonych doświadczeń, dokonywać ich interpretacji oraz wyciągać i formułować wnioski.
	DI_K02++	K1. Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.
	DI_K11+++	K2. Ma świadomość odpowiedzialności za powierzony sprzęt i konieczności przestrzegania zasad BHP w laboratorium.

	DI_K06+ DI_K07++	K3. Posiada świadomość zagrożeń jakie powoduje nieprawidłowe przetwarzanie i/lub przechowywanie surowców i produktów spożywczych i potrafi przekazać swoją wiedzę laikom.
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	2,5 nauki rolnicze 1,5 nauki medyczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1. sprawdzian, egzamin pisemny W2. sprawdzian, egzamin pisemny W3. sprawdzian, egzamin pisemny U1. ocena wykonania eksperymentu U2. ocena wykonania sprawozdania K1. ocena aktywności na zajęciach K2. ocena aktywności na zajęciach K3. sprawdzian, egzamin pisemny, ocena aktywności na zajęciach <i>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: sprawdziany, sprawozdania, dziennik prowadzącego, egzamin</i>	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	udział oceny z ćwiczeń: 25% udział oceny z egzaminu: 75%	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia ogólna, biochemia ogólna i żywności	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Woda jako składnik żywności. Składniki mineralne. Białka – źródła i wartość biologiczna, przemiany chemiczne, właściwości funkcjonalne. Metody modyfikacji białek. Charakterystyka białek obecnych w żywności. Niekonwencjonalne źródła białka. Niebiałkowe związki azotowe. Sacharydy – budowa, właściwości, przemiany, metody modyfikacji, wykorzystanie w przemyśle spożywczym. Mechanizm reakcji Maillarda. Błonnik pokarmowy. Lipidy spożywcze - klasyfikacja i charakterystyka. NNKT. Witaminy rozpuszczalne w wodzie i w tłuszczach. Barwniki i ich przemiany. Dodatki do żywności – podział, zastosowanie, interakcje ze składnikami żywności. Substancje mutagenne i rakotwórcze w żywności.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Sikorski E. (red.), 2000 i wznowienia, Chemia żywności. WNT, Warszawa. 2. Sikorski E. (red.), 1994 i wznowienia, Chemiczne i funkcjonalne właściwości składników żywności. WNT, Warszawa. 3. Baraniak B. (red.), 1999 i wznowienia. Przewodnik do ćwiczeń z chemii żywności. Wydawnictwo AR, Lublin.	
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, dyskusja, ćwiczenia laboratoryjne, pokaz, instruktaż.	
Bilans punktów ECTS	16 godz.- udział w wykładach, 16 godz. - udział w ćwiczeniach, 8 godz. = 1 godz. x 8 zjazdów - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu, 4 godz. = 0,5 godz. x 8 zjazdów – dokończenie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych, 18 godz. = przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych, 45 godz. - przygotowanie do egzaminu, 3 godz. - egzamin pisemny. Łączny nakład pracy studenta to 110 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS	

<i>M uu_uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	M DI_16 N 2019/2020	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Metody analizy instrumentalnej Methods of instrumental analysis	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	I	
Rok studiów dla kierunku	II	
Semestr dla kierunku	3	
<i>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</i>	Łącznie 5 w tym 2 kontaktowe	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr Artur Mazurek	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z metodami instrumentalnymi wykorzystywanymi do analizy składników żywności.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W10	W1. posiada wiedzę z zakresu podstaw teoretycznych wybranych metod analizy instrumentalnej żywności
	DI_W10	W2. zna zasady analizy jakościowej i ilościowej stosowane w analizie instrumentalnej żywności
	DI_W10	W3. zna techniki przygotowania próbek do badań składników żywności
	DI_U09	U1. samodzielnie oblicza i interpretuje otrzymane wyniki oraz ocenia wiarygodność uzyskanych wyników,
	DI_K02	K1. potrafi współdziałać i pracować w grupie, podejmując w niej różne role,
	DI_K03	K2. ma świadomość znaczenia i odpowiedzialności zawodowej wykonanych analiz
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	4 nauki rolnicze 1 nauki medyczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1. sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne W2. sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne W3. sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne U1. ocena wykonania sprawozdania i jego obrony K1. ocena pytań otwartych w dyskusjach K2. ocena pytań otwartych w dyskusjach Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawdziany, sprawozdania, dziennik prowadzącego, zaliczenie pisemne	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	40% ćwiczenia 60% egzamin	

Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość podstaw chemii i fizyki, a szczególnie oddziaływania promieniowania elektromagnetycznego z materią, podstaw elektrochemii.
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Treści wykładów obejmują zapoznanie z metodami instrumentalnymi stosowanymi w analizie żywności: spektrofotometrią absorpcyjną cząsteczkową w zakresie UV, Vis i IR, metodami optycznymi, atomową spektrofotometrią absorpcyjną i emisyjną, potencjometrią i metodami chromatograficznymi. Program ćwiczeń obejmuje zapoznanie z budową podstawowych urządzeń pomiarowych stosowanych w analityce, zasadami analizy ilościowej i jakościowej składników żywności, doбором techniki analitycznej do założonego celu analizy i interpretacją otrzymanych wyników.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Wierciński J., 2004. Instrumentalna analiza chemicznych składników żywności, Wydawnictwo AR Lublin. 2. Kocjan R., 2000. Chemia analityczna. Tom 2. Analiza instrumentalna. Wydawnictwo PZWL 3. Szczepaniak W. (red) 1999. Metody instrumentalne w analizie chemicznej. Wydawnictwo Naukowe PWN Warszawa. 4. Szyszko E. 1982. Instrumentalne metody analityczne. PZWL, Warszawa. 5. Cygański A. 1993. Metody spektroskopowe w chemii analitycznej. WNT, Warszawa. 6. Minczewski J., Marczenko Z. 1985. Chemia analityczna, t.3. Analiza instrumentalna. PWN, Warszawa. 7. D. A. Skoog, D. M. West, F. J. Holler, S. R. Crouch, Podstawy chemii analitycznej, Tom 1 i 2, PWN, Warszawa 2006
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1. ćwiczenia laboratoryjne 2. ćwiczenia audytoryjne, 3. obrona sprawozdań, 4. wykład
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 16 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 16 godz., - przygotowanie do ćwiczeń (wejściówek) – 8 x 2 godz. = 16 godz., - dokończenie sprawozdań z ćwiczeń – 8 x 2 godz. = 16 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 6 x 1 godz. = 6 godz. - przygotowanie i obecność na zaliczeniu – 50 godz. + 2 godz. = 52 godz. Łączny nakład pracy studenta to 122 godz. co odpowiada 5 punktom ECTS.

<i>M uu_uu</i> - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok	M_ DI_17N 2019/2020
---	------------------------

<i>akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>		
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Podstawy żywienia człowieka/Bases of human nutrition	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny	
Poziom modułu kształcenia	I	
Rok studiów dla kierunku	II	
Semestr dla kierunku	3	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	Łącznie 5 w tym kontaktowe 2	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr hab. prof. uczelni Paweł Glibowski	
Jednostka oferująca przedmiot	3. Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z racjonalnym sposobem żywienia, rolą składników żywności w żywieniu człowieka, normami i zaleceniami żywieniowymi oraz wartością odżywczą produktów i potraw.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W01 DI_W02 DI_W09	W1. Zna przemiany składników odżywczych zachodzące w organizmie oraz ich wpływ na organizm człowieka.
	DI_W03	W2. Ma wiedzę dotyczącą wartości odżywczej produktów i potraw.
	DI_W03 DI_W09	W3. Rozumie zalecenia dotyczące norm spożycia poszczególnych składników i produktów spożywczych.
		Umiejętności:
	DI_U03 DI_U04 DI_U13	U1. Potrafi dokonać prostych porad w zakresie prawidłowego żywienia.
	DI_U15	U2. Wykonuje obliczania i ocenia wartość odżywczą gotowych wyrobów, potraw, posiłków i całodiennej racji pokarmowej.
	DI_U03 DI_U04 DI_U13	U3. Umie dokonać oceny sposobu żywienia w odniesieniu do norm i zaleceń żywieniowych.
		Kompetencje społeczne:
	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.
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	2,5 nauki rolnicze 2,5 nauki medyczne	

Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1- egzamin pisemny, W2- sprawdzian pisemny, W3- sprawdzian pisemny, projekt diety, egzamin pisemny, U1 U2 U3- ocena wykonania projektu i jego obrony, K1- ocena pytań otwartych na sprawdzianach, ocena projektu. K2- ocena pytań otwartych na sprawdzianach, ocena projektu. Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawdziany, projekt, dziennik prowadzącego, egzamin.
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	70% oceny z egzaminu 30% oceny z ćwiczeń
Wymagania wstępne i dodatkowe	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Wykłady obejmują: skład organizmu człowieka, niezbędne składniki odżywcze i składniki pokarmowe; pojęcie wartości odżywczej, strawności, przyswajalności, biodostępności; zapotrzebowanie na składniki odżywcze a normy żywienia i zalecenia żywieniowe; przemiana materii i energii u człowieka, bilans energetyczny, nadwaga i otyłość, wskaźniki i zapobieganie; rola i przemiany białek, węglowodanów, tłuszczów, błonnika pokarmowego, witamin oraz składników mineralnych w organizmie, skutki niedoborów, wartości odżywcze, główne źródła w żywności, spożycie na tle zaleceń żywieniowych. Ćwiczenia obejmują wyliczanie wartości energetycznej pożywienia oraz pomiar podstawowej i całkowitej przemiany materii, charakterystykę wartości odżywczej produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, analizę i układanie jadłospisów, prowadzenie wywiadu żywieniowego.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<i>Literatura obowiązkowa:</i> 1. <i>Instrukcje do ćwiczeń.</i> 2. <i>Normy żywienia dla populacji polskiej, 2017, Wyd. IŻŻ, M. Jarosz</i> <i>Literatura zalecana:</i> 1. <i>Gawęcki J. (red.): Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo PWN, Warszawa 2012.</i> 2. <i>Peckenpaugh N.J. Podstawy żywienia i dietoterapia, Wrocław : Urban & Partner, 2015.</i> 3. <i>Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B.: Tabele składu i wartości odżywczej żywności.: Wydaw. Lekarskie PZWL, Warszawa 2017</i> 4. <i>Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. Wydaw. Lekarskie PZWL, Warszawa 2016.</i>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) <i>ćwiczenia w postaci zajęć komputerowych z programem Dieta 5,</i> 2) <i>ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia tabelaryczne,</i> 3) <i>pogadanka</i> 4) <i>obrona projektu diety,</i> 5) <i>wykład</i>
Bilans punktów ECTS	- <i>udział w wykładach – 16 godz.,</i> - <i>udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 24 godz.,</i> - <i>przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych – 1x6 godz. = 6 godz.</i> - <i>przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych (wejściówek)– 6 x 6 godz. = 36 godz.</i>

	- przygotowanie projektu diety – 12 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 7 x 1 godz. = 7 godz., - przygotowanie do egzaminu i obecność na egzaminie – 32 godz + 2 godz. = 34 godz. Łączny nakład pracy studenta to 135 godz. co odpowiada 5 punktom ECTS.
--	---

M <u>uu_uu</u> - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany	M_DI_17N 2019/2020	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Bases of human nutrition	
Język wykładowy	angielski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny	
Poziom modułu kształcenia	I	
Rok studiów dla kierunku	II	
Semestr dla kierunku	3	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	Łącznie 5 w tym kontaktowe 2	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr hab. prof. uczelni Paweł Glibowski	
Jednostka oferująca przedmiot	4. Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z racjonalnym sposobem żywienia, rolą składników żywności w żywieniu człowieka, normami i zaleceniami żywieniowymi oraz wartością odżywczą produktów i potraw w języku angielskim	
Efekty uczenia się wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Uczenia się
	DI_W01 DI_W03	W1. Zna przemiany składników odżywczych zachodzące w organizmie oraz ich wpływ na organizm człowieka.
	DI_W03	W2. Ma wiedzę dotyczącą wartości odżywczej produktów i potraw.
	DI_W03	W3. Rozumie zalecenia dotyczące norm spożycia poszczególnych składników i produktów spożywczych.
		Umiejętności:
	DI_U08	U1. Potrafi dokonać prostych porad w zakresie prawidłowego żywienia.
	DI_U02 DI_U08	U2. Wykonuje obliczania i ocenia wartość odżywczą gotowych wyrobów, potraw, posiłków i całodziennej racji pokarmowej.
	DI_U01 DI_U10	U3. Umie dokonać oceny sposobu żywienia w odniesieniu do norm i zaleceń żywieniowych.

		Kompetencje społeczne:
	DI_K04 DI_K06	K1. Jest świadomy wpływu żywienia na zdrowie społeczeństwa i potrafi dzielić się wiedzą poza środowiskiem akademickim.
	DI_K06	K2. Potrafi formułować opinie dotyczące pacjentów w kontekście związanym z wykonywaniem zawodu.
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do dyscyplin/y	technologia żywności i żywienia – 2,5 ECTS, nauki o zdrowiu– 2,5 ECTS	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1- egzamin pisemny, W2- sprawdzian pisemny, W3- sprawdzian pisemny, projekt diety, egzamin pisemny, U1 U2 U3- ocena wykonania projektu i jego obrony, K1- ocena pytań otwartych na sprawdzianach, ocena projektu. K2- ocena pytań otwartych na sprawdzianach, ocena projektu. Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawdziany, projekt, dziennik prowadzącego, egzamin.	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	70% oceny z egzaminu 30% oceny z ćwiczeń	
Wymagania wstępne i dodatkowe		
Treści modułu kształcenia – zwały opis ok. 100 słów.	Wykłady obejmują: skład organizmu człowieka, niezbędne składniki odżywcze i składniki pokarmowe; pojęcie wartości odżywczej, strawności, przyswajalności, biodostępności; zapotrzebowanie na składniki odżywcze a normy żywienia i zalecenia żywieniowe; przemiana materii i energii u człowieka, bilans energetyczny, nadwaga i otyłość, wskaźniki i zapobieganie; rola i przemiany białek, węglowodanów, tłuszczów, błonnika pokarmowego, witamin oraz składników mineralnych w organizmie, skutki niedoborów, wartości odżywcze, główne źródła w żywności, spożycie na tle zaleceń żywieniowych. Ćwiczenia obejmują wyliczanie wartości energetycznej pożywienia oraz pomiar podstawowej i całkowitej przemiany materii, charakterystykę wartości odżywczej produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, analizę i układanie jadłospisów, prowadzenie wywiadu żywieniowego.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. <i>Human Nutrition</i> - Catherine Geissler, Hilary Powers. Elsevier, 2012 2. <i>Advanced Human Nutrition</i> Denis Medeiros, Robert E. C. Wildma. Jones and Bartlet Learning, 2012 3. <i>Introduction to Human Nutrition</i> Michael J. Gibney, Susan A. Lanham-New, Aedin Cassidy, Hester H. Vorster. John Wiley & Sons, 2009	
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) ćwiczenia w postaci zajęć komputerowych z programem Cronometer, 2) ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia tabelaryczne, 3) pogadanka 4) obrona projektu diety, 5) wykład	
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 16 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 24 godz.,	

	- przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych – 1x6 godz. = 6 godz. - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych - 6 x 6 godz. = 36 godz. - przygotowanie projektów i analiza diet – 12 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 7 x 1 godz. = 7 godz., - przygotowanie do egzaminu i obecność na egzaminie – 32 godz + 2 godz. = 34 godz. Łączny nakład pracy studenta to 135 godz. co odpowiada 5 punktom ECTS.
--	---

M uu uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany	M_DI_18 (N) 2019/2020	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Analiza i ocena jakości żywności Analysis and evaluation of food quality	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	I	
Rok studiów dla kierunku	II	
Semestr dla kierunku	3	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	5 (2,0/3,0)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr hab. Piotr Domaradzki, prof. uczelni	
Jednostka oferująca przedmiot	Instytutu Oceny Jakości i Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych	
Cel modułu	Celem modułu jest przekazanie studentom wiadomości na temat metod stosowanych w analizie żywności. Nabycie przez studentów umiejętności doboru metod analitycznych w celu określenia jakości różnych surowców i produktów żywnościowych, przygotowanie do samodzielnego przeprowadzania wybranych procedur analitycznych.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W02	W1. Definiuje i rozumie podstawowe pojęcia z zakresu analizy i oceny jakości żywności.
	DI_W10	W2. Zna metody stosowane w analizie żywności i rozumie ich zasady.
	DI_U12	U1. Potrafi pobrać i przygotować próbki do analiz oraz przeprowadzić analizy jakościowe i ilościowe produktów żywnościowych.
	DI_U09	U2. Umie ocenić jakość produktów i półproduktów spożywczych zgodnie z obowiązującymi normami i rozporządzeniami.

	DI_K06	K1. Rozumie zależności pomiędzy jakością żywności a stanem zdrowia.
	DI_K10	K2. Wykazuje aktywną postawę świadomego konsumenta żywności.
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	R 5,0	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1, W2, U1 – zaliczenia pisemne, egzamin U1, U2 – ocena sprawozdania z ćwiczeń K1, K2 – odpowiedzi ustne, dyskusja panelowa, obserwacja i ocena pracy w grupie oraz indywidualnej aktywności na zajęciach Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawdziany, sprawozdania, dziennik prowadzącego, prace egzaminacyjne.	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	50/50	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia analityczna, ogólna wiedza dotycząca naturalnych składników żywności	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Zasady i metodologia pobierania i przygotowywania prób żywności do badań laboratoryjnych. Techniki stosowane w ocenie jakości żywności. Chemiczne, fizyczne i fizyko-chemiczne metody analizy żywności. Metody oznaczenia podstawowych składników żywności m.in. wody, suchej masy, białek i tłuszczów. Oznaczanie gęstości i kwasowości produktów żywnościowych. Metody oceny ilościowej i jakościowej tłuszczów w żywności. Metody sensoryczne w badaniach żywności.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Baryłko-Pikielna N., Matuszewska I., Sensoryczne badania żywności Podstawy - Metody – Zastosowania, Wydawnictwo Naukowe PTTŻ, 2009. Bączkowicz M., Fortuna T., Juszcak L., Sobolewska-Zielińska J., Podstawy analizy i oceny jakości żywności, Skrypt do ćwiczeń pod red. Teresy Fortuny, Wyd. UR w Krakowie, 2012. Litwińczuk Z. (red): Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych z podstawami przetwórstwa. PWRiL , Warszawa 2012. Litwińczuk Z. (red): Metody oceny towaroznawczej surowców i produktów zwierzęcych. Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego, Lublin 2011. Obiedziński M. (red.) Wybrane zagadnienia z analizy żywności. Wyd. SGGW Warszawa, 2009.	
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady multimedialne, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne.	
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 16 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 16 godz., - przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych – 25 godz. - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych – 15 godz. - dokończenie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych – 10	

	- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 16 godz., - przygotowanie do egzaminu i obecność na egzaminie – 25 godz + 2 godz. = 27 godz. Łączny nakład pracy studenta to 125 godz. co odpowiada 5 punktom ECTS.
--	---

M uu_uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany	M_DI_19 N 2019-2020	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Kwalifikowana pierwsza pomoc Qualified first aid	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	I	
Rok studiów dla kierunku	II	
Semestr dla kierunku	III	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	4 w tym punkty kontaktowe 2	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Zbigniew Grądzki	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Epizootiologii i Klinika Chorób Zakaźnych Wydziału Medycyny Weterynaryjnej UP w Lublinie	
Cel modułu	Przekazanie studentom podstawowej wiedzy oraz wykształcenie umiejętności z zakresu udzielania pierwszej pomocy osobom poszkodowanym	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W06	W1. Zna ogólne zasady postępowania na miejscu wypadku
	DI_W01 DI_W18	W2. Zna algorytmy postępowania w różnych stanach zagrożenia zdrowia i życia
	DI_U20	U1. Potrafi rozpoznać stan bezpośredniego zagrożenia zdrowia i życia
	DI_U11 DI_U20	U2. Potrafi wykonać czynności i zabiegi ratownicze w różnych stanach zagrożenia zdrowia

		i życia z uwzględnieniem ich specyfiki oraz toku postępowania
	DI_U11	U3. Potrafi wykonać resuscytację krążeniowo-oddechową u osoby dorosłej i dzieci
	DI_K02	K1. Kształcenie postawy otwartości i wrażliwości na potrzeby innych
	DI_K11	K2. Kształcenie umiejętności podejmowania decyzji w sytuacjach ekstremalnych
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	4,0	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W.1, W.2 Ocena bieżąca studentów U.1, U.2, U.3 Ocena umiejętności praktycznych z zakresu udzielania pierwszej pomocy podczas ćwiczeń i zaliczenia końcowego K.1, K.2 Obserwacja i ocena studenta podczas ćwiczeń praktycznych Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawdziany, dziennik prowadzącego, zaliczenie końcowe	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	Ćwiczenia – 30%; Zaliczenie – 70%	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Bez wymagań wstępnych	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Ogólne zasady postępowania na miejscu wypadku, łańcuch ratunkowy, łańcuch przeżycia, podstawy prawne udzielania pierwszej pomocy, ocena stanu poszkodowanego, stany zagrożenia życia, wstrząs, poszkodowany nieprzytomny, przyczyny i mechanizmy nagłego zatrzymania krążenia u dorosłych i dzieci, pierwsza pomoc przy zatruciach, pierwsza pomoc na miejscu wypadku drogowego, resuscytacja krążeniowo-oddechowa według wytycznych Europejskiej Rady Resuscytacji (ERC) 2015 r., podstawowe zabiegi resuscytacyjne u osób dorosłych (A-BLS), u dzieci (P-BLS), niemowląt i noworodków (NBLS), automatyczna defibrylacja zewnętrzna (AED), obrażenia poszczególnych okolic ciała – głowy, szyi, kręgosłupa i rdzenia kręgowego, kończyn, klatki piersiowej, brzucha, miednicy i układu moczowo-płciowego, obrażenia	

	spowodowane czynnikami fizycznymi: tonięcie, przegrzanie, wychłodzenie, oparzenie, odmrożenie, porażenie prądem elektrycznym i piorunem, ukąszenie, użądlenie, pogryzienie
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Goniewicz M.: Pierwsza pomoc, podręcznik dla studentów. PZWL Warszawa, 2011 2. Buchfelder M., Buchfelder A.: Podręcznik pierwszej pomocy. PZWL Warszawa, 2011. 3. Jakubaszko J.: Ratownik medyczny. Górnicki Wydawnictwo Medyczne, Wrocław, 2010. 4. Andres J.: Podstawowe zabiegi resuscytacyjne i automatyczna defibrylacja zewnętrzna. Polska Rada Resuscytacji, Kraków, 2006. 5. Wytyczne resuscytacji 2010. Polska Rada Resuscytacji, Kraków, 2010, wyd. 1. 6. Chrzęszczewska A.: Bandażowanie. PZWL Warszawa, 2004. 7. Driscoll P.A, Skinner D.R., Earlam R.: ABC postępowania w urazach. Górnicki Wydawnictwo Medyczne, Wrocław, 2003. 8. Muller S., Thons M.: Stany zagrożenia życia u dzieci. PZWL Warszawa, 2012. 9. Andres J.: Pierwsza pomoc i resuscytacja krążeniowo-oddechowa. Polska Rada Resuscytacji, Kraków, 2011. 10. Rutkowska M., Adamska E., Reško-Zachara M.: Resuscytacja noworodka. α-medica press, 2011. 11. Dąbrowski M.: Ratownictwo nurkowe z elementami pierwszej pomocy przedmedycznej. BEL Studio Sp. z o.o. Warszawa, 2005. 12. Hettiaratchy S., Papini R., Dziewulski P.: ABC opzrzeń. Górnicki Wydawnictwo Medyczne, Wrocław, 2009. 13. Stoy W.A., Platt T.E., Lejeune D.: Ratownik Medyczny. Elsevier Urban&Partner, Wrocław, 2013.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Ćwiczenia seminaryjne, prezentacje multimedialne, demonstracje sposobów udzielania pierwszej pomocy, ćwiczenia praktyczne
Bilans punktów ECTS	• Udział w seminariach – 15 godz. • Udział w ćwiczeniach praktycznych – 30 godz.

