UNIWERSYTET PRZYRODNICZY w Lublinie | WYDZIAŁ NAUK O ŻYWNOŚCI I BIOTECHNOLOGII

DIETETYKA

Opisy modułów kształcenia

Studia niestacjonarne 2. stopnia,

rozpoczęte w roku akademickim 2018/2019

M uu_uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany	DIN2_01 2018/2019	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	**Fizjologia żywienia człowieka** Physiology of human nutrition	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	drugi, studia niestacjonarne	
Rok studiów dla kierunku	I	
Semestr dla kierunku	I	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2 1,12 / 1,00	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr hab. Anna Winiarska-Mieczan	
Jednostka oferująca przedmiot	Zakład Bromatologii i Fizjologii Żywienia	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie i zrozumienie mechanizmu regulacji procesów fizjologicznych, współdziałania narządów i układów w przemianach metabolicznych oraz zachowanie homeostazy organizmu w procesie żywienia, rola składników pokarmowych w odżywianiu człowieka, nabycie umiejętności podejmowania decyzji odnośnie optymalizacji żywienia i krytycznej oceny sposobu żywienia ludzi.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI2A_W01	W1. Ma wiedzę na temat zawartości substancji odżywczych i toksycznych w żywności
	DI2A_W02	W2. Ma wiedzę na temat metabolizmu składników pokarmowych i energii i ich wpływie na organizm człowieka
	DI2A_U03	U1. Umie dokonać oceny sposobu żywienia w zależności od wieku, płci, stanu zdrowia i stanu fizjologicznego człowieka
	DI2A_U04	U2. Identyfikuje błędy żywieniowe, zna zasady profilaktyki chorób dietozależnych
	DI2A_K01	K1. Rozumie potrzebę uczenia się w zakresie poznawania fizjologicznych mechanizmów regulacji pobierania pokarmu, jego przetwarzania i optymalizacji żywienia człowieka
	DI2A_K03	K2. jest świadomy wpływu odżywiania na zdrowie człowieka

Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	*W1, W2 - egzamin pisemny,* *U1, U2 - ocena pytań otwartych na sprawdzianach,* *K1, K2 - udział w dyskusji, ocena pytań otwartych na sprawdzianach*
Wymagania wstępne i dodatkowe	Zaliczenie następujących przedmiotów: Chemia żywności, biochemia, fizjologia człowieka
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Fizjologiczne podstawy żywienia ludzi. Składniki odżywcze, pokarmowe i dietetyczne - trawienie, wchłanianie i metabolizm tych składników, występowanie w żywności. Żywienie w schorzeniach niedoborowych. Przemiana materii i energii u człowieka, bilans energetyczny. Zapotrzebowanie na składniki odżywcze a normy żywienia i odżywienia. Zasady żywienia różnych grup populacyjnych.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	**Literatura podstawowa**: 1. Beck J., Budzińska K., Caputa M.: Wykłady z fizjologii człowieka. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa, 2010. 2. Keller S.: Podstawy fizjologii żywienia człowieka. SGGW, Warszawa, 2000. 3. Tafil-Klawe M., Klawe J.: Wykłady z fizjologii człowieka. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2010. **Literatura uzupełniająca:** 4. Gawęcki J,. Hryniewiecki L. (red.): Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, 2009. 5. Wills J.: Biblia żywności i żywienia. Amber, Warszawa, 1998
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady – prezentacja multimedialna, prelekcja, dyskusja
Bilans punktów ECTS	***Kontaktowe:*** *Wykłady – 16 godz. – 0,64 ECTS* *Konsultacje – 10 godz. - 0,40 ECTS* *Egzamin – 2 godz. – 0,08 ECTS* ***Razem kontaktowe 28 godz. – 1,12 ECTS*** ***Niekontaktowe:*** *Studiowanie literatury – 15 godz. – 0,60 ECTS* *Przygotowanie do egzaminu i udział