	• Przygotowanie do ćwiczeń praktycznych – 10 x 3 godz. = 30 godz. • Przygotowanie do zaliczenia – 2 godz. • Obecność na zaliczeniu – 3 godz. Łączny nakład pracy studenta – 80 godz., co odpowiada 4 punktom ECTS
--	--

<i>M uu_uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	M_DI_8_N1_2019/20	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Język obcy 3- Angielski B2 Foreign Language 3– English B2	
Język wykładowy	angielski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	I stopień – studia niestacjonarne	
Rok studiów dla kierunku	II	
Semestr dla kierunku	4	
<i>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</i>	4(2,1/1,9)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	mgr Joanna Rączkiewicz-Gołacka	
Jednostka oferująca przedmiot	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych	
Cel modułu	Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego. Rozwijanie umiejętności w miarę poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_U19	U1.Posiada umiejętność w miarę poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego
	DI_U18	U2.Potrafi dyskutować oraz relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego
	DI_U17	U3.Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania nieskomplikowanych tekstów specjalistycznych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.
	DI_U17	U4.Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych

	DI_K01	K1.Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	1-nauki rolnicze 1-nauki medyczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	U1 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U2 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U3 -sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego U4 -ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych K1 -ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsesemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, karty odpowiedzi z egzaminu pisemnego i ustnego przechowywane 2 lata, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	100% oceny z egzaminu	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Prowadzone w ramach modułu zajęcia obejmują rozszerzenie lub wprowadzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, relacji międzyludzkich, form spędzania czasu wolnego, zainteresowań, podróżowania, zdrowia i zdrowego trybu życia, środowiska naturalnego, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej. Moduł obejmuje również wprowadzenie zaawansowanych struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta w miarę poprawnej komunikacji. W czasie ćwiczeń studenci zostaną zapoznani ze słownictwem specjalistycznym danej dyscypliny naukowej, zostaną przygotowani do selektywnego czytania literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł ma również za zadanie zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. C.Latham-Koenig, C.Oxenden File Intermediate THIRD EDITION, Oxford 2013 2. C.Latham-Koenig, C.Oxenden New English File Upper Intermediate, Third Edition, Oxford 2014 3. J.Eastwood "Oxford Practice Grammar", Oxford 2009 4. A.Pilbeam "Market Leader, Business English", Pearson Longman 2010 Słowniki specjalistyczne pol.ang.i ang.pol.	
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Metoda eklektyczna: wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.	
Bilans punktów ECTS	Udział w ćwiczeniach: 48h	

	Przygotowanie do zajęć: 24h Przygotowanie do sprawdzianów: 12h Przygotowanie do egzaminu: 11h Egzamin: 3h Konsultacje: 2h Łączny nakład pracy studenta to 100 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS
--	--

<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_8_N1_2019/20	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Język obcy 3- Niemiecki B2 Foreign Language 3– German B2	
Język wykładowy	niemiecki	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	I stopień – studia niestacjonarne	
Rok studiów dla kierunku	II	
Semestr dla kierunku	4	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	4(2,1/1,9)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	mgr Urszula Szuma	
Jednostka oferująca przedmiot	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych	
Cel modułu	Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego. Rozwijanie umiejętności w miarę poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe DI_U19	Realizowane Efekty Kształcenia U1.Posiada umiejętność w miarę poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego
	DI_U18	U2.Potrafi dyskutować oraz relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego
	DI_U17	U3.Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania nieskomplikowanych tekstów specjalistycznych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.
	DI_U17	U4.Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych
	DI_K01	K1.Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie

Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	1-nauki rolnicze 1-nauki medyczne
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	U1 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U2 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U3 -sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego U4 -ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych K1 -ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, karty odpowiedzi z egzaminu pisemnego i ustnego przechowywane 2 lata, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	100% oceny z egzaminu
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Prowadzone w ramach modułu zajęcia obejmują rozszerzenie lub wprowadzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, relacji międzyludzkich, form spędzania czasu wolnego, zainteresowań, podróżowania, zdrowia i zdrowego trybu życia, środowiska naturalnego, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej. Moduł obejmuje również wprowadzenie zaawansowanych struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta w miarę poprawnej komunikacji. W czasie ćwiczeń studenci zostaną zapoznani ze słownictwem specjalistycznym danej dyscypliny naukowej, zostaną przygotowani do selektywnego czytania literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł ma również za zadanie zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1.H. Hilpert, S. Kalender, M. Kerner Schritte international 5 i 6 - Hueber 2012 2.S. Mróz-Dwornikowska, K. Szachowska – Welttour 3 i 4 - Nowa Era Sp. z o.o.2014 3.W. Krenn, H. Puchta – Motive B1 - Hueber 2016 4.B. Kujawa, M. Stinia, B. Szymoniak - Mit Beruf auf Deutsch profil turystyczno – gastronomiczny - Nowa Era – Sp. z o.o. 2014 5.M. Perlmann-Balme, A. Tomaszewski, D. Weers – Themen aktuell 3 –Hueber 2010
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Metoda eklektyczna: wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.
Bilans punktów ECTS	Udział w ćwiczeniach: 48h Przygotowanie do zajęć: 24h Przygotowanie do sprawdzianów: 12h

	Przygotowanie do egzaminu: 11h Egzamin: 3h Konsultacje: 2h Łączny nakład pracy studenta to 100 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS
--	---

<i>M uu uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	M_DI_8_N1_2019/20	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Język obcy 3- Rosyjski B2 Foreign Language 3– Russian B2	
Język wykładowy	rosyjski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	I stopień – studia niestacjonarne	
Rok studiów dla kierunku	II	
Semestr dla kierunku	4	
<i>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</i>	4(2,1/1,9)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	mgr Urszula Szuma	
Jednostka oferująca przedmiot	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych	
Cel modułu	Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego. Rozwijanie umiejętności w miarę poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_U19	U1.Posiada umiejętność w miarę poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego
	DI_U18	U2.Potrafi dyskutować oraz relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego
	DI_U17	U3.Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania nieskomplikowanych tekstów specjalistycznych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.
	DI_U17	U4.Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych
	DI_K01	K1.Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	1-nauki rolnicze 1-nauki medyczne	

Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	U1 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U2 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U3-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego U4-ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, karty odpowiedzi z egzaminu pisemnego i ustnego przechowywane 2 lata, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	100% oceny z egzaminu
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Prowadzone w ramach modułu zajęcia obejmują rozszerzenie lub wprowadzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, relacji międzyludzkich, form spędzania czasu wolnego, zainteresowań, podróżowania, zdrowia i zdrowego trybu życia, środowiska naturalnego, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej. Moduł obejmuje również wprowadzenie zaawansowanych struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta w miarę poprawnej komunikacji. W czasie ćwiczeń studenci zostaną zapoznani ze słownictwem specjalistycznym danej dyscypliny naukowej, zostaną przygotowani do selektywnego czytania literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł ma również za zadanie zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1.S.Czernyszow, A.Czernyszowa- Pojechali 2.1, 2.2- Złatoust, Sanki-Petersburg2014 2.A.Pado start.ru 2- WSIP 2006 3.A.Kaźmierak D.Matwiczyna TELC materiały przygotowawcze -UMCS 2010
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Metoda eklektyczna: wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa(teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.
Bilans punktów ECTS	Udział w ćwiczeniach: 48h Przygotowanie do zajęć: 24h Przygotowanie do sprawdzianów: 12h Przygotowanie do egzaminu: 11h Egzamin: 3h Konsultacje: 2h Łączny nakład pracy studenta to 100 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS

<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	Nr 20 N 2019/2020	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Genetyka Genetics	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	I stopień; niestacjonarne	
Rok studiów dla kierunku	II - niestacjonarne	
Semestr dla kierunku	4	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	3,0 ECTS = 1,6 ECTS – kontaktowe + 1,4 ECTS - niekontaktowe	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr inż. Kornel Kasperek	
Jednostka oferująca przedmiot	Instytut Biologicznych Podstaw Produkcji Zwierzęcej	
Cel modułu	Zapoznanie studentów z podstawami genetyki ogólnej i elementami genetyki molekularnej	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W17, ++	Ma elementarną wiedzę dotyczącą mechanizmów dziedziczenia, genetycznych i środowiskowych uwarunkowań cech człowieka, a także podstaw diagnostyki genetycznej, farmakogenetyki i ekogenetyki
	DI_U09, +	Potrafi interpretować wyniki badań, doświadczeń oraz wyciągać na ich podstawie wnioski
	DI_K02, +	Potrafi pracować indywidualnie i w zespole; współdziałać i wykonywać powierzone zadania podejmując w grupie rolę zarówno wykonawcy jak i zlecającego
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	3	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	Wiedza: kolokwium pisemne, egzamin. Umiejętności: kolokwium pisemne – rozwiązywanie zadań problemowych Kompetencje społeczne: udział w rozwiązywaniu zadań na ćwiczeniach	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	Kryteria stosowane przy ocenie: 3,0 - 51%-60% sumy punktów oceniających stopień wymaganej wiedzy/umiejętności, 3,5 - 61%-70% sumy punktów oceniających stopień wymaganej wiedzy/umiejętności,	

	4,0 - 71%-80% sumy punktów oceniających stopień wymaganej wiedzy/umiejętności, 4,5 - 81%-90% sumy punktów oceniających stopień wymaganej wiedzy/umiejętności, 5,0 - 91%-100% sumy punktów oceniających stopień wymaganej wiedzy/umiejętności.
Wymagania wstępne i dodatkowe	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Cykl życiowy komórki. Genetyczne podstawy dziedziczenia – prawa Mendla. Współdziałanie genów nieallelicznych. Determinacja płci - cechy sprzężone, związane i ograniczone płcią. Materialne podstawy dziedziczności - anatomia genomów. Materialne podstawy dziedziczności – DNA. Dziedziczenie pozajądrowe. Pozagenowy DNA. Wpływy mateczne. Zmienność genetyczna i mutacje– źródła i wykrywanie. Allele wielokrotne. Układy grupowe krwi ludzi i zwierząt. Wybrane choroby uwarunkowane genetycznie. Dziedziczenie cech ilościowych.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Alberts B.: Podstawy biologii komórki. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2007. 2. Brown T. A.: Genomy. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2009. 3. Drewa G., Ferenc T.: Podstawy genetyki dla studentów i lekarzy. Wydawnictwo Medyczne Urban & Partner, Wrocław 2003. 4. Drewa G., Ferenc T., Genetyka medyczna. Podręcznik dla studentów, Elsevier, 2011. 5. Jeżewska-Witkowska G. red.: Zbiór zadań i pytań z genetyki. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, Lublin 2014. 6. Nowaczyk M., Rodzinne drzewo zdrowia. Genetyka dla każdego, PIW, 2007. 7. Passarge E.: Genetyka, ilustrowany przewodnik. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2004. 8. Piątkowska B., Goc., Dąbrowska G.: Zbiór zadań i pytań z genetyki, część I, genetyka ogólna. Wydawnictwo Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu, Toruń 1998. 9. Sadakierska-Chudy A., Dąbrowska G., Goc A.: Genetyka ogólna. Skrypt do ćwiczeń dla studentów biologii. Wydawnictwo Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu, Toruń 2004. 10. Węgleński P.: Genetyka molekularna. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2006. 11. Winter P. C., Hickey G. I., Fletcher H. L.: Genetyka, krótkie wykłady. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2006

Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady, ćwiczenia laboratoryjne – samodzielna rozwiązywanie zadań pod okiem nauczyciela, ćwiczenia audytoryjne, dyskusja
Bilans punktów ECTS	wykłady 16 godz. – 0,64 ECTS ćwiczenia laboratoryjne 10 godz. – 0,4 ECTS ćwiczenia audytoryjne 4 godz. – 0,16 ECTS egzamin 2 godz. – 0,08 ECTS konsultacje związane z przygotowaniem do zajęć 4 x 2 godz. = 8 godz. – 0,32 ECTS <u>Razem godz. kontaktowe 40 – 1,6 ECTS</u> przygotowanie do ćwiczeń 20 godz. – 0,8 ECTS przygotowanie do egzaminu 15 godz. – 0,6 ECTS <u>Razem godz. niekontaktowe 35 – 1,4 ECTS</u>

<i>M uu_uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	DI N1_21 2019-20	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Podstawy dietetyki Bases of dietetic	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	1	
Rok studiów dla kierunku	2	
Semestr dla kierunku	4	
<i>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</i>	2,0/1,0	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr hab. inż. Mariusz Florek	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych	
Cel modułu	Cel przedmiotu – zapoznanie z podstawami żywienia dietetycznego i dietoterapii. Rola pożywienia w rozwoju i utrzymaniu czynności życiowych organizmu człowieka zdrowego i chorego, jego znaczenia dla zdrowia ludności. Skutki nieprawidłowego odżywiania i profilaktyka chorób żywieniowych. Klasyfikacja diet. Metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia osób. WYROBIENIE praktycznych umiejętności realizacji żywienia ludzi w wybranych chorobach.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W03	zna wartość odżywczą produktów i potraw oraz ich zastosowanie w dietoterapii oraz rozumie zalecenia odnośnie norm spożycia poszczególnych składników i produktów spożywczych
	DI_W09	zna wpływ poszczególnych składników pokarmowych żywności na zdrowie i funkcjonowanie osób z

		zaburzeniami na tle żywieniowym
	DI_U04	potrafi samodzielnie opracowywać jadłospisy w zależności od wymagań dietetycznych, zgodnie z obowiązującą klasyfikacją i zasadami żywienia
	DI_U15	jest w stanie wykonać obliczenia i ocenić wartość odżywczą diety, poszczególnych potraw i całodiennej racji pokarmowej
	DI_K09	rozumie potrzebę zmiany zachowań żywieniowych oraz edukację społeczeństwa w zakresie dietoterapii
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	2 nauki rolnicze	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	testowe zaliczenie końcowe, jadłospis, sprawozdanie, projekt wybranej diety	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	50/50	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Biochemia żywności, chemia żywności, fizjologia człowieka, towaroznawstwo żywności	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Rys historyczny ewolucji odżywiania. Żywnienie a rozwój osobniczy. Procesy przemiany materii, bilans energetyczny ustroju. Podział produktów spożywczych. Klasyfikacja i charakterystyka diet. Zasady planowania jadłospisów. Ocena sposobu żywienia i stanu odżywiania. Ustalenie zapotrzebowania energetycznego organizmu w zależności od stanu fizjologicznego. Ogólne zasady dietetyczne w chorobach dietozależnych. System klasyfikacji diet. Stosowanie diet: łatwo strawnej, z modyfikacją konsystencji, bogatoresztkowej, z ograniczoną ilością substancji pobudzających wydzielanie, ubogoenergetycznych, ze zmienną zawartością białka, z ograniczeniem tłuszczu, z kontrolowaną zawartością tłuszczu i cholesterolu, z ograniczoną ilością węglowodanów łatwo przyswajalnych.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Ciburowska H.: <i>Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka</i> . PZWL, W-wa, 2009. 2. Peckenpaugh N.: <i>Podstawy żywienia i dietoterapia</i> . Urban i Partner, W-wa, 2011. 3. Rogulska A.: <i>Postępowanie dietetyczne w niedożywieniu</i> . PZWL, W-wa, 2010. 4. <i>Żywnienie człowieka, tom 1 (red. Gawęcki J.) i 2 (red. Grzymiśławski M. i Gawęcki J.)</i> , PWN, W-wa, 2010. 5. <i>Podstawy dietetyki</i> , J. Bujko red. Wyd SGGW, W-wa 2008 6. Kunachowicz H i wsp. <i>Zasady żywienia człowieka</i> . WSiP, W-a 2000	
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia tabelaryczne, 2) zajęcia z wykorzystaniem programu komputerowego, 3) opracowanie projektu diety,	

	4) opracowanie jadłospisu 4) wykłady
Bilans punktów ECTS	

<i>M uu uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	<i>M DI_22_N_2019/20</i>	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Mikrobiologia ogólna i żywności General and food microbiology	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	I	
Rok studiów dla kierunku	II	
Semestr dla kierunku	4	
<i>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</i>	4, w tym 2 kontaktowe i 2 niekontaktowe	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr hab. Monika Kordowska-Wiater	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z mikroorganizmami, ich budową, funkcjonowaniem, różnorodnością ze szczególnym uwzględnieniem mikroorganizmów wpływających na bezpieczeństwo zdrowotne żywności (patogeny) oraz jej cechy sensoryczne.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W08 ++	W1. ma wiedzę w zakresie mikroorganizmów i ich metabolitów występujących w żywności
	DI_W10 ++	W2. zna techniki hodowli drobnoustrojów oraz metody analizy ich wzrostu i identyfikacji
	DI_W13 ++	W3. ma podstawową wiedzę na temat zagrożeń powodowanych przez mikroorganizmy patogenne, które mogą być obecne w żywności
	DI_U10 ++ DI_U12 ++	U1. posiada zdolność odpowiedniego wykorzystania technik i metod mikrobiologicznych do identyfikacji zagrożeń w żywności
	DI_U09 ++	U2. potrafi zaprojektować, wykonać prosty eksperyment dotyczący hodowli mikroorganizmów i zinterpretować wyniki
	DI_K02 ++	K1. potrafi pracować indywidualnie i współdziałać w grupie pełniąc różne funkcje

	DI_K07 +	K2. ma świadomość zagrożeń występujących w żywności i wie jak im zapobiegać lub ograniczać
	DI_K11 ++	K3.realizuje zadania zgodnie z wymogami bezpieczeństwa własnego i innych, przestrzega zasad BHP
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	3 - nauki rolnicze 1 – nauki medyczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1. –sprawdziany pisemne, egzamin pisemny W2. –sprawdziany pisemne, egzamin pisemny W3. –sprawdziany pisemne, egzamin pisemny U1- ocena wykonywanych preparatów mikrobiologicznych, ocena pracy na ćwiczeniach U2 –sprawozdania z wykonanych ćwiczeń K1-3-ocena pracy studenta na ćwiczeniach Formy dokumentowania wyników: sprawdziany pisemne, sprawozdania, prace egzaminacyjne, dziennik prowadzącego.	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	40% ćw., 60% egz	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawowa wiedza z biologii	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Przedmiot wykładów obejmuje wiedzę na temat budowy różnych mikroorganizmów, ich wzrostu i zachowania w różnych warunkach środowiskowych, roli w przyrodzie oraz charakterystyki mikroorganizmów, które mogą być obecne w żywności, zarówno patogenów jak i mikroflory powodującej psucie żywności. Zakres materiału ćwiczeniowego obejmuje pracę w laboratorium mikrobiologicznym, naukę izolacji i szczepienia mikroorganizmów na różne podłoża, naukę barwienia komórek i prowadzenia obserwacji mikroskopowych, poznanie metod liczenia drobnoustrojów, charakterystykę biochemiczną wybranych grup bakterii, charakterystykę wybranych grzybów mikroskopowych oraz analizę mikrobiologiczną wybranego produktu żywnościowego.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Literatura wymagana: Schlegel H.G. Mikrobiologia Ogólna, Wyd. Nauk. PWN, Warszawa, 1996; Nicklin Krótkie Wykłady Mikrobiologia, Wyd. Nauk. PWN, Warszawa, 2000; Kisielewska E., Kordowska-Wiater M. Ćwiczenia z mikrobiologii ogólnej i mikrobiologii żywności. Wydawnictwo UP w Lublinie, 2015; Żakowska, Stobińska (red.), Mikrobiologia i Higiena w Przemysle Spożywczym, Wyd. PŁ, Łódź, 2000; Literatura zalecana: Libudzisz, Kowal, Żakowska (red.) Mikrobiologia Techniczna, tom 1 i 2, Wyd. Nauk. PWN, Warszawa, 2008;	
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady – tradycyjne z zastosowaniem środków audiowizualnych Ćwiczenia audytoryjne – teoretyczne	

	wprowadzenie do ćwiczeń laboratoryjnych Ćwiczenia laboratoryjne – zadania praktyczne do wykonania samodzielnie przez studentów lub przez grupę studentów
Bilans punktów ECTS	Udział w wykładach – 16 godz. Udział w ćwiczeniach audytoryjnych i laboratoryjnych – 32 godz. Przygotowanie do ćwiczeń – 16 godz. Dokończenie sprawozdań z ćwiczeń -8 godz. Przygotowanie się do sprawdzianów – 8 godz. Udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do egzaminu – 4 godz Przygotowanie się do egzaminu i egzamin – 16 godz. Łączny nakład pracy studenta to 100 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS.

<i>M uu_uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	M_DI_23 (N) 2019/20	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Edukacja żywieniowa Nutrition education	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	I	
Rok studiów dla kierunku	II	
Semestr dla kierunku	4	
<i>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</i>	4 (2,32/1,68)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr hab. Piotr Domaradzki, prof. uczelni	
Jednostka oferująca przedmiot	Instytutu Oceny Jakości i Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych	
Cel modułu	Celem modułu jest nabycie wiedzy na temat edukacji żywieniowej i umiejscowienia jej w edukacji zdrowotnej. Student rozwija umiejętności z zakresu planowania, organizacji, realizacji i ewaluacji edukacji żywieniowej, nabywa umiejętności przekazywania wiedzy oraz kształtowania pożądanych postaw i zachowań żywieniowych wśród społeczeństwa. Poznaje współczesne trendy na rynku żywnościowym	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W05	W1. Zna zasady, formy, metody oraz środki dydaktyczne stosowane w edukacji żywieniowej
	DI_W09	W2. Zna założenia głównych mód żywieniowych i popularnych diet
	DI_U15	U1. Umie zaplanować zajęcia z zakresu edukacji żywieniowej i zastosować odpowiednie metody dydaktyczne

	DI_U18	U2. Rozwija umiejętność analitycznego oraz kreatywnego myślenia
	DI_K09	K1. Postrzega potrzebę edukowania społeczeństwa w zakresie racjonalnego żywienia i konsekwencjach błędów żywieniowych
	DI_K04	K2. Rozumie zależność między zachowaniami żywieniowymi a stanem zdrowia u określonych grup ludzi
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	2,0 nauki rolnicze 2,0 nauki medyczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1, U1 – zaliczenia pisemne, egzamin W2, U1, U2 – ocena przygotowania i prezentacji zadań projektowych U2 – ocena sprawozdania z ćwiczeń K1, K2, U2 – odpowiedzi ustne, dyskusja panelowa, obserwacja i ocena pracy w grupie oraz indywidualnej aktywności na zajęciach Formy dokumentowania osiągniętych wyników: prezentacje, sprawdziany, sprawozdania, dziennik prowadzącego, prace egzaminacyjne.	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	50/50	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość podstaw żywienia człowieka oraz podstawy produkcji żywności. Znajomość pracy z komputerem (arkusze kalkulacyjne, tworzenie prezentacji multimedialnych, posługiwanie się Internetem).	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Pojęcia, cele, rola edukacji żywieniowej. Nawyki, zwyczaje i błędy żywieniowe polskiego społeczeństwa i ich konsekwencje zdrowotne. Planowanie i realizacja edukacji żywieniowej, główne elementy procesu edukacji. Metody i formy przekazu i upowszechniania wiedzy żywieniowej. Podstawowe zasady dydaktyczne i ich zastosowanie w realizacji procesu edukacji żywieniowej. Współczesne trendy w żywności (żywność funkcjonalna, specjalnego przeznaczenia, fortyfikowana, suplementy diety, wygodna, minimalnie przetworzona, nutraceutyki, nowa żywność, mood food, superfruits itp.). Wzbogacanie diety w składniki odżywcze i bioaktywne. Formy zaleceń żywieniowych i ich przykłady. Realizacja celów żywieniowych poprzez kampanie społeczne i programy. Sposoby prewencji i ograniczania wad żywieniowych.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Gawęcki J. (red.) (2010): Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 3. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.) (2010): Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 4. Kołtajtis-Dołowy A. (2009): Edukacja żywieniowa. [w:] Jeznach M. (red.): Nowe trendy w żywności, żywieniu i konsumpcji. Wyd. SCRIPT, na zlecenie SGGW, Warszawa, s. 7-24 M.	

	5. Jeżewska-Zychowicz: Zachowania żywieniowe i ich uwarunkowania, SGGW, Warszawa 2007 6. B. Wojnarowska: Edukacja zdrowotna, Warszawa 2008
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady multimedialne, ćwiczenia w grupach, praca własna, konsultacje u prowadzących zajęcia
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 16 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 32 godz., - przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych – 10 godz. - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych – 10 godz. - przygotowanie projektów i ich prezentacja – 12 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 8 godz., - przygotowanie do egzaminu i obecność na egzaminie – 10 godz + 2 godz. = 12 godz. Łączny nakład pracy studenta to 100 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS.

<i>M uu uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	M DI_26 NS 2019/2020	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Praktyka zawodowa Professional practice	
Język wykładowy	Polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	Studia pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	2	
Semestr dla kierunku	4	
<i>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</i>	7 (0,2/6,8)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr inż. Agnieszka Malik	
Jednostka oferująca przedmiot	Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii	
Cel modułu	Celem jest zapoznanie studenta z funkcjonowaniem i organizacją pracy w domach pomocy społecznej, oddziałach opieki paliatywnej oraz poznanie metodyki pracy dietetyka w tego typu placówkach. Poznanie zasad opracowania diet dla osób przewlekle chorych i w podeszłym wieku.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W03	Zna zasady obowiązujące przy układaniu diet dla osób niepełnosprawnych i przewlekle chorych.
	DI_W04	Zna zasady dotyczące zapewnienia kontroli i bezpieczeństwa spożywanej żywności

	DI_U03	Potrafi wyliczyć zapotrzebowanie na składniki pokarmowe
	DI_U04	Potrafi opracować jadłospis dopasowany do wieku i schorzeń pacjentów
	DI_K02	Potrafi pracować indywidualnie i w zespole realizując powierzone mu zadania
	DI_K06	Ma świadomość ważności jakości żywności dla żywienia zbiorowego
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	R1A:M1 50:50	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	<i>Dziennik praktyk, opinia i potwierdzenie odbycia praktyk przez opiekuna, egzamin</i>	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	<i>Nie dotyczy</i>	
Wymagania wstępne i dodatkowe		
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	W ramach odbywanej praktyki student poznaje zasady organizacji żywienia w domach pomocy społecznej, oddziałach opieki paliatywnej, zakładach opiekuńczo leczniczych i hospicjach. Zdobywa wiedzę z zakresu zasad bezpieczeństwa i higieny przygotowywania potraw takich jak HACCP, GHP dla osób o szczególnych wymaganiach żywieniowych. Bierze udział w przygotowywaniu i wydawaniu posiłków. Zapoznaje się z założeniami najczęściej występujących diet w tego typu placówkach. Zdobywa wiedzę w jaki sposób określana jest wartość odżywcza jadłospisów i opracowywane są plany leczenia żywieniowego dla najczęściej występujących schorzeń w tej grupie osób.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<i>Nie dotyczy</i>	
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<i>Nie dotyczy</i>	
Bilans punktów ECTS		

<i>M uu_uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	<i>M DI_26 NS 2019/2020</i>
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Praktyka zawodowa Professional practice
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	Studia pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	2
Semestr dla kierunku	4
<i>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</i>	7 (0,2/6,8)
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr inż. Agnieszka Malik
Jednostka oferująca przedmiot	Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii

Cel modułu	Celem jest zapoznanie studenta ze specyfiką funkcjonowania poradni dietetycznej oraz poznanie metodyki pracy dietetyka w tego typu placówkach. Poznałe metody pracy z pacjentem indywidualnym	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W03	Zna zasady obowiązujące przy układania diet dla osób zdrowych i według indywidualnych potrzeb pacjenta
	DI_W04	Zna metody oceny stanu odżywienia pacjenta
	DI_U03 DI_U04	Potrafi wyliczyć zapotrzebowanie na składniki pokarmowe i ułożyć dietę zależnie od stanu zdrowia i aktywności pacjenta
	DI_U09	Potrafi udzielić porady dietetycznej
	DI_K09	Dostrzega potrzebę zmiany zachowań żywieniowych oraz potrzebę edukowania społeczeństwa w zakresie racjonalnego żywienia
	DI_K03	Ma świadomość ważności odpowiedniego żywienia dla zachowania zdrowia żywienia i w leczeniu chorób
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	R1A:M1 50:50	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	<i>Dziennik praktyk, opinia i potwierdzenie odbycia praktyk przez opiekuna, egzamin</i>	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	<i>Nie dotyczy</i>	
Wymagania wstępne i dodatkowe		
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	W ramach odbywanej praktyki student poznałe specyfikę pracy dietetyka w poradni żywieniowej. Zapoznałe się z zasadami najczęściej opracowywanych diet w gabinecie. Zdobywa umiejętności w zakresie układania planów żywieniowych zależnie od głównej dolegliwości i schorzeń towarzyszących. Poznałe metody komunikacji, budowania relacji z pacjentem, uczy się jak rozumieć jego intencje oraz poznałe strategie wspierające i stosowane w rozwiązywaniu trudności.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<i>Nie dotyczy</i>	
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<i>Nie dotyczy</i>	
Bilans punktów ECTS		
<i>M uu_uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	<i>M DI_33 NS 2019/2020</i>	

Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Praktyka zawodowa Professional practice	
Język wykładowy	Polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	Studia pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	2	
Semestr dla kierunku	4	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	7 (0,2/6,8)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr inż. Agnieszka Malik	
Jednostka oferująca przedmiot	Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii	
Cel modułu	Celem jest zapoznanie studenta z funkcjonowaniem i organizacją pracy w oddziałach szpitalnych oraz placówkach leczenia uzdrowskowego oraz poznanie metodyki pracy dietetyka w tego typu placówkach. Poznanie zasad opracowania diet dla pacjentów i kuracjuszy.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W03	Zna zasady obowiązujące przy układania diet dla osób przebywających w placówkach zbiorowego żywienia
	DI_W04	Zna zasady dotyczące zapewnienia kontroli i bezpieczeństwa spożywanej żywności
	DI_U03	Potrafi wyliczyć zapotrzebowanie na składniki pokarmowe
	DI_U04	Potrafi opracować jadłospis dla pacjentów
	DI_K02	Potrafi pracować indywidualnie i w zespole realizując powierzone mu zadania
	DI_K06	Ma świadomość ważności jakości żywności dla żywienia zbiorowego
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	R1A:M1 50:50	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	<i>Dziennik praktyk, opinia i potwierdzenie odbycia praktyk przez opiekuna, egzamin</i>	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	<i>Nie dotyczy</i>	
Wymagania wstępne i dodatkowe		
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	W ramach odbywanej praktyki student poznaje zasady organizacji żywienia w oddziałach szpitalnych lub placówkach sanatoryjnych. Zdobywa wiedzę z zakresu zasad bezpieczeństwa i higieny przygotowywania potraw takich jak HACCP, GHP. Poznaje zasady dotyczące przygotowania żywienia przez firmy	

	cateringowe. Bierze udział w przygotowywaniu i wydawaniu posiłków. Zapoznaje się z najczęściej występującymi dietami w szpitalach/sanatoriach oraz z ich założeniami. Zdobywa wiedzę w jaki sposób opracowywane są plany żywieniowe i zbilansowane jadłospisy dla osób z najpowszechniejszymi schorzeniami.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Nie dotyczy
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Nie dotyczy
Bilans punktów ECTS	

<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_26 NS 2019/2020	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Praktyka zawodowa Professional practice	
Język wykładowy	Polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	Studia pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	2	
Semestr dla kierunku	4	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	7 (0,2/6,8)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr inż. Agnieszka Malik	
Jednostka oferująca przedmiot	Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii	
Cel modułu	Celem jest zapoznanie studenta ze specyfiką i organizacją pracy w zakładach żywienia zbiorowego. Poznanie zasad opracowania jadłospisów zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia i ich modyfikacji zależnie od potrzeb konsumentów.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W03	Zna zasady prawidłowego żywienia dla różnych grup ludności
	DI_W04	Zna zasady dotyczące zapewnienia kontroli i bezpieczeństwa spożywanej żywności
	DI_U04	Potrafi opracować racje pokarmowe dopasowane do wieku i preferencji konsumentów
	DI_U09	Potrafi określić wartość odżywczą gotowych potraw
	DI_K02	Potrafi pracować indywidualnie i w zespole realizując powierzone mu zadania
	DI_K06	Ma świadomość ważności jakości żywności dla żywienia zbiorowego

Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	R1A:M1 50:50
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	<i>Dziennik praktyk, opinia i potwierdzenie odbycia praktyk przez opiekuna, egzamin</i>
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	<i>Nie dotyczy</i>
Wymagania wstępne i dodatkowe	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	W ramach odbywanej praktyki student poznaje zasady organizacji żywienia zakładach żywienia zbiorowego takich jak stołówki (w tym szkolne, przedszkolne, żłobki), restauracje, zakłady gastronomiczne. Zdobywa wiedzę z zakresu zasad bezpieczeństwa i higieny przygotowywania potraw takich jak HACCP, GHP. Poznaje zasady zakupu i magazynowania produktów spożywczych. Bierze udział w przygotowywaniu i wydawaniu posiłków. Ma wiedzę na temat właściwego doboru technik kulinarnych pozwalających na zachowanie wartości odżywczej produktów i potraw. Zapoznaje się z najczęściej występującymi modyfikacjami żywienia podstawowego w tego typu placówkach. Potrafi wskazać alergeny w posiłku. Zdobywa wiedzę w jaki sposób określana jest wartość odżywcza jadłospisów.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<i>Nie dotyczy</i>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<i>Nie dotyczy</i>
Bilans punktów ECTS	

<u>M uu uu</u> - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany	M_DI_25_N 2020/2021
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka, studia niestacjonarne
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Technologia żywności Food technology
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	I poziom
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	V
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	Łącznie 8, w tym 4,1 kontaktowych
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dominik Sz wajgier
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywności Człowieka
Cel modułu	Celem modułu jest: - zapoznanie studentów z wybranymi operacjami i procesami jednostkowymi stosowanymi w technologii żywności w celu przetworzenia surowców do produktów spożywczych i potraw - omówienie zależności między rodzajem obróbki fizykochemicznej a właściwościami produktu finalnego i potrawy.

Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	W011	W1.ma ogólną wiedzę na temat wpływu wybranych procesów jednostkowych stosowanych w technologii żywności na cechy fizykochemiczne półproduktów, produktów spożywczych i potraw.
	W012	W2. rozumie konsekwencje obróbki fizykochemicznej w odniesieniu do składników żywności, surowców i produktów, zna podstawowe standardowe i niekonwencjonalne metody utrwalania żywności.
	W013	W3. zna zasady działania oraz budowę wybranych, podstawowych urządzeń i maszyn stosowanych w zakładach przemysłu spożywczego.
	U09	W4. zna wybrane technologie charakterystyczne dla przetwórstwa mięsa, mleka, owoców i warzyw, zbóż i innych surowców.
	U012	U1. potrafi samodzielnie, pod okiem opiekuna naukowego, przeprowadzać podstawowe procesy technologiczne w skali laboratoryjnej takie jak np. ekstrakcja, rozmrażanie, pasteryzacja, żelowanie.
	K02	U2. potrafi opisać wyniki przeprowadzonych doświadczeń, sporządzić wykres dla uzyskanych wyników, wyciągnąć wnioski z doświadczenia. Potrafi rozwiązać podstawowe zadania dotyczące wyliczania wydajności procesów technologicznych, stężeń roztworów używanych i otrzymywanych w przetwórstwie spożywczym.
	K03	K1. potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.
	K07	K2. ma świadomość roli sposobu wytwarzania żywności na kształtowanie cech jakościowych produktów spożywczych i zdrowie człowieka oraz potrafi uzasadnić i przekazać laikom podstawową wiedzę na ten temat.
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	4	

Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1- kolokwium, egzamin pisemny W2- kolokwium, egzamin pisemny W3- kolokwium, egzamin pisemny W4- kolokwium, egzamin pisemny U1 - ocena wykonania ćwiczenia na podstawie przedłożonego sprawozdania i jego obrony, U2 - ocena wykonania ćwiczenia na podstawie przedłożonego sprawozdania i jego obrony, K1 – ocena pracy w grupie K2 - ocena pytań otwartych na kolokwium. Formy dokumentowania osiągniętych wyników: kolokwium, sprawozdania, dziennik prowadzącego, egzamin
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	50% / 50%
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia ogólna i żywności, Biochemia ogólna i żywności, Analiza i ocena jakości żywności, Mikrobiologia ogólna i żywności;
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Wykłady: definicja, zakres i charakterystyka technologii żywności, metody przetwarzania i utrwalania żywności. Podstawy termicznych metod przetwarzania i utrwalania żywności i potraw. Podstawy teorii cieplnej inaktywacji drobnoustrojów (sterylizacja, pasteryzacja, apertyzacja, termizacja), działanie mikrofal, chłodzenie, zamrażanie i rozmrażanie żywności, radiacyjne metody utrwalania żywności i potraw, pulsacyjne pole elektryczne, wysokie ciśnienie hydrostatyczne jako nowoczesne metody utrwalania żywności i potraw, nowoczesne modyfikacje metody suszenia konwekcyjnego żywności, chemiczne utrwalanie żywności i potraw, osmoaktywne metody utrwalania żywności i potraw (zagęszczanie; suszenie, dializa, elektrodializa, osmoza, odwrócona osmoza, ultrafiltracja, perwaporacja, kriokoncentracja), ekstrakcja, procesy chemiczne w technologii żywności. Konserwowanie przez podwyższenie kwasowości, metody produkcji żywności fermentowanej. Woda w przemyśle spożywczym. Przemiany wybranych składników żywności podczas procesów technologicznych w świetle wybranych technologii przetwórstwa mięsa, mleka, owoców, warzyw, zbóż. Tematy ćwiczeń: ekstrakcja w przemyśle spożywczym, zagęszczanie roztworów w technologii żywności, reakcje Maillarda, rozmrażanie żywności, mikrofały i ich zastosowanie w technologii żywności, suszenie produktów spożywczych, warunki powstawania żelu pektynowego, tworzenie emulsji.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Instrukcje do ćwiczeń. 2. Pijanowski E. i wsp. Ogólna technologia żywności. PWN Warszawa 3. Bednarski W. Ogólna technologia żywności. Olsztyn. Wydawnictwo ART. 4. Rutkowski i wsp. Substancje dodatkowe i składniki funkcjonalne żywności. Agro&Food Technology Literatura uzupełniająca: 5. Świderski F. Żywność wygodna i żywność funkcjonalna WNT Warszawa 6. Skrabka-Błotnicka T., 2007. Technologia żywności pochodzenia zwierzęcego. Surowce. Wyd. A.E. Wrocław.

	7. Świetlikowska K., 2010. Surowce spożywcze pochodzenia roślinnego. Wyd SGGW.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1. wykład informacyjny; objaśnienie i wyjaśnienie, 2. ćwiczenia laboratoryjne, ćwiczenia audytoryjne, metoda przypadków, dyskusja dydaktyczna związana z wykładem, burza mózgów nad problemem metodycznym wynikłym w trakcie wykonywania ćwiczenia,
Bilans punktów ECTS	-udział w wykładach – 24 godz. -udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 24 godz. - przygotowanie do ćwiczeń – 8x3 godz. = 24 godz. - sporządzanie sprawozdań – 8x2 godz. = 16 godz. - przygotowanie do egzaminu (47 godz.) i udział w egzaminie (3 godz.) = 50 godz. - konsultacje związane z przygotowaniem do ćwiczeń i egzaminu – 20 godz. - zapoznanie się z zalecanym piśmiennictwem -20 godz. Łączny nakład pracy studenta to 168 godz., co odpowiada 8 punktom ECTS

<i>M uu uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	<i>M_DI_26, N, 2020-2021</i>	
Kierunek lub kierunki studiów	<i>Dietetyka</i>	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	<i>Higiena i bezpieczeństwo żywności Food Hygiene and Safety</i>	
Język wykładowy	<i>polski</i>	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	<i>obowiązkowy</i>	
Poziom modułu kształcenia	<i>I</i>	
Rok studiów dla kierunku	<i>III</i>	
Semestr dla kierunku	<i>5</i>	
<i>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</i>	<i>4 p. ECTS (w tym kontaktowe: 2 p. ECTS)</i>	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	<i>Karolina Wójciak</i>	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Technologii Surowców Pochodzenia Zwierzęcego	
Cel modułu	<i>a) przedstawienie źródeł zagrożeń higieny i metod ich kontroli</i> <i>b) przedstawienie zasad higieny wymaganych w projekcie zakładu spożywczego</i> <i>c) przedstawienie zasad higieny wymaganych w projekcie procesu produkcyjnego</i> <i>d) przedstawienie zasad systemowej kontroli higieny</i>	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W08	W1. Wykazuje znajomość podstawowych metod, technik, technologii, narzędzi i materiałów pozwalających kształtować proces produkcyjny z uwzględnieniem zasad higieny.

	DI_W04	W2. <i>Ma podstawową wiedzę w zakresie prawa dotyczącego higieny produkcji żywności.</i>
	DI_U10	U1. <i>Dokonuje identyfikacji i standardowej analizy zjawisk wpływających na higienę produkcji żywności, wykazuje znajomość zastosowania i doskonalenia typowych technik w zakresie higieny żywności.</i>
	DI_U16	U2. <i>Posiada zdolność podejmowania standardowych działań w zakresie dobrej praktyki higienicznej, projektowania, wdrażania i doskonalenia zasad higieny w przedsiębiorstwie spożywczym.</i>
	DI_U08	U3. <i>Posiada umiejętność przygotowywania prac pisemnych oraz wystąpień ustnych w języku polskim dotyczących zagadnień higieny i bezpieczeństwa żywności.</i>
	DI_K10	K1. <i>Rozumie potrzebę permanentnej aktualizacji wiedzy w zakresie higieny żywności.</i>
	DI_K02	K2. <i>Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.</i>
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	Obszar nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych – 4 pkt. ECTS	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	<i>W1 – sprawdzian, egzamin W2 – sprawdzian, egzamin, sprawozdanie U1 – sprawozdanie, egzamin U2 – sprawozdanie, egzamin U3 – praca projektowa, sprawozdanie K1 – egzamin K2 – sprawozdanie, praca projektowa Formy dokumentowania: dziennik przedmiotu, sprawdziany pisemne, praca projektowa (plakat, prezentacja multimedialna), sprawozdanie, egzamin.</i>	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	<i>Ocenę końcową z modułu stanowi w 40% ocena uzyskana z ćwiczeń oraz w 60% ocena uzyskana z egzaminu.</i>	
Wymagania wstępne i dodatkowe	<i>Mikrobiologia Chemia Biochemia Technologia żywności</i>	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	<i>Wykłady: wpływ środowiska na higienę produkcji, zagrożenia higieny żywności, procesy mycia i dezynfekcji i kontrolowanie ich skuteczności, środki myjące i dezynfekujące, dezynsekcja, deratyzacja, prawodawstwo z zakresu higieny produkcji żywności, obowiązki organizacji w zakresie higieny produkcji, wymagania techniczne i higieniczno-sanitarne dla obiektów żywnościowych, organizacja nadzoru sanitarnego nad produkcją żywności.</i>	

	<i>Ćwiczenia: plan i dokumentowanie warunków i działań systemowych w zakresie utrzymania czystości i higieny produkcji w przedsiębiorstwie spożywczym.</i>
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<i>Kołożyn-Krajewska D. (red.): Higiena produkcji żywności. Warszawa: Wyd. SGGW, 2007. ISBN 978-83-7244-893-4. Dzwolak W.: GMP/GHP w produkcji bezpiecznej żywności. Olsztyn: DB Long, 2005. ISBN 83-922157-0-2. Prawo żywnościowe – akty prawne dostępne w Internetowym Systemie Aktów Prawnych (isap.sejm.gov.pl) i EUR-lex (eur-lex.europa.eu).</i>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<i>Wykład informacyjny – objaśnienie i wyjaśnienie, dyskusja związana z wykładem. Ćwiczenia audytoryjne – pokaz, opracowania sprawozdań, zespołowo wykonywany projekt w postaci prezentacji multimedialnej/plakatu, dyskusja, analiza przypadków</i>
Bilans punktów ECTS	– udział w wykładach 16 g. – udział w ćwiczeniach 8 g. – przygotowanie do ćwiczeń projekt. 8·3 g. = 24 g. – przygotowanie do sprawdzianów 2·4 g. = 8 g. – dokończenie zadań projektowych rozpoczętych na ćwiczeniach 8·2 g. = 16 g. – udział w konsultacjach 8·2 g. = 16 g. – przygotowanie do egzaminu 12 g. – obecność na egzaminie 2 g. <i>Całkowity czas pracy studenta (4 p. ECTS) 102 g.</i>

M uu_uu	M_DI_27 2020-2021
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Dietetyka pediatryczna pediatric dietetics
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	I stopień – studia niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	Łącznie 5, w tym kontaktowych 3,2
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr Katarzyna Makarska-Białek
Jednostka oferująca przedmiot	Farmed Lublin

Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z rozwojem dziecka od życia płodowego do zakończenia rozwoju fizycznego i psychicznego oraz omówienie znaczenia i wpływu prawidłowej i racjonalnej diety na poszczególne etapy życia dziecka. Przedstawione zostaną również zagadnienia dotyczące roli diety w najczęściej występujących zaburzeniach okresu dziecięcego, oraz w chorobach przebiegających z koniecznością zastosowania diety eliminacyjnej.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Nr efektu kierunkowego	Realizowany efekt kształcenia
	DI_W01	W1. Opisuje odrębności anatomiczne i fizjologiczne przewodu pokarmowego u dzieci w różnych grupach wiekowych.
	DI_W03	W2. zapotrzebowanie kaloryczne i energetyczne oraz normy żywieniowe w okresie rozwojowym.
	DI_W09, DI_W18	W3. Opisuje aktualne schematy żywienia dzieci zdrowych. Charakteryzuje diety specjalne stosowane w żywieniu dzieci chorych.
	DI_U04	U1. Stosuje aktualne zalecenia i schematy żywienia dzieci. Dobiera wskazania do układania diet eliminacyjnych.
	DI_U04, DI_U05, DI_U20	U2. Stosuje zalecenia dotyczące żywienia dzieci w chorobach przewodu pokarmowego, układu moczowego, układu krążenia, układu oddechowego, a także cukrzycy, otyłości, chorobach metabolicznych i nowotworowych.
	DI_K04	K1. Przyczynia się do racjonalnego żywienia małych dzieci.
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru nauk	5 pkt nauki medyczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1 – kolokwium W2- kolokwium, opracowanie diety W3 – kolokwium, egzamin U1, U2 – opracowanie i modyfikacja diety, analiza przypadków pod kątem klinicznym i dietetycznym. Egzamin. K1 – dyskusja, egzamin Dokumentacja: opracowanie diety, zaleceń dietetycznych,. Kolokwia pisemne, egzamin pisemny	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie modułu	Egzamin 100%	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Wymagania wstępne: Anatomia człowieka Fizjologia żywienia człowieka Kliniczny zarys chorób	
Treści modułu kształcenia – zwały opis ok. 100 słów.	Okresy rozwojowe dziecka. Zapotrzebowanie kaloryczne oraz na składniki odżywcze dla dzieci w zależności od wieku. Rola białek, tłuszczów, węglowodanów, witamin, składników mineralnych, probiotyków, prebiotyków, błonnika w procesach metabolicznych i prawidłowym rozwoju dziecka na poszczególnych etapach życia. Diety eliminacyjne w alergii, celiakii, fenylketonurii, mukowiscydozie i innych chorobach.	

	Karmienie naturalne. Zalety pokarmu kobiecego. Przeciwwskazania do karmienia piersią. Karmienie sztuczne niemowląt – aktualne zalecenia. Żywienie dzieci w wieku 1-3 i dzieci starszych. Nadwaga i otyłość – postępowanie dietetyczne. Stany niedożywienia i wyniszczenia. Żywienie dzieci w chorobach przewodu pokarmowego, układu moczowego, układu krążenia, układu oddechowego, a także cukrzycy, chorobach metabolicznych i nowotworowych.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Literatura: 1. Szajewska M., Albrecht P.: Jak żywić niemowlęta i małe dzieci. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2009 2. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2007 3. Jarosz M. (red.), Bułhak- Jachimczyk B. (red.): Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2008 4. Krawczyński M.: Żywienie dzieci w zdrowiu i chorobie. Wyd. Help - Med. Kraków 2008 5. Sobotka L. (red.): Podstawy żywienia klinicznego. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2008 6. Praca zbiorowa: Podstawy naukowe żywienia w szpitalach. Wyd. IŻŻ. Warszawa 2001 7. Spodaryk M.: Podstawy leczenia żywieniowego u dzieci. Wyd. UJ. Kraków 2001
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	• Metody podające m.in. wykład, prezentacja • Metody aktywizujące m.in. omówienie przypadków • Metody praktyczne m.in. ćwiczenia tabelaryczne, analiza i układanie diet
Bilans punktów ECTS	• Udział w wykładach – 32 godz. • udział w zajęciach laboratoryjnych i audytoryjnych – 24 godz., • przygotowanie do ćwiczeń –16 godz. • przygotowanie do egzaminu – 16 godz. • opracowanie diet – 8 godz • udział w egzaminie – 4 godz. Łączny nakład pracy studenta to 100 godz. co odpowiada 5 punktom ECTS.

<i>M uu uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	<i>M DI_28 N 2020-21</i>
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Bioaktywne składniki żywności Bioactive components of food
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	I stopień studiów
Rok studiów dla kierunku	3
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2 (1/1)
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Anna Jakubczyk
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Biochemii Chemii Żywności
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z budową, występowaniem, właściwościami

	oraz aktywnością fizjologiczną składników żywności.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W01	zna składniki determinujące ukierunkowaną aktywność fizjologiczną żywności
	DI_W02	posiada ogólną wiedzę na temat modyfikowania procesów metabolicznych przez wybrane składniki żywności
	DI_U03	Potrafi wskazać surowce i metody wykorzystywane w celu otrzymania funkcjonalnych środków spożywczych
	DI_U09	Umie zaplanować zadanie badawcze wiążące ukierunkowane działanie środków spożywczych na organizm z ich składem chemicznym
	DI_U20	Rozumie wpływ rodzaju spożywanych środków spożywczych na funkcjonowanie organizmu
	DI_K01	Posiada świadomość różnorodnego oddziaływania określonych środków spożywczych na organizm człowieka i potrafi dzielić się posiadaną wiedzą w środowisku pozaakademickim
	DI_K04	Może właściwie wykorzystać posiadaną wiedzę poprzez udzielanie podstawowych wskazówek w planowaniu prawidłowej diety
	DI_K05	Ma świadomość potrzeby naukowej weryfikacji opinii rozpowszechnianych z działaniem na organizm określonych środków spożywczych czy suplementów diety
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	1- nauki rolnicze, 1 – nauki medyczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1 - sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne W2 - sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne U1 – ocena wykonania eksperymentu i sprawozdania U2 - ocena omówienia eksperymentu, sprawdzian pisemny U3 - ocena omówienia eksperymentu, sprawdzian	

	pisemny K1 – ocena pracy studenta w charakterze członka zespołu wykonującego eksperyment i jego lidera K2 – ocena aktywności studenta na wykładach, ćwiczeniach audytoryjnych, laboratoryjnych, udział w konsultacjach K3 - ocena aktywności studenta na wykładach, ćwiczeniach audytoryjnych, laboratoryjnych, udział w konsultacjach Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: sprawdzian, sprawozdania, dziennik prowadzącego, zaliczenie pisemne. Ocena niedostateczna (2,0) z egzaminu końcowego oznacza brak zaliczenia modułu.
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	10% udział oceny z ćwiczeń 90% udział oceny z egzaminu
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia ogólna, Biochemia ogólna i żywności, Fizjologia człowieka, Mikrobiologia, Podstawy dietetyki
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Klasyfikacja biologicznie aktywnych składników żywności. Aktywność fizjologiczna makro-i mikro-elementów. Białka roślinne i zwierzęce jako prekursorzy peptydów i aminokwasów. Budowa i rola fizjologiczna peptydów. Żywność probiotyczna. Charakterystyka i znaczenie prebiotycznych składników żywności. Aktywność fizjologiczna witamin rozpuszczalnych w wodzie i rozpuszczalnych w tłuszczach. Enzymy i ich inhibitory występujące w żywności. Metabolity wtórne jako aktywne składniki żywności pochodzenia roślinnego. Występowanie, budowa i rola związków fenolowych i alkaloidów. Sterydy w żywności pochodzenia zwierzęcego i roślinnego. Składniki olejków eterycznych determinujące ich aktywność fizjologiczną. Aktywność wtórnych pochodnych sacharydów i kwasów tłuszczowych
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. H. Gertig, J. Przysławski: 2007. Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu. Wyd. Lekarskie PZWL, W-wa 2.J. Kączkowski: 1993 i wzowienia Biochemia roślin, t.2 Metabolizm wtórny. Wyd. Naukowe PWN, W-wa 3. A. Kołodziejczyk: 2004,Naturalne związki organiczne. PWN, W-wa 4. Biologicznie aktywne peptydy i białka żywności. 2009, Red. J. Dziuba, Ł. Fornal, Wyd. Naukowo-Techniczne,W-wa

	5. Artykuły tematyczne z czasopism naukowych i popularnonaukowych
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, ćwiczenia audytoryjne, wykonanie ćwiczeń laboratoryjnych, dyskusja
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 16 - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8 - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 5, - obecność na egzaminie – 1 - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych – 8 - dokończenie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych – 8 Łącznie 46 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS

<i>M uu uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	<i>M DI_28 N 2020-21</i>	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Żywność funkcjonalna Functional food	
Język wykładowy	Polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	I stopień studiów	
Rok studiów dla kierunku	3	
Semestr dla kierunku	5	
<i>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</i>	2 (1/1)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Anna Jakubczyk	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Biochemii Chemii Żywności	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z pojęciem żywności funkcjonalnej oraz aktywnością fizjologiczną składników żywności.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W01	zna składniki determinujące ukierunkowaną aktywność fizjologiczną żywności
	DI_W02	posiada ogólną wiedzę na temat modyfikowania procesów metabolicznych przez wybrane składniki żywności
	DI_U03	Potrafi wskazać surowce i metody wykorzystywane w celu otrzymania funkcjonalnych środków spożywczych
	DI_U09	Umie zaplanować zadanie badawcze wiążące ukierunkowane działanie środków spożywczych na organizm z ich składem chemicznym
	DI_U20	Rozumie wpływ rodzaju spożywanych środków spożywczych na funkcjonowanie organizmu

	DI_K01	Posiada świadomość różnorodnego oddziaływania określonych środków spożywczych na organizm człowieka i potrafi dzielić się posiadaną wiedzą w środowisku pozaakademickim
	DI_K04	Może właściwie wykorzystać posiadaną wiedzę poprzez udzielanie podstawowych wskazówek w planowaniu prawidłowej diety
	DI_K05	Ma świadomość potrzeby naukowej weryfikacji opinii rozpowszechnianych z działaniem na organizm określonych środków spożywczych czy suplementów diety
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	1- nauki rolnicze, 1 – nauki medyczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1 - sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne W2 - sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne U1 – ocena wykonania eksperymentu i sprawozdania U2 - ocena omówienia eksperymentu, sprawdzian pisemny U3 - ocena omówienia eksperymentu, sprawdzian pisemny K1 – ocena pracy studenta w charakterze członka zespołu wykonującego eksperyment i jego lidera K2 – ocena aktywności studenta na wykładach, ćwiczeniach audytoryjnych, laboratoryjnych, udział w konsultacjach K3 - ocena aktywności studenta na wykładach, ćwiczeniach audytoryjnych, laboratoryjnych, udział w konsultacjach Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: sprawdzian, sprawozdania, dziennik prowadzącego, zaliczenie pisemne. Ocena niedostateczna (2,0) z egzaminu końcowego oznacza brak zaliczenia modułu.	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	10% udział oceny z ćwiczeń 90% udział oceny z egzaminu	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia ogólna, Biochemia ogólna i żywności, Fizjologia człowieka, Mikrobiologia, Podstawy dietetyki	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Definicja i podział żywności funkcjonalnej. Aktywność fizjologiczna składników żywności. Żywność probiotyczna. Charakterystyka i znaczenie prebiotycznych składników żywności. Żywność funkcjonalna w żywieniu ludzi zdrowych i chorych.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	- Żywność funkcjonalna, Weiss Thorsten, Bor Jenny, Wyd. Vital, 2015 - Żywność wygodna i żywność funkcjonalna: praca zbiorowa pod red. F. Świderski, WNT, 2009 - Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu. Gertig H., Przysławski J.: Wyd. Lekarskie PZWL, W-wa, 2007	

	- żywność prozdrowotna - składniki i technologia, Czapski J., Górecka D. Wydawnictwo: Uniwersytet Przyrodniczy W Poznaniu, 2015 - Kączkowski J.: 1993 i wznowienia Biochemia roślin, t.2 Metabolizm wtórny. Wyd. Naukowe PWN, W-wa - Kołodziejczyk A.: 2004, Naturalne związki organiczne. PWN, W-wa - Dziuba, Ł. Fornal Ł.: Biologicznie aktywne peptydy i białka żywności. 2009, Red. J., Wyd. Naukowo-Techniczne, W-wa - Gawęcki J., Libudzisz Z. (red), Mikroorganizmy w żywności i żywieniu. 2006, Wydawnictwo AR w Poznaniu. Artykuły tematyczne z czasopism naukowych i popularnonaukowych
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, ćwiczenia audytoryjne, wykonanie ćwiczeń laboratoryjnych, dyskusja
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 16 - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8 - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 5, - obecność na egzaminie – 1 - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych – 8 - dokończenie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych – 8 Łącznie 46 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS

<i>M uu uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	M_DI_29-NS 2020-21
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Przemysłowa produkcja potraw Industrial production of dishes
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy (wybrany)
Poziom modułu kształcenia	I
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
<i>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</i>	4, w tym kontaktowe 2,5
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr inż. Katarzyna Skrzypczak
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Technologii Surowców Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii, Zakład Technologii Owoców, Warzyw i Grzybów
Cel modułu	Przekazanie wiedzy o technikach kulinarnych i procesach technologicznych wykorzystywanych w gastronomii. Nabycie wiedzy o współczesnych trendach w produkcji przemysłowej potraw oraz zapoznanie się z podstawowymi zagadnieniami

	związanymi z organizacją, specyfiką i funkcjonowaniem zakładów gastronomicznych.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza
	DI_W05	W1 Student potrafi omówić zasady przygotowania różnych posiłków (zestawu potraw i napojów), a także wskazać czynniki i parametry procesów technologicznych, które decydują o jakości i bezpieczeństwie wyrobów gastronomicznych.
	DI_W04 DI_W07	W2 Student potrafi omówić procesy technologiczne i zmiany zachodzące w surowcach podczas produkcji potraw zna właściwości funkcjonalne surowców pomocniczych, przypraw i dodatków do żywności stosowanych w technologii potraw.
		Umiejętności
	DI_U09	U1 Potrafi wskazać poszczególne etapy planowania i organizacji przyjęć okolicznościowych w zakładach gastronomicznych oraz dobrać odpowiednią formę obsługi.
		Kompetencje społeczne
	DI_K02	K1 Posiada umiejętność współdziałania z innymi osobami w grupie
	DI_K05	K2 Ma świadomość ważności zagadnień związanych z jakością żywności w żywieniu zbiorowym oraz jest świadomy zagrożeń jakie powoduje nieprawidłowe przetwarzanie i/lub przechowywanie, a także dystrybucja surowców, produktów spożywczych i żywności na ich bezpieczeństwo
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	2,5 nauk rolnicze 2,5 nauki medyczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1- ocena pracy pisemnej, W2- ocena pracy pisemnej, U1 - ocena pracy pisemnej K1- ocena pracy zespołowej studenta, jego inicjatywy, samodzielnego rozwiązywania problemów K2- ocena pracy pisemnej, lub wypowiedzi ustnej <i>Formy dokumentowania osiągniętych wyników</i> ; kolokwia, sprawozdania przygotowane przez studentów, dziennik prowadzącego,	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	50%: średnia z wszystkich ocen uzyskanych w trakcie zajęć laboratoryjnych (oceny z prac pisemnych, kolokwii, oceny z odpowiedzi ustnych); 50%: ocena z zaliczenia wykładów	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Ogólna technologia żywności, mikrobiologia	
Treści modułu kształcenia – zwały opis ok. 100 słów.	Wykłady obejmują wiedzę dotyczącą: podstawowych zagadnień związanych z organizacją, specyfiką i funkcjonowaniem zakładów, w których odbywa się przemysłowa produkcja potraw; zasad higieny w produkcji gastronomicznej oraz zapewnienia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego potraw, podstawowych procesów stosowanych w przemysłowej produkcji potraw i napojów; charakterystyki zmian zachodzących w surowcach podczas przygotowywania potraw, kształtowanie smaku i zapachu potraw, zmiany struktury i konsystencji, a także technologii potraw prozdrowotnych i ogólnych zasad produkcji potraw dietetycznych. Ćwiczenia obejmują: poznanie technologii produkcji wybranych grup potraw; analizę wpływu procesów technologicznych na	

	zmiany zachodzące w żywności (zmiany barwy, konsystencji, kształtowanie cech organoleptycznych); wykonanie wybranych potraw według zaproponowanych receptur oraz ocenę sensoryczną uzyskanych wyrobów.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Przewodniki do ćwiczeń opracowane przez pracowników Katedry Technologia gastronomiczna- praca zbiorowa pod redakcją Ewy Czarnieckiej- Skubiny, Wyd. SGGW, Warszawa, 2015 Podstawy technologii gastronomicznej - praca zbiorowa pod redakcją Stanisława Zalewskiego; WNT, Wydanie IIV, Warszawa, 2009 Jargoń R.: Obsługa konsumenta, cz. I i II. WSiP, Warszawa 2002 Turlejska H., Pelzner U, Konecka-Matyjek E, Wiśniewska K: Przewodnik do wdrażania zasad GMP / GHP i systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego. Wydanie I, Warszawa 2003
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1)ćwiczenia audytoryjne 4 godz., 2)ćwiczenia laboratoryjne 12 godz, 3)wykład 8 godz. 4)dyskusja.
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 8 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych –16 godz. - przygotowanie do kolokwium–20 godz. - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 8 godz. - dokończenie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych – 8 godz. - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych– 20godz. <i>Łączny nakład pracy studenta to 80 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS.</i>

<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_29-NS 2020-21
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Technologia gastronomiczna Gastronomic Technology
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy (wybrany)
Poziom modułu kształcenia	I
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	4, w tym kontaktowe 2,5
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr inż. Katarzyna Skrzypczak
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Technologii Surowców Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii, Zakład Technologii Owoców, Warzyw i Grzybów
Cel modułu	Celem modułu jest przekazanie wiedzy związanej z procesami technologicznymi i technikami kulinarnymi wykorzystywanymi w gastronomii, a także przedstawienie współczesnych trendów w technologii potraw i napojów ze szczególnym uwzględnieniem wyrobów o charakterze prozdrowotnym. Student nabywa wiedzę

	dotyczącą przemian, jakie zachodzą w żywności podczas produkcji potraw, a także zapoznaje się z podstawowymi zagadnieniami związanymi z organizacją, specyfiką i funkcjonowaniem zakładów gastronomicznych.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza
	DI_W05	W1 Student potrafi omówić procesy technologiczne i ogólne zasady przygotowania posiłków (różnych potraw, i napojów) oraz scharakteryzować zmiany zachodzące w surowcach podczas produkcji potraw.
	DI_W04 DI_W07	W2 Student ma wiedzę dotyczącą odpowiednich warunków sanitarno-higienicznych w zakładach żywienia zbiorowego wpływających na zapewnienie jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego potraw.
		Umiejętności
	DI_U09	U1 Potrafi wskazać poszczególne etapy planowania i organizacji przyjęć okolicznościowych w zakładach gastronomicznych oraz dobrać odpowiednią formę obsługi
		Kompetencje społeczne
	DI_K02	K1 Posiada umiejętność współdziałania z innymi osobami w grupie
	DI_K05	K2 Ma świadomość ważności zagadnień związanych z jakością żywności w żywieniu zbiorowym oraz jest świadomy zagrożeń jakie powoduje nieprawidłowe przetwarzanie i/lub przechowywanie, a także dystrybucja surowców, produktów spożywczych i żywności na ich bezpieczeństwo
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	2,5 nauk rolnicze 2,5 nauki medyczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1- ocena pracy pisemnej, W2- ocena pracy pisemnej, U1 - ocena pracy pisemnej K1- ocena pracy zespołowej studenta, jego inicjatywy, samodzielnego rozwiązywania problemów K2- ocena pracy pisemnej, lub wypowiedzi ustnej <i>Formy dokumentowania osiągniętych wyników:</i> kolokwia, sprawozdania przygotowane przez studentów, dziennik prowadzącego,	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	50%: średnia z wszystkich ocen uzyskanych w trakcie zajęć laboratoryjnych (oceny z prac pisemnych, kolokwii, oceny z odpowiedzi ustnych); 50%: ocena z zaliczenia wykładów	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Ogólna technologia żywności, mikrobiologia	
Treści modułu kształcenia – zwały opis ok. 100 słów.	Wykłady obejmują wiedzę dotyczącą: podstawowych zagadnień związanych z organizacją, specyfiką i funkcjonowaniem zakładów gastronomicznych; zasad higieny w produkcji gastronomicznej oraz zapewnienia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego potraw, podstawowych procesów stosowanych w technologii gastronomicznej; charakterystyki zmian zachodzących w surowcach podczas przygotowywania potraw, kształtowanie smaku i zapachu potraw, zmiany struktury i konsystencji, a także technologii potraw prozdrowotnych i ogólnych zasad produkcji potraw dietetycznych. Ćwiczenia obejmują: poznanie technologii produkcji wybranych grup potraw; analizę wpływu procesów technologicznych na	

	zmiany zachodzące w żywności (zmiany barwy, konsystencji, kształtowanie cech organoleptycznych); wykonanie wybranych potraw według zaproponowanych receptur oraz ocenę sensoryczną uzyskanych wyrobów.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Przewodniki do ćwiczeń opracowane przez pracowników Katedry Technologia gastronomiczna- praca zbiorowa pod redakcją Ewy Czarnieckiej- Skubiny, Wyd. SGGW, Warszawa, 2015 Podstawy technologii gastronomicznej - praca zbiorowa pod redakcją Stanisława Zalewskiego; WNT, Wydanie IIV, Warszawa, 2009 Jargoń R.: Obsługa konsumenta, cz. I i II. WSiP, Warszawa 2002 Turlejska H., Pelzner U, Konecka-Matyjek E, Wiśniewska K: Przewodnik do wdrażania zasad GMP / GHP i systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego. Wydanie I, Warszawa 2003
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1)ćwiczenia audytoryjne 4 godz., 2)ćwiczenia laboratoryjne 12 godz, 3)wykład 8 godz. 4)dyskusja.
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 8 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych –16 godz. - przygotowanie do kolokwium–20 godz. - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 8 godz. - dokończenie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych – 8 godz. - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych– 20godz. <i>Łączny nakład pracy studenta to 80 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS.</i>

<u>M_uu_uu</u>	<u>M_DI_30</u> 2020-2021
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Dystrybucja żywności Food distribution
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	I stopień
Rok studiów dla kierunku	3
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	Łącznie 3, w tym kontaktowe 1,5
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr inż. Piotr Skąlecki
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych
Cel modułu	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z zagadnieniami związanymi z organizacją i zarządzaniem łańcuchami logistycznymi w dystrybucji i obrocie żywności.
Efekty kształcenia – łączna liczba efektów kształcenia nie może przekroczyć dla modułu (4-8). Należy przedstawić opis zakładanych efektów kształcenia, które student powinien osiągnąć po zrealizowaniu modułu. Należy przedstawić efekty dla zastosowanych form zajęć łącznie	Wiedza
	1. ma ogólną wiedzę na temat łańcuchów logistycznych w dystrybucji żywności
	2. zna zasady obrotu towarowego produktami żywnościowymi
	3. zna i rozumie rolę czynników wewnętrznych i zewnętrznych w obrocie żywnością
	Umiejętności

	1. potrafi zaprojektować i ocenić prosty łańcuch (sieć) logistyczny wybranego produktu żywnościowego Kompetencje społeczne: 1. ma świadomość znaczenia dystrybucji żywności w aspekcie jej bezpieczeństwa 2. dzieli się wiedzą z zakresu właściwych warunków dystrybucji żywności
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1- kolokwium, egzamin pisemny, W2- kolokwium, egzamin pisemny, W3- kolokwium, egzamin pisemny, U1- ocena wykonania projektu i jego obrony, K1- ocena pytań otwartych na sprawdzianach, ocena projektu. K2- ocena pytań otwartych na sprawdzianach, ocena projektu. Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawdziany, projekt, egzamin
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia ogólna, biochemia ogólna i żywności, analiza i ocena jakości żywności
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Charakterystyka żywności i trendów jej konsumpcji jako czynnik restrukturyzacji łańcucha żywnościowego. Geneza śledzenia i zapewniania bezpieczeństwa żywności w łańcuchach i sieciach dostaw. Koncepcja obsługi klienta jako instrumentu zarządzania łańcuchem dostaw. Internetowe formy dystrybucji produktów. Nowe kierunki dostaw żywności w Polsce. Tematyka ćwiczeń: Analiza tradycyjnego systemu dystrybucji produktów żywnościowych na przykładzie rynku mleka, mięsa, jaj, warzyw i owoców. Przygotowanie projektu rozwiązującego przyjęty problem łańcucha logistycznego wybranego produktu żywnościowego.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Szymanowski W., Zarządzanie łańcuchami dostaw żywności w Polsce. Kierunki zmian. Difin 2008 Rutkowski K., Beier F.J., Logistyka, SGH, Warszawa 2004 CZASOPISMA: Ekonomika i Organizacja Przedsiębiorstw, Logistyka.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) ćwiczenia laboratoryjne w postaci analiz organoleptycznych i chemicznych, 2) ćwiczenia audytoryjne, 3) obrona projektu łańcucha logistycznego , 4) wykład
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 8 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych – 8 godz., - przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych – 8 godz. - przygotowanie do kolokwium – 5 x 2 godz. = 10 godz. - przygotowanie projektu logistycznego – 15 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 8 godz., - przygotowanie do egzaminu i obecność na egzaminie – 15 godz + 2 godz. = 17 godz.

	Łączny nakład pracy studenta to 74 godz. co odpowiada 3 punktom ECTS
--	--

M <u>uu</u> <u>uu</u> - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany	M_DI_30N 2020-2021	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Przechowywanie żywności Food storage	
Język wykładowy	Polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Fakultatywny	
Poziom modułu kształcenia	I stopień	
Rok studiów dla kierunku	III	
Semestr dla kierunku	V	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2,0/1,0	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr hab. Piotr Skąlecki	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych	
Cel modułu	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z warunkami przechowywania, metodami utrwalania żywności oraz procesami zachodzącymi w żywności podczas jej przechowywania.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W07 ++	W1. ma ogólną wiedzę o procesach zachodzących podczas przechowywania żywności, zna metody przedłużania trwałości żywności
	DI_W12 ++	W2. zna i rozumie rolę czynników wewnętrznych i zewnętrznych determinujących szybkość zmian podczas przechowywania
		Umiejętności:
	DI_U12 ++	U1. dokonuje identyfikacji i standardowej analizy jakości żywności na podstawie zmian fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych wybranych produktów
		Kompetencje społeczne:
	DI_K06 ++	K1. ma świadomość ważności i rozumie wpływ warunków przechowywania i utrwalania żywności na jej bezpieczeństwo
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	3 nauki rolnicze	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1- praca pisemna W2- praca pisemna U1 - sprawozdanie K1 – dyskusja Formy dokumentowania osiągniętych wyników; Lista obecności, prace pisemne, sprawozdania	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	50/50	

Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia ogólna, biochemia ogólna i żywności, analiza i ocena jakości żywności
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	<i>Jakość i trwałość żywności. Czynniki wewnętrzne i zewnętrzne kształtujące szybkość zmian podczas przechowywania. Zmiany mikrobiologiczne, fizjologiczne, chemiczne i fizyczne surowców i wybranych produktów żywnościowych podczas przechowywania. Sposoby przedłużania trwałości i warunki przechowywania żywności. Nowe metody utrwalania żywności.</i>
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<i>Gruda Z., Postolski J.: Zamrażanie żywności. Wyd III rozszerzone. WNT, Warszawa 1999. Dłużewski M., Chuchowa J, Krajewski K, Kamiński W.M., Dłużewska A.: Technologia żywności. WsiP, tom 1 i 2, 2000. Litwińczuk Z.: Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych z podstawami przetwórstwa. PWRiL, 2012</i>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) ćwiczenia laboratoryjne w postaci analiz organoleptycznych i chemicznych, 2) ćwiczenia audytoryjne, 3) wykład
Bilans punktów ECTS	udział w wykładach – 8 godz., udział w zajęciach audytoryjnych – 8 godz., przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych – 9 godz. przygotowanie do kolokwium – 5 x 2 godz. = 10 godz. przygotowanie sprawozdania – 15 godz., udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 8 godz., przygotowanie do zaliczenia i obecność na zaliczeniu – 15 godz. + 2 godz. = 17 godz. Łączny nakład pracy studenta to 75 godz. co odpowiada 3 pkt ECTS

M uu_uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany	M_DI_31-NS 2020-2021
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Zioła i przyprawy w dietetyce Herbs and spices in dietetics
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	I
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2(1/1)
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Edyta Kowalczyk-Vasilev
Jednostka oferująca przedmiot	Instytut Żywienia Zwierząt i Bromatologii

Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z możliwością stosowania roślin zielarskich i przyprawowych w życiu codziennym jako prozdrowotnego, profilaktycznego i leczniczego suplementu diety w oparciu o zawarte w nich grupy składników biologicznie czynnych. Przedstawiony zostanie wpływ i możliwości zastosowania ziół i przypraw w profilaktyce zdrowia oraz ich wpływ na jakość potraw. Studenci zapoznają się z najnowszą wiedzą o receptorach smaku, oraz ich znaczeniu w dietetyce.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W07 (++)	Student posiada wiedzę dotyczącą substancji bioaktywnych zawartych w ziołach i przyprawach oraz w zakresie wykorzystania naturalnych substancji biologicznie aktywnych w tworzeniu żywności o specjalnym przeznaczeniu funkcjonalnej, dietetycznej i suplementów diety.
	DI_W09 (++)	Student posiada wiedzę dotyczącą wpływu roślinnych substancji bioaktywnych na organizm.
	DI_U04 (++)	Student potrafi dobierać odpowiednie rośliny i zioła przyprawowe do stosowania jako wsparcie dietoterapii.
	DI_U21 (+++)	Student potrafi ocenić skład i jakość preparatów ziołowych i przypraw.
	DI_K01 (+)	Rozumie potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie wpływu

M <u>uu_uu</u> - Numer modułu zgodnie z planem oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym gdzie realizowany	M DI 31(N) 2020/2021
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Kwiaty jadalne Edible flowers
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	I
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2 (1 / 1)
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Edyta Kowalczyk-Vasilev
Jednostka oferująca przedmiot	Instytut Żywienia Zwierząt i Bromatologii

Cel modułu	Zapoznanie studentów z możliwością stosowania kwiatów jadalnych jako składników diety. Omówienie ich wartości odżywczej i zawartych w nich grup składników biologicznie czynnych. Wskazania i zagrożenia zdrowotne związane ze stosowaniem kwiatów i innych części roślin leczniczych i przyprawowych.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W07 (++)	Student posiada wiedzę dotyczącą substancji bioaktywnych zawartych w kwiatostanach roślinach leczniczych i użytkowych.
	DI_W09 (++)	Student posiada wiedzę dotyczącą wpływu roślinnych substancji bioaktywnych na organizm.
	DI_W10 (+)	Student zna metody stosowane w analizie składu jakościowego i ilościowego w materiale roślinnym.
	DI_U04 (++)	Student potrafi dobierać odpowiednie części roślin w tym kwiaty i kwiatostany jak źródła substancji bioaktywnych do stosowania jako wsparcie dietoprofilaktyki i dietoterapii.
	DI_U09 (+++)	Student potrafi ocenić jakość materiału roślinnego (kwiatów, kwiatostanów i owoców).
	DI_U21(++)	Student potrafi ocenić interakcje pomiędzy stosowaną farmakoterapią a roślinnymi substancjami bioaktywnymi.
	DI_K01 (+)	Rozumie potrzebę systematycznej aktualizacji

<i>M uu_uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	32, NS, 2020/2021
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Toksykologia
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne 1°
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	6
<i>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</i>	4
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr hab. Magdalena Krauze

Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Biochemii i Toksykologii	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie z pojęciami stosowanymi w toksykologii, z mechanizmami i czynnikami wpływającymi na toksyczne działanie toksyn różnego pochodzenia oraz przemianami związków toksycznych w organizmie i ich wpływem na organizm. Ponadto przedmiot powinien przybliżyć zadania i metody monitoringu zanieczyszczeń żywności oraz nadzoru nad jakością zdrowotną żywności.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W01 DI_W02	W1. ma wiedzę dotyczącą rodzaju i metabolizmu toksyn różnego pochodzenia oraz konsekwencji biochemicznych przemian tych związków w organizmie
	DI_W08 DI_W12	W2. wskazuje i określa czynniki związane z zanieczyszczeniem żywności niekorzystnie wpływające na organizm
	DI_U09	U1. potrafi zinterpretować wyniki i wyciągnąć wnioski na podstawie przeprowadzonej analizy
	DI_K02	K1. potrafi pracować indywidualnie i w zespole oraz przygotować stanowisko
	DI_K07	K2. pogłębia swoją wiedzę i doskonali umiejętności, jest otwarty na nowe zadania badawcze
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	2 nauki rolnicze 2 nauki medyczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	Moduł kończy się egzamin pisemnym z treści przekazanych na wykładzie oraz z literatury obowiązkowej Sposoby weryfikacji efektów kształcenia w poszczególnych kategoriach: Wiedza W1-2 - egzamin pisemny sprawdzający wiedzę z zakresu objętego efektami kształcenia W 1-4 oraz z literatury obowiązkowej; Umiejętności U.1. udział w ćwiczeniach laboratoryjnych ćwiczenia zakończone są zaliczeniem na stopień, na które składają się: obecności, trzy prace kontrolne na ocenę (warunkiem koniecznym do zaliczenia jest pozytywna ocena ze wszystkich trzech, kompletne i terminowo oddane sprawozdanie w formie pisemnej z wykonanych ćwiczeń lab. Warunkiem przystąpienia do egzaminu jest uzyskanie zaliczenia z ćwiczeń. K 1-2 aktywność na zajęciach, ocena pracy indywidualnej i w zespole	

	<i>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawdziany, sprawozdania, dziennik prowadzącego, egzamin.</i> <i>Kryteria stosowane przy ocenie z egzaminu:</i> <i>3,0 - student wykazuje dostateczny stopień wiedzy lub umiejętności, uzyskuje od 51 do 60% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z przedmiotu,</i> <i>3,5 - student wykazuje dostateczny plus stopień wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 61 do 70% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z przedmiotu,</i> <i>4,0 - student wykazuje dobre opanowanie wiedzy lub umiejętności, uzyskując od 71 do 80% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z przedmiotu,</i> <i>4,5 - student wykazuje plus dobry stopień wiedzy lub umiejętności, uzyskując od 81 do 90% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z przedmiotu,</i> <i>5,0 - student opanowuje bardzo dobry zakres wiedzy lub umiejętności, uzyskując powyżej 91% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z przedmiotu.</i>
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	30/70
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia, biochemia
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Kierunki rozwoju toksykologii, definicje trucizn i ich podział, dawki, rodzaje zatruc, przyczyny i struktura zatruc, właściwości fizyko-chemiczne trucizn, budowa chemiczna związku a toksyczność . Czynniki biologiczne warunkujące działanie trucizny na organizm. Czynniki genetyczne i środowiskowe. Metabolizm substancji toksycznych. Działanie rakotwórcze, mutagenne, teratogenne i embriotoksyczne oraz wpływ na płodność substancji toksycznych. Substancje antyodżywcze występujące w produktach pochodzenia roślinnego. Substancje obce dodawane do żywności. Zanieczyszczenia chemiczne żywności.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Brzozowska A.: "Toksykologia żywności" przewodnik do ćwiczeń", Wyd. SGGW 2010. 2. Seńczuk W.: "Toksykologia współczesna", Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2005 3. Gertig H., Duda G.: "Żywność a zdrowie i prawo", Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2004. 4. Nikonorow M., Urbanek-Karłowska B.: "Toksykologia żywności", PZWL, Warszawa 1987. 5. Jakubowski M.: "Słownik terminów stosowanych w toksykologii", Wydawnictwo "Secesja", Kraków 1994.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady: wykład informacyjny z wykorzystaniem środków audiowizualnych Ćwiczenia: zajęcia laboratoryjne - eksperymenty, obliczenia rachunkowe, zajęcia audytoryjne i dyskusja, kolokwia sprawdzające.
Bilans punktów ECTS	Udział w wykładach: 15 x 2h = 30 h (1 ECTS) - kontaktowe

	Udział w ćwiczeniach: 15 x 2h = 30h (1 ECTS) - kontaktowe Przygotowanie do ćwiczeń i kolokwium sprawdzających: 10 x 3h = 30h (1 ECTS) Dokończenie (w domu) sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych, obliczenia rachunkowe 5 x 2h = 10h (0,3 ECTS) Udział w konsultacjach - kontakt z nauczycielem – 3 x 1h = 3h (0,1 ECTS) - kontaktowe Przygotowanie do zaliczenia końcowego 16 h oraz obecność na egzaminie 2h = 18h (0,6 ECTS) (w tym 2h kontaktowe = 0,1 ECTS) Razem: 4 ECTS
--	---

<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_ 33 N 2020-2021	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Farmakologia i interakcja leków z żywnością Pharmacology and drug-food interactions	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	I stopień studiów	
Rok studiów dla kierunku	III	
Semestr dla kierunku	6	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	Łącznie 3 w tym kontaktowe 1,8	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	prof. dr hab. Joanna Matysiak	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Chemii	
Cel modułu	Zapoznanie studentów z podstawowymi pojęciami z zakresu farmakologii oraz przyswojenie informacji dotyczących wpływu odżywiania na procesy farmakokinetyczne i farmakodynamiczne leków w organizmie.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty kierunkowe	Realizowane efekty kształcenia
	DI_W19	W1. Posiada wiedzę na temat wpływu leków na organizm
	DI_W19	W2. Posiada wiedzę na temat leków stosowanych w chorobach układu pokarmowego, leków przeciwbólowych, przeciwzapalnych oraz antybiotyków
	DI_W19	W3. Zna rodzaje interakcji leków z pożywieniem
	DI_U20 DI_U21	U1. Potrafi dostosować dietę do zastosowanej farmakoterapii
	DI_K09	K1. Jest świadomy efektów interakcji leków z żywnością i dzieli się tą wiedzą, również poza środowiskiem pracy
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	3 nauki medyczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1, W2, W3 - egzamin pisemny, W1, W2 - ocena z wykonania sprawozdania, kolokwium	

	U1 - ocena wykonania projektu, K1 - egzamin, Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawozdania, projekt, dziennik prowadzącego, egzamin.
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	70% egzamin, 30 -ćwiczenia
Wymagania wstępne i dodatkowe	Zaliczone moduły: chemia, biochemia, fizjologia, podstawy żywienia
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Podstawy farmakologii ogólnej. Leki – mechanizm działania, LADME, działanie niepożądane. Leki stosowane w chorobach układu pokarmowego. Leki przeciwbólowe, przeciwzapalne oraz antybiotyki. Wpływ stanu odżywienia na działanie leków. Rodzaje interakcji leków z pożywieniem. Interakcje pomiędzy lekami i alkoholem.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	• Rajtar – Cynke G.: <i>Farmakologia. Podręcznik dla studentów i absolwentów wydziałów pielęgniarstwa i nauk o zdrowiu Akademii Medycznych</i>. Wydawnictwo CZELEJ 2007 • Zachwieja Z.: <i>Leki i pożywienie – interakcje</i>. MedPharm Polska 2008 • Jarosz M.: <i>Suplementy diety a zdrowie</i>. Wydawnictwo Lekarskie PZWL 2008 • Jarosz M., Dzieniszewski J.: <i>Uważaj, co jesz, gdy zażywasz leki. Interakcje między żywnością, suplementami diety a lekami</i>. Wydawnictwo Lekarskie PZWL 2007
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, dyskusja, projekt, doświadczenie
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 24 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i lab. - 16 godz., - konsultacje – 2 godz. - egzamin 3 –godz. – przygotowanie do kolokwium – 1 x 3 godz. = 3 godz. - przygotowanie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych – 4 x 1,5 godz. = 6 godz. - przygotowanie projektu diety do zastosowanej farmakoterapii – 4 godz., - przygotowanie prezentacji – 4 godz. - czytanie tematycznej literatury – 5 godz. - przygotowanie do egzaminu - 8 godz. Łączny nakład pracy studenta to 75 godz., co odpowiada 3 punktom ECTS.

<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_34 (N), 2020-21
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Żywność ludzi starszych i otyłych Nutrition of the elderly and the obese
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia	obowiązkowy

(obowiązkowy/fakultatywny)		
Poziom modułu kształcenia	1	
Rok studiów dla kierunku	3	
Semestr dla kierunku	VI	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	4 p. ECTS (kontaktowe – 1,6 p. / niekontaktowe – 2,4 p.)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Justyna Libera	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Technologii Surowców Pochodzenia Zwierzęcego – Zakład Technologii Mięsa i Zarządzania Jakością	
Cel modułu	a) Pokazanie zmian w zapotrzebowaniu organizmu na energię i składniki odżywcze wynikających z procesu starzenia się organizmu. b) Zapoznanie z metodami oceny sposobu żywienia oraz z zasadami prawidłowego odżywiania osób w starszym wieku. c) Pokazanie wpływu czynników środowiskowych na powstawanie nadwagi i otyłości oraz dostarczenie wiedzy na temat metod profilaktyki. d) Zapoznanie z metodami dietoretacji otyłości i planowania jadłospisów.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W03 DI_W05	W1. Posiada wiedzę w wybranych zagadnieniach związanych z żywieniem osób starszych i otyłych
	DI_W01 DI_W09 DI_W18	W2. Zna fizjologię funkcjonowania układów i organów oraz wie jakie zmiany wiążą się ze starzeniem organizmu
	DI_W19 DI_W08	W3. Ma podstawową wiedzę zakresie interakcji suplementów diety i leków z żywnością.
	DI_W03	W4. Wymienia sposoby zapobiegania nadwadze i otyłości oraz posiada wiedzę dot. poradnictwa żywieniowego
	DI_U08 DI_U13 DI_U15	U1. Potrafi dokonywać podstawowej oceny stanu odżywienia.
	DI_U02 DI_U08 DI_U13 DI_U15	U2. Proponuje korekty w sposobie żywienia.
	DI_U03 DI_U04 DI_U06 DI_U08 DI_U13	U3. Potrafi planować i stosować oparte na podstawach naukowych żywienie osób starszych i otyłych. Dokonuje prostych porad w zakresie prawidłowego żywienia osób starszych i otyłych
	DI_K01 DI_K02 DI_K09	K1. Wykorzystuje wiedzę w procesie samokształcenia
	DI_K01 DI_K02 DI_K04 DI_K11	K2. Prawidłowo określa priorytety służące do realizacji określonego przez siebie lub innych zadania.

Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	4 p. – obszar nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	Sposoby weryfikacji: ocena sprawdzianu, ocena zadań projektowych, obserwacja pracy zespołowej. Formy dokumentowania: dziennik przedmiotu, prace studenckie (projektowe, sprawdziany).
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	Ocena z ćwiczeń: 100%
Wymagania wstępne i dodatkowe	Wiedza i umiejętności z zakresu: biochemii, chemii, fizjologii żywienia człowieka, informatyki oraz posiadanie podstawowej wiedzy z zakresu żywienia ludzi.
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	<u>Wykłady</u> : Zmiany związane z procesem starzenia się organizmu. Ocena sposobu odżywiania osób starszych oraz podstawowe problemy żywieniowe. Zalecenia żywieniowe. Interakcje pomiędzy żywnością a lekami i suplementami diety. Ocena i planowanie jadłospisów dla osób starszych. Klasyfikacja, epidemiologia, etiologia oraz dietoterapia nadwagi i otyłości. Prowadzenie pacjentów z otyłością prostą zgodnie ze Standardami Polskiego Towarzystwa Dietetyki. <u>Ćwiczenia</u> : Jakościowa ocena żywienia pacjenta na podstawie tygodniowego dzienniczka żywieniowego. Ocena stanu odżywiania pacjenta na podstawie wywiadu żywieniowego oraz badań fizykalnych. Przygotowywanie planów żywieniowych i planowanie jadłospisów. Prowadzenie pacjentów z nadwagą i otyłością prostą – case study. Praca z problemem badawczym z zakresu dietoterapii osób w wieku starszym lub osób otyłych.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Chevallier L: 60 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych. Wrocław: Wyd. Edra Urban & Partner, 2015. ISBN: 978-83-65195-48-7. 2. Grzymisławski M. i Gawęcki J. (red): Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Tom 2. Warszawa: Wyd. PWN, 2012. ISBN: 978-83-01-16492-8. 3. Jarosz M. (red): Normy żywienia dla populacji Polski. Warszawa: Wyd. IŻŻ, 2018. ISBN: 978-83-86060-89-4. 4. Jarosz M. (red): Żywnienie i styl życia osób w starszym wieku. Warszawa: Wyd. IŻŻ, 2018. ISBN 978-83-86060-92-4. 5. Jarosz M. (red): Żywnienie osób w wieku starszym. Warszawa: Wyd. Lek. PZWL, 2008. ISBN: 978-83-200-4407-2. 6. Standardy leczenia dietetycznego otyłości prostej u osób dorosłych. Stanowisko Polskiego Towarzystwa Dietetyki, Warszawa, 2015. Dietetyka (2015) vol. 8. Wydanie specjalne. 7. Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głąbska D: Dietoterapia. Warszawa: Wyd. Lek. PZWL, 2015. ISBN: 978-83-200-4861-2. 8. Czasopisma branżowe (m.in. Żywnienie człowieka i metabolizm, Żywność. Nauka. Technologia. Jakość, Problemy Higieny i Epidemiologii, Bromatologia i Chemia Toksykologiczna)
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Formy: wykład, ćwiczenie laboratoryjne. Metody: wykład, ćwiczenie z wykorzystaniem środków multimedialnych; ćwiczenie z wykorzystaniem norm oraz tabel

	wartości odżywczych produktów spożywczych, ćwiczenie z wykorzystaniem wybranych urządzeń antropometrycznych, praca indywidualna lub zespołowa nad projektem (z wykorzystaniem różnych programów dietetycznych, m.in. Dieta 5D, Dietetyk, Dietetyk pro, Aliant).
Bilans punktów ECTS	– udział w wykładach 16 g. – udział w ćwiczeniach 16 g. – przygotowanie do ćwiczeń 28 g. – przygotowanie do sprawdzianów 8 g. – dokończenie prac rozpoczętych na ćwiczeniach 20 g. – realizacja projektu zaliczeniowego 12 g. – udział w konsultacjach 8 g. – Całkowity czas pracy studenta (4 p. ECTS) 108 g.

<i>M uu uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	M_DI 35N 2020/2021	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Żywność pochodzenia zwierzęcego z produkcji klasycznej i ekologicznej Food of animal origin from classical and organic production	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	I	
Rok studiów dla kierunku	III	
Semestr dla kierunku	6	
<i>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</i>	Łącznie 3 w tym kontaktowe 1,12	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	PIOTR STANEK	
Jednostka oferująca przedmiot	Pracownia Ekologicznej Produkcji Żywności Pochodzenia Zwierzęcego	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z aktualną wiedzą dotyczącą sposobu produkcji i wartości odżywczej żywności wyprodukowanej w systemach klasycznych i ekologicznych.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W14	W 1. ma podstawową wiedzę na temat produkcji żywności w systemie konwencjonalnym i ekologicznym oraz jej znaczenia dla rozwoju obszarów wiejskich
	DI_W15	W 2. zna wymogi formalne dotyczące pisania prac dyplomowych, wybrane zagadnienia z ustawy o prawie autorskim i prawach pokrewnych oraz etyki w badaniach naukowych
	DI_U17	U 1. posiada umiejętność rozumienia i przygotowywania na piśmie analiz, zestawień, opracowań naukowych na bazie

		literatury dotyczącej dietetyki i nauk o żywności z wykorzystaniem fachowego słownictwa w języku polskim i/lub obcym
	DI_U18	U 2. potrafi przygotowywać wystąpienia ustne i prowadzić dyskusję z wykorzystaniem fachowego słownictwa i piśmiennictwa
	DI_K01	K 1. rozumie potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie dietetyki
	DI_K02	K 2. potrafi pracować indywidualnie i w zespole; współdziałać i wykonywać powierzone zadania podejmując w grupie rolę zarówno wykonawcy jak i zlecającego
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk		
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia		W1, W2 – dyskusja w grupach U1, U2 - ocena pracy w grupach K1, K2, - dyskusja panelowa Formy dokumentowania osiągniętych wyników: zaliczenie końcowe Szczegółowe kryteria przy ocenie egzaminów i prac kontrolnych 6) student wykazuje dostateczny (3,0) stopień wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 51 do 60% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio, przy zaliczeniu częściowym – jego części), 7) student wykazuje dostateczny plus (3,5) stopień wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 61 do 70% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części), 8) student wykazuje dobry stopień (4,0) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 71 do 80% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części), 9) student wykazuje plus dobry stopień (4,5) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 81 do 90% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części), 10) student wykazuje bardzo dobry stopień (5,0) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje powyżej 91% sumy punktów określających

	maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części)
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia, biochemia
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	<i>Wykłady obejmują:</i> klasyczną i ekologiczną produkcję żywności, definicje, charakterystyka i cele; europejskie prawo ekologiczne, podstawy prawne produkcji żywności klasycznej i ekologicznej; metody ekologiczne i tradycyjne produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego; korzyści i zagrożenia związane z klasyczną i ekologiczną produkcją żywności pochodzenia zwierzęcego; wpływ dobrostanu na jakość produkowanej żywności; znaczenie żywności klasycznej i ekologicznej w diecie człowieka; zasady konwersji gospodarstwa na produkcję żywności systemem ekologicznym z uzupełnianiem dokumentacji z tym związanej analiza porównawcza ogólnego składu chemicznego mleka krowiego i koziego; analiza porównawcza ogólnego składu chemicznego mięsa wołowego, wieprzowego, drobiowego i rybiego ; ocena organoleptyczna żywności klasycznej i ekologicznej;
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Tyburski J, Żakowska-Biemans S. 2007: Wprowadzenie do rolnictwa ekologicznego. Wydawnictwo SGGW Warszawa. 2. G.E. Siebeneicher: Podręcznik rolnictwa ekologicznego. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 1997. 3. WWW.minrol.dov.pl (strona Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi) 4. Rozporządzenie Rady nr 834/2007 z dnia 28 czerwca 2007 r. w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych 5. Ustawa o rolnictwie ekologicznym z dnia 25 czerwca 2009 r. 6. Nogala-Kałucka M. (red.), 2005: Analiza żywności – jakość produktów żywności. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu. 7. Litwińczuk Z. (red.), 2011: Metody oceny towaroznawczej surowców i produktów zwierzęcych. Wyd. Uniw. Przyrod. Lublin
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) ocena pracy w grupach, 2) wykład, prezentacja multimedialna
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 16 godz., - przygotowanie prezentacji– 16 godz. - dokonanie analizy, 16 godz., -studiowanie literatury- 10 Łączny nakład pracy studenta to 58 godz. co odpowiada 2,32 punktom ECTS.
<i>M uu uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	M DI_36 2020/2021

Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Nutrigenomika Nutrigenomics	
Język wykładowy	Polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	1	
Rok studiów dla kierunku	3	
Semestr dla kierunku	6	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	4 (kontaktowe 1,4; niekontaktowe 2,6)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr inż. Tomasz Czernecki	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka	
Cel modułu	Celem modułu jest teoretyczne i praktyczne zapoznanie studenta z metodologią genetycznego profilowania żywienia i zindywidualizowanego żywienia osób zdrowych i chorych oraz osób w grupie zwiększonego ryzyka wystąpienia określonych jednostek chorobowych ze szczególnym uwzględnieniem ich genetycznego podłoża.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza
	DI_W01 DI_W02 DI_W05 DI_W16	W1. zna metodologię wywiadu dietetycznego oraz patogenezę i postępowanie dietetyczne w wybranych chorobach w tym w wybranych chorobach jedno i wielogenowych.
	DI_W07 DI_W09 DI_W17 DI_W19	W2. rozumie zależność fenotypu od genotypu człowieka i wpływ składników diety na kształtowanie fenotypu człowieka.
	DI_W03 DI_W13 DI_W12	W3. zna wybrane bazy bioinformatyczne, potrafi odczytywać wyniki i je interpretować oraz zna techniki analityczne stosowane w genomice, proteomice i metabolomice.
		Umiejętności
	DI_U06 DI_U07 DI_U02 DI_U13 DI_U20	U1. potrafi przeprowadzić wywiad dietetyczny uwzględniając fenotypowy i genotypowy obraz pacjenta oraz potrafi ustalić hierarchię celów postępowania dietetycznego.
	DI_U03 DI_U09 DI_U20 DI_U21	U2. potrafi posługiwać się wybranymi narzędziami bioinformatycznymi w celu pozyskania i analizy danych.
	DI_U02 DI_U03 DI_U04 DI_U08 DI_U15	U3. potrafi w oparciu o narzędzia bioinformatyczne w tym bazy danych przygotować plan żywienia (dietę) dla osób ze wskazanym genotypem i fenotypem.

	DI_U17	
		Kompetencje społeczne:
	DI_K04 DI_K09	K1. potrafi formułować opinie dotyczące postępowania dietetycznego w określonych grupach ludności,
	DI_K01	K2. ma świadomość potrzeby kształcenia i samodoskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu,
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	1 nauki rolnicze 2 nauki medyczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	Wiedza i umiejętności będą weryfikowane na podstawie sprawozdań z zadania problemowego oraz oceny zadania projektowego. Ponadto stopień przyswojenia materiału modułu będzie weryfikowany podczas pisemnego egzaminu. Kompetencje społeczne będą weryfikowane na podstawie zespołowych sprawozdań i umiejętności pracy w grupie. Formy dokumentowania osiągniętych wyników: prace studenckie w formie papierowej lub elektronicznej (sprawozdania, prezentacje multimedialne, wyniki analizy i przetwarzania danych), dziennik prowadzącego.	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	40% ocena z ćwiczeń 60% ocena z egzaminu	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Wymagania wstępne: - fizjologia człowieka - podstawy żywienia człowieka - podstawy dietetyki - genetyka - chemia żywności Wymagania dodatkowe: <i>Umiejętność</i> posługiwania się komputerem, oprogramowaniem biurowym (Word, Excel) i internetem.	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	W czasie trwania modułu, student zapozna się z możliwościami i perspektywami wykorzystania w żywieniu zindywidualizowanym, występujących zależności między genotypem, a indywidualną odpowiedzią organizmu na składniki pokarmowe. Pozna patogenezę wybranych jednostek chorobowych oraz profilaktykę dietetyczną i sposoby żywienia w wybranych jednostkach chorobowych. Poszerzone w ramach modułu umiejętności posługiwania się metodami informatycznymi w dietetyce pozwolą na rozwinięcie umiejętności poszukiwania, weryfikowania i aktualizacji wiedzy z zakresu żywienia człowieka oraz jej praktyczną aplikację.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Nutrigenetics and Nutrigenomics. A.P.Simopoulos, J.M. Ordovas, World Review of Nutrition and Dietetics, vol.93, 2004 2. Nutrigenomics. Gerald Rimbach, Jurgen Fuchs, Lester Packer, CRC Press Taylor & Francis Group, 2005 3. Nutrigenomics and proteomics in health and disease – Food factors and gene interaction.	

	Yoshinori Mine, Kazuo Miyashita, Fereidoon Shahidi, Wiley-Blackwell, 2009 4. Nutritional Genomics – Impact on health and disease. Regina Brigelius-Flohe, Hans-Georg Joost, Wiley-Vch, 2006 5. Phytochemicals – Nutrient-Gene Interactions. Mark S. Meskin, Wayne R. Bidlack, R. Keith Randolph, CRC Press Taylor & Francis Group, 2006 6. Praktyczny podręcznik dietetyki. Mirosław J., Wyd. IŻŻ, Warszawa, 2010 7. Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Ciborowska H., 2008 8. Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Pod red. Jana Hasika i Jana Gawęckiego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa, 2000. Zasady żywienia i dietetyka stosowana. Wieczorek-Chełmińska Z., 1992
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	• Metody podające m.in. wykład, pogadanka, opis, anegdota • Metody problemowe m.in. dyskusja, pogadanka, burza mózgów • Metody aktywizujące m.in. przypadków • Metody praktyczne m.in. ćwiczenia, pokaz, projekt • Metody programowane (komputer)
Bilans punktów ECTS	• udział w wykładach – 8 godz., • udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8 godz., • udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu - 16 godz., • przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych – 34 godz. • przygotowanie sprawozdań z ćwiczeń – 32 godz., • obecność na egzaminie – 2 godz. = 2 godz. Łączny nakład pracy studenta to 100 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS

<i>M uu uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	M 37N 2020/2021
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Podstawy statystyki Fundamentals of statistics
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	Pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2 (0,8/1,2)
Imię i nazwisko osoby	Dr hab. Tadeusz Paszko, prof. U.P.

odpowiedzialnej		
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Chemii	
Cel modułu	Zapoznanie studentów z podstawowymi testami statystycznymi stosowanymi w naukach biologicznych i medycznych i przygotowanie ich do samodzielnego ich stosowania.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W02	W1. Ma wiedzę dotyczącą sposobów pozyskiwania danych w badaniach związanych z dietetyką i analizą żywności metodami statystycznymi.
	DI_U09	U1. Umie przygotować i prawidłowo przeprowadzić badanie statystyczne i właściwie interpretować wyniki badań statystycznych.
	DI_K04	K1. Jest przygotowany do formułowania, na podstawie wyników analiz statystycznych, opinii i wniosków dotyczących postępowania dietetycznego w określonych grupach ludności.
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk		
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	<i>W1, U1, K1 – kolokwia pisemne sprawdzające praktyczne umiejętności wykonywania testów statystycznych w programie Statistica oraz interpretację otrzymanych wyników.</i>	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	Wartość średnia ocen z kolokwii na ćwiczeniach.	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość podstaw rachunku prawdopodobieństwa w zakresie szkoły średniej.	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Etapy badania statystycznego, zbieranie danych doświadczalnych i ankietowych. Przyczyny błędów i wartości odskakujących. Prawdopodobieństwo w statystyce. Sposoby graficznej prezentacji danych. Szeregi rozdzielcze. Zasady tworzenia tabel. Rozkład normalny. Miary położenia, asymetrii, spłaszczenia i rozproszenia danych. Testy zgodności z rozkładem normalnym. Rozkład t-Studenta. Różnica między dwiema średnimi z próby dla dużych i małych prób. Przedziały ufności. Test prób dwucechowych. Rozkład dwumianowy, błąd standardowy, przedziały ufności, różnice między proporcjami. Rozkład Poissona, błąd standardowy, przedziały ufności, różnica między dwiema średnimi z próby. Zastosowanie testu χ^2: klasyfikacja pojedyncza i podwójna. Testy zgodności. Tabele wielodzzielcze w programie Statistica: test χ^2, test McNemara i współczynniki mierzące siłę związku. Podstawy i założenia analizy wariancji, rozkład F. Analiza wariancji: klasyfikacja prosta i klasyfikacja dwukierunkowa. Interakcja i zagadnienia z nią	

	związane. Test Kruskala-Wallisa. Korelacja i regresja: szereg dwucechowy, dopasowanie linii prostej do danych empirycznych. Statystyczna istotność regresji i korelacji. Regresja wieloczynnikowa. Nieliniowość związku i transformacje szeregu dwucechowego. Regresja nieliniowa. Problem współliniowości. Regresja grzbietowa. Wzajemne stosunki między zmiennymi losowymi jakościowymi i ilościowymi: dane jakościowo-jakościowe i dane jakościowo-ilościowe.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	9. Andrzej Stanisław. Przystępny kurs statystyki z zastosowaniem Statistica pl na przykładach z medycyny. Tom 1. Statystyki podstawowe. StatSoft Polska. Kraków 2006. 10. Andrzej Stanisław. Przystępny kurs statystyki z zastosowaniem Statistica pl na przykładach z medycyny. Tom 2. Modele liniowe i nieliniowe. StatSoft Polska. Kraków 2007. 11. Andrzej Stanisław. Przystępny kurs statystyki z zastosowaniem Statistica pl na przykładach z medycyny. Tom 3. Analizy wielowymiarowe. StatSoft Polska. Kraków 2007. 12. Feliks Sawicki. Elementy statystyki dla lekarzy. PZWL. Warszawa 1982. 13. Antoni Lemańczyk. Zbiór zadań ze statystyki medycznej. Uniwersytet Medyczny w Poznaniu. Poznań 2008.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	- Wykład. - Ćwiczenia audytoryjne. - Ćwiczenia laboratoryjne z użyciem komputerów z oprogramowaniem Statistica.
Bilans punktów ECTS	Udział w wykładach – 8 godz., Udział w ćwiczeniach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8 godz., Przygotowanie do kolokwium – 24 godz., Łączny nakład pracy studenta to 40 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS.

<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_38N 2020/2021
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Żywność sportowców i osób aktywnych fizycznie Nutrition of sportsmen and physically active people
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	I
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	łącznie 3 (kontaktowe 1,2 / niekontaktowe 1,8)
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr hab. Bartosz Sołowiej, prof. nadzw. UP

Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Technologii Surowców Pochodzenia Zwierzęcego / Zakład Technologii Mleka i Hydrokoloidów	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z zagadnieniami i zasadami żywienia osób aktywnych fizycznie, specyfiką opracowywania specjalnych diet i planów ich suplementacji dla sportowców o szczególnym zapotrzebowaniu na określone składniki pokarmowe.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W01 DI_W03 DI_W09	W1. Rozumie znaczenie, rolę prawidłowego odżywiania i poszczególnych składników odżywczych w żywieniu sportowców i osób aktywnych fizycznie oraz konsekwencje ich niedoboru.
	DI_W19	W2. Zna zasady dozwolonego wspomagania i rolę suplementacji diety sportowej, wynikającej ze zwiększonego obciążenia treningowego.
		Umiejętności:
	DI_U03 DI_U04 DI_U13	U1. Potrafi samodzielnie ułożyć prawidłową dietę w zależności od rodzaju uprawianego sportu i aktywności fizycznej.
	DI_U15	U2. Potrafi zdefiniować potrzeby żywieniowe sportowców w zależności od fazy przygotowań, czasu trwania i intensywności treningu.
	DI_U03 DI_U04 DI_U13 DI_U15	U3. Posiada umiejętność doradzania i prowadzenia konsultacji w zakresie prawidłowego odżywiania.
		Kompetencje społeczne:
	DI_K03 DI_K04 DI_K09	K1. Jest świadomy wpływu żywienia i suplementacji na zdrowie społeczeństwa i potrafi dzielić się wiedzą poza środowiskiem akademickim.
	DI_K03 DI_K04 DI_K09	K2. Potrafi formułować opinie dotyczące postępowania dietetycznego w określonych grupach ludności.
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	1,5 nauki rolnicze 1,5 nauki medyczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1- zaliczenie pisemne, W2- zaliczenie pisemne, U1- ocena wykonania projektu i jego obrony, U2- ocena wykonania projektu i jego obrony, U3- ocena wykonania projektu i jego obrony, K1- ocena projektu, prezentacja, K2- ocena projektu, prezentacja,	

	Formy dokumentowania osiągniętych wyników: projekt, dziennik prowadzącego, zaliczenie.
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	100% oceny z zaliczenia
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia ogólna, Fizjologia człowieka, Podstawy żywienia człowieka, Podstawy dietetyki, Edukacja żywieniowa.
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Wykłady obejmują: Racjonalne żywienie osób o zwiększonej aktywności fizycznej; aktywność fizyczna a zdrowie, energia; ogólne zasady żywienia sportowców, rola białek, tłuszczów, węglowodanów, witamin oraz soli mineralnych w żywieniu sportowców, zasady żywienia sportowców podczas treningów, zawodów i w czasie regeneracji; suplementy diety: białkowe, węglowodanowe, tłuszczowe w żywieniu sportowców; regulacja masy ciała, krytyczna ocena strategii stosowanych w celu redukcji masy ciała; wpływ odwodnienia wysiłkowego na wydolność fizyczną; typy budowy ciała a sport i żywienie; Żywienie i sport w przypadku nadciśnienia i choroby niedokrwiennej serca; dieta sportowa - laktoowo-wegetariańska i wegetariańska. Ćwiczenia obejmują: Obliczanie podstawowej przemiany materii, termogenezy poposiłkowej, całkowitej przemiany materii dla osób aktywnych fizycznie. Obliczanie dziennego spożycia białka, tłuszczu, węglowodanów dla osób aktywnych fizycznie ćwiczących wytrzymałościowo lub siłowo. Projekt diety dla osób aktywnych fizycznie ćwiczących wytrzymałościowo i siłowo (treningi, zawody, odnowa biologiczna, rehabilitacja; redukcja masy ciała, utrzymanie masy ciała, zwiększenie masy ciała). Opracowania indywidualnego planu suplementacji diety: suplementy białkowe, białkowo-węglowodanowe, tłuszczowe.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<i>Literatura obowiązkowa:</i> 1. Instrukcje do ćwiczeń. <i>Literatura zalecana:</i> 1. Celejowa I. Żywienie w sporcie, Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2008. 2. Bean A. Żywienie w sporcie. Kompletny przewodnik, Warszawa, 2008. 3. Eksterowicz J. Zarys żywienia sportowców, Wyd. UKW, 2007. 4. Słowińska-Lisowska M., Sobiech K.A. Dieta sportowców wyd. II, Wyd. AWF, Wrocław 2002. 5. Jarosz M. (red.): Praktyczny podręcznik dietetyki, Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa, 2010.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) ćwiczenia w postaci zajęć komputerowych z programem Dietetyk, 2) ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia tabelaryczne, 3) obrona projektu diety, obrona sprawozdań, 4) prezentacja, 5) wykład.
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 16 godz., - udział w zajęciach laboratoryjnych – 8 godz.,

	- przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych – 10 godz., - przygotowanie projektu diety – 10 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 5 x 1 godz. = 5 godz., - przygotowanie do zaliczenia i obecność na zaliczeniu – 24 godz. + 2 godz. = 26 godz. Łączny nakład pracy studenta to 75 godz. co odpowiada 3 punktom ECTS.
--	--

M uu uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany	M_DI_38N	
	2020/2021	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Żywnienie w warunkach ekstremalnych Nutrition in extreme conditions	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny	
Poziom modułu kształcenia	I	
Rok studiów dla kierunku	III	
Semestr dla kierunku	6	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	łącznie 3 (kontaktowe 1,2/ niekontaktowe 1,8)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr hab. Bartosz Sołowiej, prof. nadzw. UP	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Technologii Surowców Pochodzenia Zwierzęcego / Zakład Technologii Mleka i Hydrokoloidów	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z zagadnieniami i zasadami żywienia w warunkach fizycznego i psychicznego obciążenia organizmu człowieka, specyfiką opracowywania specjalnych diet i planów ich suplementacji dla osób o zwiększonym zapotrzebowaniu na określone składniki pokarmowe.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W01 DI_W03 DI_W09	W1. Rozumie znaczenie, rolę prawidłowego odżywiania i poszczególnych składników odżywczych w warunkach fizycznego i psychicznego obciążenia organizmu człowieka.
	DI_W19	W2. Zna zasady dozwolonego wspomagania i rolę suplementacji diety w celu zapewnienia regeneracji powysiłkowej.
		Umiejętności:
	DI_U03 DI_U04 DI_U13	U1. Potrafi samodzielnie ułożyć prawidłową dietę w zależności od rodzaju uprawianego sportu, charakteru wykonywanej

		pracy, z naciskiem na określone grupy zawodowe.
	DI_U15	U2. Potrafi zdefiniować potrzeby żywieniowe i rozumie konieczność podnoszenia wartości energetycznej diety w zależności od wykonywanego wysiłku.
	DI_U03 DI_U04 DI_U13 DI_U15	U3. Posiada umiejętność doradzania i prowadzenia konsultacji w zakresie prawidłowego odżywiania.
		Kompetencje społeczne:
	DI_K03 DI_K04 DI_K09	K1. Jest świadomy wpływu żywienia i suplementacji na zdrowie społeczeństwa i potrafi dzielić się wiedzą poza środowiskiem akademickim.
	DI_K03 DI_K04 DI_K09	K2. Potrafi formułować opinie dotyczące postępowania dietetycznego w określonych grupach ludności.
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	1,5 nauki rolnicze 1,5 nauki medyczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1- zaliczenie pisemne, W2- zaliczenie pisemne, U1- ocena wykonania projektu i jego obrony, U2- ocena wykonania projektu i jego obrony, U3- ocena wykonania projektu i jego obrony, K1- ocena projektu, prezentacja, K2- ocena projektu, prezentacja, Formy dokumentowania osiągniętych wyników: projekt, dziennik prowadzącego, zaliczenie.	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	100% oceny z zaliczenia	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia ogólna, Fizjologia człowieka, Podstawy żywienia człowieka, Podstawy dietetyki, Edukacja żywieniowa.	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Wykłady obejmują: Racjonalne żywienie osób o zwiększonej aktywności fizycznej; aktywność fizyczna a zdrowie, energia; ogólne zasady żywienia osób aktywnych fizycznie: rola białek, tłuszczów, węglowodanów, witamin oraz soli mineralnych w żywieniu, suplementy diety: białkowe, węglowodanowe, tłuszczowe w żywieniu w warunkach ekstremalnych; regulacja masy ciała, krytyczna ocena strategii stosowanych w celu redukcji masy ciała; wpływ odwodnienia wysiłkowego na wydolność fizyczną; typy budowy ciała a odżywianie; omówienie specyficznych sposobów żywienia: dieta makrobiotyczna, frutarianizm, wegetarianizm, weganizm, zalecenia specjalne. Ćwiczenia obejmują: Obliczanie podstawowej przemiany materii, termogenezy poposiłkowej, całkowitej przemiany materii dla osób aktywnych fizycznie. Obliczanie dziennego spożycia białka,	

	tłuszczu, węglowodanów dla osób o specyficznym zapotrzebowaniu energetycznym. Projekt diety dla osób w warunkach fizycznego i psychicznego obciążenia organizmu człowieka; dla osób uprawiających sporty wyczynowe i siłowe; w celu regeneracji powysiłkowej, odnowy biologicznej i rehabilitacji (redukcja masy ciała, utrzymanie masy ciała, zwiększenie masy ciała). Opracowania indywidualnego planu suplementacji diety: suplementy białkowe, białkowo-węglowodanowe, tłuszczowe.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<i>Literatura obowiązkowa:</i> 1. Instrukcje do ćwiczeń. <i>Literatura zalecana:</i> 1. Celejowa I. <i>Żywność w sporcie</i>, Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2008. 2. Bean A. <i>Żywność w sporcie. Kompletny przewodnik</i>, Warszawa, 2008. 3. Eksterowicz J. <i>Zarys żywienia sportowców</i>, Wyd. UKW, 2007. 4. Gershwin E., Nestel P.: <i>Handbook of Nutrition and Immunity</i>, Humana Press Inc., 2004. 5. Jarosz M. (red.): <i>Praktyczny podręcznik dietetyki</i>, Instytut Żywności i Żywnienia, Warszawa, 2010.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) ćwiczenia w postaci zajęć komputerowych z programem Dietetyk, 2) ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia tabelaryczne, 3) obrona projektu diety, 4) prezentacja, 5) wykład.
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 16 godz., - udział w zajęciach laboratoryjnych – 8 godz., - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych – 10 godz., - przygotowanie projektu diety – 10 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 5 x 1 godz. = 5 godz., - przygotowanie do zaliczenia i obecność na zaliczeniu – 24 godz. + 2 godz. = 26 godz. Łączny nakład pracy studenta to 75 godz. co odpowiada 3 punktom ECTS.

M u u u u	M DI 39 2020-21
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Suplementy diety/ Dietary supplements
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Do wyboru
Poziom modułu kształcenia	I niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	Łącznie 2, w tym kontaktowe: 0,7 ECTS
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr Małgorzata Kostecka

Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Chemii	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z pojęciem suplementu diety, przedstawienie rodzajów suplementów obecnych na rynku oraz wskazanie kiedy i w jakich wypadkach zdrowotnych i żywieniowych mogą być one bezpiecznie stosowane, a kiedy mogą wchodzić w	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Nr efektu kierunkowego	Realizowany efekt kształcenia
	DI_W19	W1. Rozumie różnicę pomiędzy suplementem diety a lekiem.
	DI_U03	U1. Uzasadnia negatywny bądź pozytywny wpływ suplementów diety na zdrowie człowieka oraz proponuje dobór suplementów diety w konkretnych przypadkach dietetycznych.
	DI_U09	U2. Ocenia możliwość przedawkowania lub niedoboru składników zawartych w suplementach diety.
	DI_K02	K1. Potrafi pracować indywidualnie i w zespole, współdziała i wykonuje powierzone zadania.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1 – dyskusja w grupie, zaliczenie U1 – dyskusja w grupie U2 – dyskusja w grupie, prezentacja multimedialna K1 – dyskusja, zaliczenie Dokumentacja: zaliczenie testowe w formie pisemnej.	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	100% egzamin	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawy żywienia człowieka, Współczesne trendy w żywieniu człowieka, Biochemia, Chemia	

Treści modułu kształcenia – zwięzły opis ok. 100 słów.	Definicja suplementu, uwarunkowania prawne, suplement diety a lek. Podziały suplementów diety, wprowadzanie do obrotu, reklama suplementów. Spożycie suplementów diety. Suplementacja diety preparatami witaminowymi. Antyoksydanty, składniki mineralne i kwasy tłuszczowe jako składniki suplementów diety. Suplementy diety a choroby układu krążenia. Zastosowanie suplementacji diety w leczeniu otyłości i chorób metabolicznych. Suplementy diety występujące w roślinach, przegląd substancji aktywnych. Zastosowanie suplementów diety naturalnych i syntetycznych w profilaktyce chorób
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. H.R. Gertig, J. Przysławski „Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu” Wyd. Lekarskie PZWL 2007 2. I. Wawer „Suplementy diety dla ciebie” Wyd. Wektor 2009 3. M. Jarosz „Uważaj co jesz gdy zażywasz leki, interakcje między żywnością, suplementami diety a lekami” Wyd. Lekarskie PZWL 2007
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład Pogadanka, dyskusja prezentacja multimedialna
Bilans punktów ECTS	-udział w wykładach – 8 godz., -udział w ćwiczeniach audytoryjnych – 8 godzin. -opracowanie i przygotowanie prezentacji multimedialnych – 16 godz. -przygotowanie do zaliczenia – 14 godz. -zaliczenie – 2 godz. Łączny nakład pracy studenta to 48 godzin, co odpowiada 2 punktom ECTS

M u u u u	M DI 39 2020-21
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Dodatki do żywności / food additives
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Do wyboru
Poziom modułu kształcenia	I niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	Łącznie 2, w tym kontaktowe: 0,7 ECTS
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr Małgorzata Kostecka
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Chemii
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z pojęciem dodatku do żywności, przedstawienie rodzajów dodatków obecnych na rynku oraz wskazanie kiedy i w jakich wypadkach zdrowotnych i żywieniowych mogą być one niebezpieczne

Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Nr efektu kierunkowego	Realizowany efekt kształcenia
	DI_W19	W1. Zna podział dodatków do żywności na naturalne i syntetyczne.
	DI_U09	U1 Uzasadnia negatywny bądź pozytywny wpływ dodatków do żywności na zdrowie człowieka szczególnie w grupie dzieci, kobiet w ciąży i osób starszych.
	DI_U03	U2 Ocenia możliwość przedawkowania dodatków do żywności.
	DI_K02	K1.Potrafi pracować indywidualnie i w zespole, współdziała i wykonuje powierzone zadania.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1 – dyskusja w grupie, zaliczenie U1 – dyskusja w grupie U2 –dyskusja w grupie, prezentacja multimedialna K1 – dyskusja, zaliczenie Dokumentacja: zaliczenie testowe w formie pisemnej.	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	100% egzamin	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawy żywienia człowieka, Współczesne trendy w żywieniu człowieka, Biochemia, Chemia	
Treści modułu kształcenia – zwięzły opis ok. 100 słów.	Definicja dodatku do żywności, uwarunkowania prawne, rodzaje i klasyfikacje dodatków do żywności. Bezpieczne poziomy spożycia dodatków, zawartość w żywności dla dzieci, specjalnego żywienia medycznego. Konserwanty i wzmacniacze smaku, barwniki, spulchniacze, emulgatory i zagęstniki.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	H.R. Gertig, J. Przysławski „Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu” Wyd. Lekarskie PZWL 2007 HU Grimm „Chemia w pożywieniu. Jak działają dodatki do żywności i dlaczego nam szkodzą?” Vital, 2017.	
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład Pogadanka, dyskusja prezentacja multimedialna	

Bilans punktów ECTS	-udział w wykładach – 8 godz., -udział w ćwiczeniach audytoryjnych – 8 godzin. -opracowanie i przygotowanie prezentacji multimedialnych – 16 godz. -przygotowanie do zaliczenia – 14 godz. -zaliczenie – 2 godz. Łączny nakład pracy studenta to 48 godzin, co odpowiada 2 punktom ECTS
----------------------------	--

M_uu_uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany	M_DI_40N	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Seminarium 1 Seminar 1	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	I	
Rok studiów dla kierunku	III	
Semestr dla kierunku	VI	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	1 (0,3/0,7)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr hab. prof. uczelni Paweł Glibowski	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywnienia Człowieka	
Cel modułu	Przygotowanie studenta do pisania pracy dyplomowej, korzystania z różnych źródeł informacji naukowej, rozwinięcie umiejętności rozumienia i prezentacji prac badawczych związanych z kierunkiem studiów.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	DIA_W15	W1. Zna zasady pisania prac dyplomowych (wymagania formalne, techniki edytorskie, strukturę treści).
	DIA_W15	W2. Ma wiedzę z zakresu korzystania ze źródeł informacji naukowej z poszanowaniem praw autorskich
		Umiejętności:
	DIA_U08 DIA_U17 DIA_U18	U1. Umie przygotować i zaprezentować wybrane zagadnienie związane z kierunkiem studiów
	DIA_U18	U2. Potrafi ocenić prezentacje innych uczestników seminarium oraz uzasadnić swoje racje.
		Kompetencje społeczne:
	DIA_K01	K1. Rozumie potrzebę dokształcania się w zakresie studiowanego kierunku.
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	0,5 nauki rolnicze 0,5 nauki medyczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1, W2 - ocena referowania U1 – ocena referowania U2 – oceny z udziału w dyskusji	

	K1 – oceny z udziału w dyskusji Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego.
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	100% oceny z ćwiczeń
Wymagania wstępne i dodatkowe	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Sposoby prowadzenia badań literaturowych dotyczących podjętego tematu badawczego. Struktura prac dyplomowych. Zasady konstrukcji prac naukowych w celu nabycia umiejętności sprawnego wyszukiwania właściwych informacji. Zapoznanie się z bibliograficznymi i pełnotekstowymi bazami danych.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	• Metodyka przygotowania prac licencjackich i magisterskich, Jan Roszczypała, Wyższa Szkoła Ekonomiczna, Warszawa 2003. • Wydziałowe wymogi dotyczące pisania prac • Obowiązująca Ustawa o prawie autorskim i prawach pokrewnych • Podręczniki i artykuły naukowe zgodne z tematem prezentacji.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	• Metody podające m.in. wykład, pogadanka, • Metody problemowe m.in. przygotowanie przez studenta wystąpień ustnych, dyskusja, pogadanka, • Metody aktywizujące m.in. studium przypadku
Bilans punktów ECTS	• udział w zajęciach laboratoryjnych –...8...godz., • przygotowanie wystąpienia ustnego – 17. godz. Łączny nakład pracy studenta to 25 godz. co odpowiada 1 punktowi ECTS.

<i>M uu_uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	<i>M DI_24 NS 2020/2021</i>
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Praktyka zawodowa Professional practice
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	Studia pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	3
Semestr dla kierunku	6
<i>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</i>	7 (0,2/6,8)
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr inż. Agnieszka Malik
Jednostka oferująca przedmiot	Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii
Cel modułu	Celem jest szczegółowe zapoznanie studenta z funkcjonowaniem i organizacją pracy w domach pomocy społecznej, oddziałach opieki paliatywnej oraz poznanie metodyki pracy dietetyka w tego typu placówkach. Poznanie zasad prowadzenia dokumentacji i opracowania diet i dla osób przewlekle chorych, niepełnosprawnych i w podeszłym wieku.

Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W03	Zna zasady obowiązujące przy układania diet dla osób niepełnosprawnych i przewlekle chorych.
	DI_W04	Zna zasady dotyczące zapewnienia kontroli i bezpieczeństwa spożywanej żywności
	DI_U03	Potrafi wyliczyć zapotrzebowanie na składniki pokarmowe
	DI_U04	Potrafi opracować jadłospis dopasowany do wieku i schorzeń pacjentów
	DI_K02	Potrafi pracować indywidualnie i w zespole realizując powierzone mu zadania
	DI_K06	Ma świadomość ważności jakości żywności dla żywienia zbiorowego
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	R1A:M1 50:50	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	<i>Dziennik praktyk, opinia i potwierdzenie odbycia praktyk przez opiekuna, egzamin</i>	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	<i>Nie dotyczy</i>	
Wymagania wstępne i dodatkowe		
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	W ramach odbywanej praktyki student poznaje zasady organizacji żywienia w domach pomocy społecznej, oddziałach opieki paliatywnej, zakładach opiekuńczo leczniczych i hospicjach. Zdobywa wiedzę z zakresu zasad bezpieczeństwa i higieny przygotowywania potraw takich jak HACCP, GHP dla osób o szczególnych wymaganiach żywieniowych. Bierze udział w przygotowywaniu i wydawaniu posiłków. Zapoznaje się z założeniami najczęściej występujących diet w tego typu placówkach. Zdobywa wiedzę w jaki sposób określana jest wartość odżywcza jadłospisów i opracowywane są plany leczenia żywieniowego dla najczęściej występujących schorzeń w tej grupie osób.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<i>Nie dotyczy</i>	
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<i>Nie dotyczy</i>	
Bilans punktów ECTS		

<i>M uu_uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	<i>M DI_24 NS 2020/2021</i>
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Praktyka zawodowa Professional practice
Język wykładowy	Polski

Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	Studia pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	3	
Semestr dla kierunku	6	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	7 (0,2/6,8)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr inż. Agnieszka Malik	
Jednostka oferująca przedmiot	Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii	
Cel modułu	Celem jest zapoznanie studenta ze specyfiką funkcjonowania poradni dietetycznej oraz poznanie metodyki pracy dietetyka w tego typu placówkach. Poznaje metody pracy z pacjentem indywidualnym	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W03	Zna zasady obowiązujące przy układania diet dla osób zdrowych i według indywidualnych potrzeb pacjenta
	DI_W04	Zna metody oceny stanu odżywienia pacjenta
	DI_U03 DI_U04	Potrafi wyliczyć zapotrzebowanie na składniki pokarmowe i ułożyć dietę zależnie od stanu zdrowia i aktywności pacjenta
	DI_U09	Potrafi udzielić porady dietetycznej
	DI_K09	Dostrzega potrzebę zmiany zachowań żywieniowych oraz potrzebę edukowania społeczeństwa w zakresie racjonalnego żywienia
	DI_K03	Ma świadomość ważności odpowiedniego żywienia dla zachowania zdrowia żywienia i w leczeniu chorób
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	R1A:M1 50:50	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	Dziennik praktyk, opinia i potwierdzenie odbycia praktyk przez opiekuna, egzamin	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	Nie dotyczy	
Wymagania wstępne i dodatkowe		
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	W ramach odbywanej praktyki student poznaje specyfikę pracy dietetyka w poradni żywieniowej. Zapoznaje się z zasadami najczęściej opracowywanych diet w gabinecie. Zdobywa umiejętności w zakresie układania planów żywieniowych zależnie od głównej dolegliwości i schorzeń towarzyszących. Poznaje metody komunikacji, budowania relacji z pacjentem, uczy się jak rozumieć jego intencje oraz poznaje	

	strategie wspierające i stosowane w rozwiązywaniu trudności.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<i>Nie dotyczy</i>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<i>Nie dotyczy</i>
Bilans punktów ECTS	

<i>M uu_uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	<i>M DI_24 NS 2020/2021</i>	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Praktyka zawodowa Professional practice	
Język wykładowy	Polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	Studia pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	3	
Semestr dla kierunku	6	
<i>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</i>	7 (0,2/6,8)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr inż. Agnieszka Malik	
Jednostka oferująca przedmiot	Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii	
Cel modułu	Celem jest zapoznanie studenta z funkcjonowaniem i organizacją pracy w oddziałach szpitalnych oraz placówkach leczenia uzdrowiskowego oraz poznanie metodyki pracy dietetyka w tego typu placówkach. Poznanie zasad opracowania diet dla pacjentów i kuracjuszy.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W03	Zna zasady obowiązujące przy układaniu diet dla osób przebywających w placówkach zbiorowego żywienia
	DI_W04	Zna zasady dotyczące zapewnienia kontroli i bezpieczeństwa spożywanej żywności
	DI_U03	Potrafi wyliczyć zapotrzebowanie na składniki pokarmowe
	DI_U04	Potrafi opracować jadłospis dla pacjentów
	DI_K02	Potrafi pracować indywidualnie i w zespole realizując powierzone mu zadania
	DI_K06	Ma świadomość ważności jakości żywności dla żywienia zbiorowego
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	R1A:M1 50:50	

Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	<i>Dziennik praktyk, opinia i potwierdzenie odbycia praktyk przez opiekuna, egzamin</i>
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	<i>Nie dotyczy</i>
Wymagania wstępne i dodatkowe	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	W ramach odbywanej praktyki student poznaje zasady organizacji żywienia w oddziałach szpitalnych lub placówkach sanatoryjnych. Zdobywa wiedzę z zakresu zasad bezpieczeństwa i higieny przygotowywania potraw takich jak HACCP, GHP. Poznaje zasady dotyczące przygotowania żywienia przez firmy cateringowe. Bierze udział w przygotowywaniu i wydawaniu posiłków. Zapoznaje się z najczęściej występującymi dietami w szpitalach/sanatoriach oraz z ich założeniami. Zdobywa wiedzę w jaki sposób opracowywane są plany żywieniowe i zbilansowane jadłospisy dla osób z najpowszechniejszymi schorzeniami.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<i>Nie dotyczy</i>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<i>Nie dotyczy</i>
Bilans punktów ECTS	

<i>M uu_uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	<i>M DI_24 NS 2020/2021</i>	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Praktyka zawodowa Professional practice	
Język wykładowy	Polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	Studia pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	3	
Semestr dla kierunku	6	
<i>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</i>	7 (0,2/6,8)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr inż. Agnieszka Malik	
Jednostka oferująca przedmiot	Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii	
Cel modułu	Celem jest zapoznanie studenta ze specyfiką i organizacją pracy w zakładach żywienia zbiorowego. Poznanie zasad opracowania jadłospisów zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia i ich modyfikacji zależnie od potrzeb konsumentów.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W03	Zna zasady prawidłowego żywienia dla różnych grup ludności
	DI_W04	Zna zasady dotyczące zapewnienia kontroli i bezpieczeństwa spożywanej żywności

	DI_U04	Potrafi opracować racje pokarmowe dopasowane do wieku i preferencji konsumentów
	DI_U09	Potrafi określić wartość odżywczą gotowych potraw
	DI_K02	Potrafi pracować indywidualnie i w zespole realizując powierzone mu zadania
	DI_K06	Ma świadomość ważności jakości żywności dla żywienia zbiorowego
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	R1A:M1 50:50	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	<i>Dziennik praktyk, opinia i potwierdzenie odbycia praktyk przez opiekuna, egzamin</i>	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	<i>Nie dotyczy</i>	
Wymagania wstępne i dodatkowe		
Treści modułu kształcenia – zwięzły opis ok. 100 słów.	W ramach odbywanej praktyki student poznaje zasady organizacji żywienia zakładach żywienia zbiorowego takich jak stołówki (w tym szkolne, przedszkolne, żłobki), restauracje, zakłady gastronomiczne. Zdobywa wiedzę z zakresu zasad bezpieczeństwa i higieny przygotowywania potraw takich jak HACCP, GHP. Poznaje zasady zakupu i magazynowania produktów spożywczych. Bierze udział w przygotowywaniu i wydawaniu posiłków. Ma wiedzę na temat właściwego doboru technik kulinarnych pozwalających na zachowanie wartości odżywczej produktów i potraw. Zapoznaje się z najczęściej występującymi modyfikacjami żywienia podstawowego w tego typu placówkach. Potrafi wskazać alergeny w posiłku. Zdobywa wiedzę w jaki sposób określana jest wartość odżywcza jadłospisów.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<i>Nie dotyczy</i>	
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<i>Nie dotyczy</i>	
Bilans punktów ECTS		

M uu uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany	M DI 41 Studia niestacjonarne rok akademicki 2021-2022
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia Law and economics in health care
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	1
Rok studiów dla kierunku	2
Semestr dla kierunku	4

Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	Łącznie 2 (1,1/0,9)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr Piotr Chojnacki	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Ekonomii i Agrobiznesu	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z problematyką ekonomii i prawa w ochronie zdrowia	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI W20	W1. Posiada podstawową wiedzę o metodach i narzędziach analizy w ochronie zdrowia
	DI W05	W2. Posiada wiedzę o specyfice ochrony zdrowia, zawodności rynku, roli państwa w ochronie zdrowia
	DI W20	W3. Posiada wiedzę o ubezpieczeniach zdrowotnych i finansowaniu w ochronie zdrowia
	DI W20	W4. Posiada wiedzę o zakresie podstawowych aspektów prawnych funkcjonowania systemu ochrony zdrowia
		Umiejętności
	DI U09	U1. Potrafi posługiwać się prostymi narzędziami analizy ekonomicznej w zakresie ochron zdrowia
	DI U09	IJ2. Umie dokonać oceny koszyka usług gwarantowanych
		Kompetencje społeczne
	DI K10	K1 . Jest świadomy wpływu aspektów prawnych i ekonomicznych w ochronie zdrowia i potrafi dzielić się wiedzą poza środowiskiem akademickim.
	DI K10	K2. Potrafi formułować opinie dotyczące kierunku zmian w ochronie zdrowia
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	1 nauki prawne 1 nauki ekonomiczne	

Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W 1, W2, W3 — test kompetencyjny U1, U2, U3 — test kompetencyjny, dyskusja
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	Przedmiot prowadzony jest w formie wykładów
Wymagania wstępne i dodatkowe	Wymagana podstawowa wiedza o społeczeństwie. Zdolność do uzupełniania i doskonalenia nabytej wiedzy i umiejętności
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Obejmuje wiedzę z zakresu: analizy ekonomicznej w ochronie zdrowia, źródeł finansowania w ochronie zdrowia, systemów i modeli finansowania usług zdrowotnych, ubezpieczeń zdrowotnych miejsca i roli państwa w systemie ochrony zdrowia prawnych aspektów funkcjonowania ochrony zdrowia w Polsce.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Literatura obowiązkowa: Morris S., Ekonomia w służbie ochrony zdrowia. Wydawnictwo Oficyna a Wolters Kluwer 2011 Nojszewska E., System ochrony zdrowia. PWN, Warszawa 2009 Nojszewska E., Kierunki rozwoju systemu ochrony zdrowia w Polsce. Oficyna a Wolters Kluwer 2011 Sygit B., Wąsik D.; Prawo ochrony zdrowia Dyfin 2016 2. Literatura zalecana: Ustawa o działalności leczniczej Dz.U. z 2018 r. Poz. 2190 Ustawa o świadczeniach opieki zdrowotnej finansowanych ze środków publicznych Dz.U. z 2018 r. poz. 151
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Formy dydaktyczne: uczestnictwo w wykładzie, oglądanie środków wizualnych, studiowanie literatury. Metody dydaktyczne. Podające — wykład konwencjonalny, problemowy, prezentacje multimedialne. Problemowe — burza mózgów, dyskusja.
Bilans punktów ECTS	Udział w wykładach 24 godz Udział w konsultacjach 2 godz. Zaliczenie modułu 2 godz Razem godziny kontaktowe 28 godz. co odpowiada 1,12 punktom ECTS. przygotowanie do zaliczenia przedmiotu godz.8 studiowanie literatury 14

	godz Razem godziny nie kontaktowe 22 godz. co odpowiada 0,88 punktom ECTS- Łączny nakład pracy studenta to 50 godz co odpowiada 2 punktom ECTS
--	---

<i>M uu_uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	42_N_2021/2022	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Żywność regionalna Regional food	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny	
Poziom modułu kształcenia	I stopień	
Rok studiów dla kierunku	IV	
Semestr dla kierunku	7	
<i>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</i>	2 ECTS, w tym 0,83 kontaktowych	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Prof. dr hab. Joanna Barłowska	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych	
Cel modułu	Celem nauczania przedmiotu jest zapoznanie studenta z zasadami produkcji żywności regionalnej oraz jej przeznaczeniem. Moduł ma na celu zapoznać studentów z ogólną charakterystyką tego rodzaju żywności, jej przeznaczeniem dla poszczególnych grup osób (o różnych potrzebach żywieniowych) i metodami jej produkcji. Ma on na celu również zapoznać studentów z jej wartością dietetyczną i wpływem na zdrowie konsumenta.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W14+	Ma podstawową Wiedzę na temat produkcji żywności regionalnej oraz jej znaczenia dla rozwoju obszarów wiejskich
	DI_U02+	Posiada umiejętność wyszukiwania, zrozumienia, analizy i wykorzystania potrzebnych informacji pochodzących z różnych źródeł na temat znaczenia żywności regionalnej w życiu obecnego konsumenta i wpływu na jego zdrowie
	DI_U08+	potrafi korzystać z elektronicznych baz danych i przy użyciu komputera przygotowywać prezentacje multimedialne
	DI_K06	Ma świadomość znaczenia zawodowej i etycznej odpowiedzialności za jakość różnych rodzajów żywności, w

	tym regionalnej w aspekcie zdrowia człowieka
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	3 ECTS nauki rolnicze
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W zakresie wiedzy: lista obecności na ćwiczeniach, ustna prezentacja wybranego produktu regionalnego. W zakresie umiejętności: przygotowanie wniosku rejestracyjnego wybranego produktu żywnościowego. W zakresie kompetencji: uczestnictwo w zajęciach przewidzianych w programie, zespołowa ocena przygotowanych prezentacji i wniosków rejestracyjnych. W każdym ze sposobów weryfikacji osiągniętych efektów przyjmuje się kryteria szczegółowe: Szczegółowe kryteria przy ocenie egzaminów i prac kontrolnych 11) student wykazuje dostateczny (3,0) stopień wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 51 do 60% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio, przy zaliczeniu cząstkowym – jego części), 12) student wykazuje dostateczny plus (3,5) stopień wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 61 do 70% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części), 13) student wykazuje dobry stopień (4,0) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 71 do 80% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części), 14) student wykazuje plus dobry stopień (4,5) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 81 do 90% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części), 15) student wykazuje bardzo dobry stopień (5,0) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje powyżej 91% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części)
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	70% ćwiczenia/20% wykłady
Wymagania wstępne i dodatkowe	brak
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	W ramach przedmiotu omówione zostaną podstawowe pojęcia i regulacja prawne dotyczące żywności regionalnej i tradycyjnej. Omówione zostanie znaczenie żywności regionalnej w diecie współczesnego konsumenta i jej przeznaczenie dla poszczególnych grup osób (o różnych potrzebach żywieniowych i problemach zdrowotnych). Zostaną omówione zasady rejestracji, pakowania i znakowania oraz

	dystribucji produktów regionalnych w Polsce i UE. Scharakteryzowane będą najbardziej znane regionalne produkty żywnościowe wytwarzane w UE.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Gulbicka B. Żywność tradycyjna i regionalna w Polsce. Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej – Państwowy Instytut Badawczy, Warszawa, 2014. 2. Barłowska J.: Rodzime rasy zwierząt podstawą żywności tradycyjnej i regionalnej. Litwińczuk Z. (red.). Ochrona zasobów genetycznych zwierząt gospodarskich i dziko żyjących. PWRiL, Warszawa, 2011. 3. Barłowska J.: Znaczenie lokalnych ras zwierząt w produkcji żywności tradycyjnej oraz przekazie tradycji i kultury regionu. Przegląd Hodowlany, 9, 4-8, 2011.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykłady – prelekcja, pokaz multimedialny ćwiczenia audytoryjne – prelekcja, pokaz multimedialny, dyskusja; ćwiczenia laboratoryjne – ocena sensoryczna polskich i europejskich produktów regionalnych, przygotowywanie i prezentacja wniosków rejestracyjnych dla wybranych przez studentów produktów żywnościowych.
Bilans punktów ECTS	Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego – 25 godz. co odpowiada 0,83 punktom ECTS Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym – 35 godz. co odpowiada 1,16 punktom ECTS

<i>M u u u u - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	42_ N_2021/2022
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Żywność tradycyjna Traditional food
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	I stopień
Rok studiów dla kierunku	IV
Semestr dla kierunku	7
<i>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</i>	3 ECTS, w tym 0,83 kontaktowy
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Prof. dr hab. Joanna Barłowska
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych
Cel modułu	Celem nauczania przedmiotu jest zapoznanie studenta z zasadami produkcji żywności tradycyjnej oraz jej przeznaczeniem. Moduł ma na celu zapoznać studentów z ogólną charakterystyką tego rodzaju żywności, jej przeznaczeniem dla

	poszczególnych grup osób (o różnych potrzebach żywieniowych) i metodami jej produkcji. Ma on na celu również zapoznać studentów z jej wartością dietetyczną i wpływem na zdrowie konsumenta.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W14+	Ma podstawową Wiedzę na temat produkcji żywności tradycyjnej oraz jej znaczenia dla rozwoju obszarów wiejskich
	DI_U02+	Posiada umiejętność wyszukiwania, zrozumienia, analizy i wykorzystania potrzebnych informacji pochodzących z różnych źródeł na temat znaczenia żywności tradycyjnej w życiu obecnego konsumenta i wpływu na jego zdrowie
	DI_U08+	potrafi korzystać z elektronicznych baz danych i przy użyciu komputera przygotowywać prezentacje multimedialne
	DI_K06	Ma świadomość znaczenia zawodowej i etycznej odpowiedzialności za jakość różnych rodzajów żywności, w tym tradycyjnej w aspekcie zdrowia człowieka
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	3 ECTS nauki rolnicze	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W zakresie wiedzy: lista obecności na ćwiczeniach, ustna prezentacja wybranego produktu tradycyjnego. W zakresie umiejętności: przygotowanie wniosku rejestracyjnego wybranego produktu żywnościowego. W zakresie kompetencji: uczestnictwo w zajęciach przewidzianych w programie, zespołowa ocena przygotowanych prezentacji i wniosków rejestracyjnych. W każdym ze sposobów weryfikacji osiągniętych efektów przyjmuje się kryteria szczegółowe: Szczegółowe kryteria przy ocenie egzaminów i prac kontrolnych 16) student wykazuje dostateczny (3,0) stopień wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 51 do 60% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio, przy zaliczeniu częściowym – jego części), 17) student wykazuje dostateczny plus (3,5) stopień wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 61 do 70% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części),	

	18) student wykazuje dobry stopień (4,0) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 71 do 80% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części), 19) student wykazuje plus dobry stopień (4,5) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 81 do 90% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części), 20) student wykazuje bardzo dobry stopień (5,0) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje powyżej 91% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części)
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	70% ćwiczenia/20% wykłady
Wymagania wstępne i dodatkowe	brak
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	W ramach przedmiotu omówione zostaną podstawowe pojęcia i regulacja prawne dotyczące żywności regionalnej i tradycyjnej. Omówione zostanie znaczenie żywności tradycyjnej w diecie współczesnego konsumenta i jej przeznaczenie dla poszczególnych grup osób (o różnych potrzebach żywieniowych i problemach zdrowotnych). Zostaną omówione zasady rejestracji, pakowania i znakowania oraz dystrybucji produktów tradycyjnych w Polsce i UE. Scharakteryzowane będą najbardziej znane tradycyjne produkty żywnościowe wytwarzane w UE.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	4. Gulbicka B. Żywność tradycyjna i regionalna w Polsce. Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej – Państwowy Instytut Badawczy, Warszawa, 2014. 5. Barłowska J.: Rodzime rasy zwierząt podstawą żywności tradycyjnej i regionalnej. Litwińczuk Z. (red.). Ochrona zasobów genetycznych zwierząt gospodarskich i dziko żyjących. PWRiL, Warszawa, 2011. 6. Barłowska J.: Znaczenie lokalnych ras zwierząt w produkcji żywności tradycyjnej oraz przekazie tradycji i kultury regionu. Przegląd Hodowlany, 9, 4-8, 2011.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykłady – prelekcja, pokaz multimedialny ćwiczenia audytoryjne – prelekcja, pokaz multimedialny, dyskusja; ćwiczenia laboratoryjne – ocena sensoryczna polskich i europejskich produktów tradycyjnych, przygotowywanie i prezentacja wniosków rejestracyjnych dla wybranych przez studentów produktów żywnościowych.
Bilans punktów ECTS	Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego – 25 godz. co odpowiada 0,83 punktom ECTS

	Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym – 35 godz. co odpowiada 1,16 punktom ECTS
--	---

<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_43N 2021/2022	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Przetwórstwo żywności ekologicznej pochodzenia roślinnego/Processing of organic food of plant origin	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	I	
Rok studiów dla kierunku	IV	
Semestr dla kierunku	7	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	Łącznie 2 w tym kontaktowe 0,5	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr hab. prof. uczelni Paweł Glibowski	
Jednostka oferująca przedmiot	5. Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka	
Cel modułu	Celem modułu jest przekazanie studentom wiedzy dotyczącej przetwórstwa żywności ekologicznej pochodzenia roślinnego.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W03 DI_W04 DI_W07 DI_W08 DI_W11 DI_W14	W1. Ma wiedzę dotyczącą regulacji prawnych, przetwórstwa oraz właściwości żywieniowych żywności ekologicznej pochodzenia roślinnego.
		Kompetencje społeczne:
	DI_K08 DI_K10	K1. Wykazuje aktywność i zainteresowanie wiedzą z zakresu przetwórstwa żywności ekologicznej
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	1 ECTS nauki rolnicze	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1 - zaliczenie pisemne, K1- obecność i aktywność na wykładach Formy dokumentowania osiągniętych wyników: zaliczenie pisemne, dziennik prowadzącego.	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	100% oceny z zaliczenia	

Wymagania wstępne i dodatkowe	
Treści modułu kształcenia – zwały opis ok. 100 słów.	Wykłady obejmują: analizę rynku żywności ekologicznej pochodzenia roślinnego w Polsce i na świecie, regulacje prawne dotyczące produkcji żywności ekologicznej pochodzenia roślinnego, system kontroli, certyfikacji i znakowania produktów ekologicznych pochodzenia roślinnego, żywność konwencjonalna i ekologiczna pochodzenia roślinnego w aspekcie bezpieczeństwa, wpływ spożywania żywności ekologicznej pochodzenia roślinnego na zdrowie człowieka.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<i>Literatura zalecana:</i> 5. <i>Regulacje prawne dotyczące żywności ekologicznej</i> 6. <i>Żywność ekologiczna</i> / [zespół aut.: Karol Chołaszczyński [et al.], red. t.: Józef Tyburski] ; Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie, 2013 7. Glibowski P., <i>Organic food and health. Roczniki Państwowego Zakładu Higieny</i> 2020;71(2):131-136 8. <i>Ogólna technologia żywności</i> / pod red. Elżbiety Dłużewskiej i Krzysztofa Leszczyńskiego. Warszawa : Wydawnictwo SGGW, 2013.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 10 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 2 x 1 godz. = 2 godz., - przygotowanie do zaliczenia i obecność na egzaminie – 37 godz + 1 godz. = 38 godz. <i>Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 pkt ECTS.</i>

<u>M uu uu</u> - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany	M_DI_44 N 2021/2022
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności Normalization, standardization and certification of food
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	I studia niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	4
Semestr dla kierunku	7
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2 (0,88/1,12)
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr Anna Teter
Jednostka oferująca przedmiot	Instytut Oceny Jakości i Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z rolą i znaczeniem normalizacji i standaryzacji w

	sektorze gospodarki żywnościowej, poznanie zasad sprawowania nadzoru nad żywnością oraz jej dobrowolnej certyfikacji.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W04	W1 - ma podstawową wiedzę w zakresie prawa dotyczącego higieny produkcji żywności oraz krajowych systemów kontroli bezpieczeństwa żywności
	DI_U01	U1 - korzysta z przepisów prawnych z zakresu produkcji i obrotu żywności
	DI_U02	U2 - korzysta z informacji opartych na podstawach naukowych w celu samokształcenia i rozwiązywania zadań jakie stawia zawód dietetyka
	DI_K01	K1 - rozumie potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie dietetyki
	DI_K03	K2 - ma świadomość ważności ustalonych standardów żywieniowych oraz przeprowadzanych kontroli urzędowych żywności
	DI_K10	K3 - ma świadomość ważności i ciągłej nowelizacji ustalonych standardów jakościowych, przepisów prawa żywnościowego
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	2 nauki rolnicze	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1 – zaliczenie pisemne U1, U2 – zaliczenie pisemne K1, K2, K3 – dyskusja panelowa, Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, praca zaliczeniowa	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	100% zaliczenie końcowe	
Wymagania wstępne i dodatkowe	brak	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	W ramach przedmiotu omówione będą zasady funkcjonowania systemu normalizacji, certyfikacji i akredytacji oraz działalność jednostek normalizacyjnych, akredytujących i	

	certyfikujących na szczeblu międzynarodowym, europejskim i krajowym; zasady systemu oceny zgodności i nadzoru rynku produktów żywnościowych w obszarze obowiązkowym (prawo żywnościowe, Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności, krajowe organa urzędowej kontroli) i dobrowolnym (certyfikacja produktów rolnych i środków spożywczych, znaki jakości, standardy zarządzania bezpieczeństwem żywności); uregulowania prawne w Unii Europejskiej w zakresie likwidacji barier technicznych i administracyjnych.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Hamrol A.: Zarządzanie jakością z przykładami, 2007. Michalski R., Mytych J.: Akredytacja laboratoriów badawczych według normy PN-EN ISO/IEC 17025. Pieczonka A., Tabor A.: Vademecum jakości, 2003. Kołożyn –Krajewska D., Sikora T.: Zarządzanie bezpieczeństwem żywności – teoria i praktyka, C.H. Beck, 2010. Wiśniewska M., Malinowska E.: Zarządzanie jakością żywności, Difin, 2011. Czasopisma: Problemy Jakości, ABC Jakości, Wiadomości PKN Normalizacja Normy
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady multimedialne
Bilans punktów ECTS	Kontaktowe: wykłady 10 h/0,4 ECTS udział w konsultacjach 10 h/0,4 ECTS zaliczenie 2 h/0,08 ECTS RAZEM kontaktowe 22/0,88 ECTS Niekontaktowe: przygotowanie do zaliczeń 14 h/0,56 ECTS studiowanie literatury 14 h/0,56 ECTS RAZEM niekontaktowe 28 h/1,12 ECTS

<i>M uu uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	M_DI_45_N 2021/2022
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Dietoterapia Dietotherapy
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	I stopień studiów niestacjonarnych
Rok studiów dla kierunku	IV

Semestr dla kierunku	7	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	Łącznie 3 (1,08/1,92)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr inż. Agnieszka Malik	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z patogenезą i zasadami postępowania żywieniowego pacjentów w wybranych chorobach dietozależnych	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DIA_W01 DIA_W12	W1. zna zasady przeprowadzania wywiadu żywieniowego
	DIA_W10 DIA_W11	W2. zna zasady postępowania dietetycznego w wybranych chorobach dietozależnych
	DIA_W03	W3. ma wiedzę na temat konsekwencji zdrowotnych określonych zachowań żywieniowych
	DIA_U08	U1. student potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i identyfikować potrzeby żywieniowe pacjenta
	DIA_U05	U2. potrafi rozpoznać choroby powstające na skutek wadliwego żywienia
	DIA_U02	U3. potrafi opracować założenia diety i plan postępowania dietetycznego
	DIA_U05	U4. potrafi interpretować podstawowe wyniki badań biochemicznych w ocenie stanu zdrowia
	DIA_K01	K1. jest świadomy potrzeby aktualizacji wiedzy
	DIA_K04	K2. potrafi dzielić się wiedzą oraz formułować własne opinie
	DIA_K02	K3. potrafi wyjaśniać problemy związane z zaleceniami w chorobach dietozależnych
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	1 ECTS – technologia żywności i żywienia/ 2 ECTS – nauki o zdrowiu	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1, W2, W3: praca pisemna, ocena projektów, wypowiedź ustna U1, U2, U3: ocena zadania projektowego, udział w dyskusji	

	K1, K2, K3: ocena zachowań podczas pracy w grupie, dyskusja, ocena projektów Formy dokumentowania osiągniętych wyników:, projekty, dziennik prowadzącego, pisemna praca zaliczeniowa.
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	50:50
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość biochemii, anatomii, fizjologii, podstaw żywienia człowieka
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	W ramach modułu zostaną przedstawione metody postępowania żywieniowego w wybranych jednostkach chorób dietozależnych oraz ich patogeneza. Zostanie przedstawiona metodyka pozyskiwania wywiadu żywieniowego oraz interpretacja wyników badań biochemicznych w ocenie stanu odżywienia. W ramach modułu studenci nauczą się opracowywać założenia diety i opracowywać plany żywieniowe w oparciu o aktualne wytyczne odpowiednich instytucji.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Literatura obowiązkowa: Instrukcje do ćwiczeń. Jarosz M. (red.): Normy żywienia dla populacji Polski, Wyd. IŻŻ, Warszawa, 2017 Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głąbska D.; Dietoterapia, Wyd. PZWL, Warszawa 2014 Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka, Wyd. PZWL Warszawa 2014 Gajewska D.: Podstawy żywienia i dietoterapia. Wyd. Elsevier, 2011 Gajewska D., Kozłowska L., Lange E.: Dietoterapia 1.. Wyd. SGGW, Warszawa 2009 Wytyczne oraz standardy dietetyczne na internetowych stronach towarzystw naukowych Literatura zalecana: Jarosz M.: Praktyczny podręcznik dietetyki. Wyd. IŻŻ, Warszawa, 2010 Seria książek wydawnictwa „Instytut Żywności i Żywienia zaleca....” Seria książek wydawnictwa PZWL „Żywienie w”
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) wykład 2) ćwiczenia praktyczne w postaci zajęć komputerowych z odpowiednim oprogramowaniem 4) pogadanka, dyskusja
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 10 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 10 godz., - udział w konsultacjach – 5 godz. - przygotowanie do ćwiczeń – 10 godz. - przygotowanie projektów – 20 godz., - studiowanie literatury – 16 godz. - obecność na zaliczeniu – 2 godz.

M uu uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów	46-N-2021/2022
---	----------------

(stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany		
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Towaroznawstwo produktów zwierzęcych Commodities of animal products	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	I stopień	
Rok studiów dla kierunku	IV rok	
Semestr dla kierunku	7 semestr	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	3 ECTS, w tym 0,88 kontaktowe	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Prof. dr hab. Joanna Barłowska	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych	
Cel modułu	Zapoznanie studenta z metodami pozyskiwania produktów zwierzęcych, oceną ich jakości i czynnikami ją kształtującymi. Zapoznanie z metodami klasyfikacji poubojowej zwierząt rzeźnych i podstawowymi laboratoryjnymi metodami, stosowanymi w ocenie organoleptycznej, fizykochemicznej i mikrobiologicznej surowców i produktów zwierzęcych. Będzie miał podstawową wiedzę o kierunkach i technologiach przetwarzania surowców zwierzęcych.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W07+++	Ma wiedzę dotyczącą metod pozyskiwania podstawowych surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego, w tym m. in. mleka, mięsa, jaj i ich przetworów oraz produktów pszczelich. Zna właściwości organoleptyczne, chemiczne i fizyczne podstawowych surowców i produktów zwierzęcych. Ma wiedzę na temat właściwości czynników wpływających na ich jakość
	DI_W10++	Zna podstawowe metody towaroznawczej oceny surowców i produktów zwierzęcych
	DI_U12+++	Potrafi kontrolować jakość surowców i produktów żywnościowych pochodzenia zwierzęcego
	DI_K07++	ma świadomość zagrożeń jakie powoduje nieprawidłowa produkcja i przetwarzanie surowców zwierzęcych na jakość i bezpieczeństwo żywności
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	3 ECTS nauki rolnicze	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W zakresie wiedzy: lista obecności na ćwiczeniach, pisemne zaliczenie przedmiotu.	

	W zakresie umiejętności: wykonanie oceny towaroznawczej wybranych surowców lub produktów pochodzenia zwierzęcego. W zakresie kompetencji: uczestnictwo w zajęciach przewidzianych w programie, zespołowa ocena towaroznawcza i własna interpretacja wyników – dyskusja i wzajemne opinie studentów po prezentacji. W każdym ze sposobów weryfikacji osiągniętych efektów przyjmuje się kryteria szczegółowe: Szczegółowe kryteria przy ocenie egzaminów i prac kontrolnych 21) student wykazuje dostateczny (3,0) stopień wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 51 do 60% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio, przy zaliczeniu częściowym – jego części), 22) student wykazuje dostateczny plus (3,5) stopień wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 61 do 70% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części), 23) student wykazuje dobry stopień (4,0) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 71 do 80% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części), 24) student wykazuje plus dobry stopień (4,5) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 81 do 90% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części), 25) student wykazuje bardzo dobry stopień (5,0) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje powyżej 91% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części)
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	50% ćwiczenia/50% wykłady
Wymagania wstępne i dodatkowe	Żywność pochodzenia zwierzęcego z produkcji klasycznej i ekologicznej, Analiza i ocena jakości żywności
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Podstawowe pojęcia i regulacje prawne związane z towaroznawstwem żywności i jej produkcją. Trendy w produkcji żywności w Polsce na tle UE i świata. Dane statystyczne dotyczące produkcji surowców zwierzęcych i spożyciem produktów zwierzęcych w Polsce na tle UE i świata. Metody skupu produktów zwierzęcych i obrotu zwierzętami rzeźnymi. Omówiony będzie skład chemiczny, wartość odżywcza i biologiczna oraz wpływ różnych czynników na jakość uzyskiwanych surowców zwierzęcych i ich przydatność technologiczną, a także możliwość eliminowania różnego rodzaju wad. Szczegółowo przedstawienie będą metody

	oceny fizykochemicznej i mikrobiologicznej podstawowych produktów zwierzęcych oraz metody klasyfikacji poubojowej zwierząt rzeźnych wg obowiązujących przepisów. Podstawy przetwórstwa i zagospodarowania surowców zwierzęcych.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Litwińczuk Z. (red.): Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych z podstawami przetwórstwa. PWRiL, Warszawa, 2012. 2. Litwińczuk Z. (red.): Metody oceny towaroznawczej surowców i produktów zwierzęcych. Wyd. UP w Lublinie, 2011. 3. Świderski F. (red.): Towaroznawstwo żywności przetworzonej. Wyd. SGGW, Warszawa, 1999
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykłady – prelekcja, pokaz multimedialny ćwiczenia audytoryjne – prelekcja, pokaz multimedialny, dyskusja; ćwiczenia laboratoryjne – zespołowe analizy laboratoryjne i własna interpretacja wyników w formie dyskusji.
Bilans punktów ECTS	<i>Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego – 27 godz., 0,88 ECTS</i> <i>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym – 27 godz., 0,88 ECTS</i>

<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_47_N 2021/2022	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Towaroznawstwo produktów roślinnych Commodity Science of Plant Products	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	I	
Rok studiów dla kierunku	IV	
Semestr dla kierunku	7	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1,28/1,72)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr inż. Danuta Kulpa	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z metodami oceny jakości wybranych grup produktów roślinnych zgodnie z obowiązującymi wymaganiami.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	Wiedza absolwent zna i rozumie	
	DI_W10	W1. metody stosowane w badaniach i kontroli jakości żywności.
	Umiejętności	

	absolwent potrafi	
	DI_U12	U1. kontrolować jakość surowców i produktów żywnościowych
	Kompetencje społeczne absolwent jest gotów do	
	DI_K03	K1. przestrzegania ustalonych standardów z zakresu kontroli jakości żywności podczas jej produkcji
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	3 – nauki rolnicze	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1 – sprawdzian pisemny, egzamin pisemny U1 – sprawdzian pisemny K1 – sprawdzian pisemny Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawdziany, dziennik prowadzącego, egzamin.	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	0% + 100% = 100%	
Wymagania wstępne i dodatkowe		
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Wykłady obejmują elementy towaroznawstwa ogólnego. Ćwiczenia audytoryjne obejmują zapoznanie się z parametrami oceny towaroznawczej wybranych surowców roślinnych wraz z elementami ich przetwórstwa oraz półproduktów i produktów. Ćwiczenia laboratoryjne obejmują przeprowadzanie oceny organoleptycznej i fizykochemicznej wybranych produktów roślinnych.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Literatura obowiązkowa: Instrukcje do ćwiczeń Literatura zalecana: • ŚWIDERSKI F. I B. WASZKIEWICZ-ROBAK, red., 2010. <i>Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii</i>. Warszawa: Wydawnictwo SGGW • ZIN M., red. , 2009. <i>Ocena żywności i żywienia</i>. Rzeszów: Wydawnictwo Uniwersytetu Rzeszowskiego • FLACZYK E., D. GÓRECKA I J. KORCZAK, red., 2006. <i>Towaroznawstwo produktów spożywczych</i>. Poznań: Wydawnictwo Akademii Rolniczej w Poznaniu • KĘDZIOR W., red., 2003. <i>Badanie i ocena jakości produktów spożywczych</i>. Kraków: Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej w Krakowie	
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady Ćwiczenia laboratoryjne w postaci analiz organoleptycznych i fizykochemicznych Ćwiczenia audytoryjne Obrona sprawozdań	
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach: 5 h - udział w ćwiczeniach audytoryjnych i laboratoryjnych: 15 h - przygotowywanie się do ćwiczeń, w tym: - czytanie instrukcji laboratoryjnych: 5×0,5 h= 2,5 h - opracowywanie sprawozdań: 5×0,5 h= 2,5 h	

	prawo autorskie (utwór, rodzaje utworów, autorskie prawa osobiste i majątkowe, dozwolony użytek, odpowiedzialność z tytułu naruszenia praw autorskich).
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Literatura podstawowa: 1. E. Bojar, M. Bojar, W. Bojar Prawne aspekty podejmowania decyzji menadżerskich Podręcznik Lublin 2019 (pdf do pobrania ze strony politechniki). 2. Prawo autorskie, czyli o korzystaniu z czyjejś twórczości w druku i w internecie: Małgorzata Sudoł (pdf do pobrania ze strony) Literatura uzupełniająca: 1. J. Sieńczyło-Chlabicz (red.), <i>Prawo własności intelektualnej</i>, Lexis Nexis Warszawa 2009 2. J. Barta, R. Markiewicz, <i>Prawo autorskie</i>, Wolters Kluwer Polska Warszawa 2010 3. E. Nowińska, U. Promińska, M. du Vall, <i>Prawo własności przemysłowej</i>, Warszawa 2011 4. A. Matlak, <i>Prawo autorskie w społeczeństwie informacyjnym</i>, Zakamycze 2004 5. U. Promińska (red.), <i>Prawo własności przemysłowej</i>, Warszawa 2005 6. J. Barta, R. Markiewicz, <i>Prawo autorskie. Ustawodawstwo polskie</i>, t. I, Warszawa 2005 7. J. Barta, R. Markiewicz, <i>Prawo autorskie. Umowy międzynarodowe i prawo UE</i>, t. II, Warszawa 2005 8. J. Barta, R. Markiewicz, <i>Prawo autorskie. Orzecznictwo i wyjaśnienia</i>, t. III, Warszawa 2005 9. A. Szewc, G. Jyż, <i>Prawo własności przemysłowej</i>, wyd. C.H. Beck Warszawa 2003
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady, konsultacje
Bilans punktów ECTS	1

M_uu_uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany	M_Di_N41 2021-2022
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Seminarium dyplomowe 2 Diploma seminar 2
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	I
Rok studiów dla kierunku	IV
Semestr dla kierunku	7
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2, w tym 1 pkt kontaktowy,
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dominik Sz wajgier
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywnienia Człowieka
Cel modułu	Przygotowanie studenta do opracowania poszczególnych rozdziałów pracy dyplomowej oraz

	przygotowanie do egzaminu dyplomowego i obrony pracy dyplomowej	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	DI_W15	W1. Student ma wiedzę na temat zasad opracowywania poszczególnych rozdziałów pracy dyplomowej
	DI_W15	Umiejętności:
		U1. Umie przygotować i wygłosić referat/prezentację dotyczącą własnej pracy argumentując swoje racje.
	DI_U08	U2. Potrafi merytorycznie wypowiedzieć się na tematy prezentowane przez innych uczestników
	DI_U18	U3. Potrafi napisać fragment pracy dyplomowej
		Kompetencje społeczne:
	DI_K01	K1. Potrafi popularyzować podstawową wiedzę na tematy związane z kierunkiem studiów
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	7	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1 – ocena referowania U1 – ocena referowania U2 – oceny z udziału w dyskusji U3 – ocena wybranego rozdziału pracy dyplomowej K1 – oceny z udziału w dyskusji Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, protokoły z ćwiczeń, konspekty studentów.	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	100% oceny z ćwiczeń	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Moduły realizowane w poprzednich semestrach studiów, związane z wykonywanymi przez studentów pracami dyplomowanymi, w tym język angielski.	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Sposoby opracowywania poszczególnych rozdziałów pracy dyplomowej, przygotowanie i głoszenie referatu/prezentacji dotyczącej własnej pracy.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	- Technika pisania i prezentowania przyrodniczych prac naukowych: przewodnik praktyczny, January Weiner, Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2006. - Wydziałowe wymogi dotyczące pisania prac - Wskazówki dla piszących prace dyplomowe. Maciej Sydor, Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Poznań, 2014.	

	• Podręczniki i artykuły naukowe zgodne z tematem pracy.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	• Metody podające m.in. wykład, pogadanka, • Metody problemowe m.in. przygotowanie przez studenta wystąpień ustnych, dyskusja, pogadanka, • Metody aktywizujące m.in. omówienie przypadków, badań
Bilans punktów ECTS	• Udział w zajęciach laboratoryjnych – 20 godz., • Przygotowanie wystąpienia ustnego – 10 godz. Łączny nakład pracy studenta to 30 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS.

<i>M uu_uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	M_DI_50N 2021/2022	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy/ Diploma dissertation and diploma examination	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	I	
Rok studiów dla kierunku	IV	
Semestr dla kierunku	7	
<i>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</i>	Łącznie 8 w tym kontaktowe 2	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Komisja egzaminacyjna z przewodniczącym mającym minimum stopień dr hab. oraz promotorem i recenzentem mającymi minimum stopień dr	
Jednostka oferująca przedmiot	1. Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii	
Cel modułu	Celem modułu jest przygotowanie pracy licencjackiej przez studenta, zaprezentowanie jej oraz wykazanie się wiedzą z zakresu studiów z umiejętnością łączenia faktów z różnych obszarów	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	DI_W15	W1. Zna metodologię prowadzenia badań naukowych, metody dokumentowania wyników eksperymentów i sposoby prowadzenia badań literaturowych,
	DI_W15	W2. Zna i stosuje podczas pisania pracy wymogi formalne dotyczące pisania prac licencjackich z poszanowaniem praw autorskich
	DI_W15	W3. Zna techniki prezentacji prac dyplomowych, oraz zasady oceny prac

		dypłomowych, wymagania i przebieg egzaminu
		Umiejętności:
	DI_U02 DI_U08 DI_U17	U1. Potrafi posługiwać się wybranymi narzędziami informatycznymi w celu pozyskania, analizy, zestawiania i prezentowania danych
	DI_U08 DI_U17	U2. Potrafi redagować komputerowo tekst pracy dyplomowej
	DI_U17 DI_U18	U3. Wykazuje się wiedzą z zakresu studiów potrafiąc łączyć zdobyte informacje
		Kompetencje społeczne:
	DI_K01	K1. Rozumie rolę nauki w rozwoju jednostki i społeczeństwa
	DI_K03 DI_K04 DI_K09	K2. Potrafi formułować opinie dotyczące żywienia i diety
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	4 nauki rolnicze 4 nauki medyczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1 – praca licencjacka, jej ocena i recenzja, W2 – praca licencjacka, jej ocena i recenzja, W3 – praca licencjacka i jej prezentacja, U1 – praca licencjacka, jej ocena i recenzja, U2 – praca licencjacka, jej ocena i recenzja pracy, U3 – odpowiedź ustna na zadane pytania, K1– praca licencjacka, jej prezentacja i odpowiedź ustna na zadane pytania K2– praca licencjacka, jej prezentacja i odpowiedź ustna na zadane pytania Formy dokumentowania osiągniętych wyników: praca licencjacka, jej ocena i recenzja, protokół egzaminacyjny	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	60% oceny ze średniej ze studiów 20% oceny z pracy 20% oceny z odpowiedzi na pytania	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Zaliczone wszystkie przedmioty z toku studiów	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Dyplomant przygotowuje pracę licencjacką pod kierunkiem promotora zgodnie z zasadami obowiązującymi na uczelni i wydziale. Student wyszukuje literaturę dostosowaną do tematu pracy dyplomowej i opisuje tematykę problemu na podstawie piśmiennictwa. W przypadku prac badawczych, ankietowych, związanych z projektowaniem i/lub analizą diet wykonuje doświadczenia, analizy i pomiary, przeprowadza badanie ankietowe, itp., następnie opracowuje i przedstawia wyniki swojej pracy w postaci pisemnej, w ciągu ostatnich dwóch semestrów konsultuje postępy pracy z promotorem. Student systematycznie przygotowuje się do egzaminu dyplomowego – licencjackiego.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Metodyka przygotowania prac licencjackich i magisterskich, Jan Roszczyńska, Wyższa Szkoła Ekonomiczna, Warszawa 2003 2. Literatura dotycząca tematu pracy licencjackiej	
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Konsultacje z promotorem dotyczące opracowania problemu zawartego w pracy licencjackiej oraz wykonywania kolejnych etapów pracy, analizy postępów w wykonywanej pracy, korekty merytorycznej i stylistycznej opracowania.	
Bilans punktów ECTS	- liczba godzin kontaktowych w ramach konsultacji z promotorem oraz obecność na egzaminie - 25 godz.,	

	- studiowanie literatury, przygotowanie pracy licencjackiej 160 godz. - przygotowanie do egzaminu - 40 godz. Łączny nakład pracy studenta to 225 godz. co odpowiada 8 punktom ECTS.
--	---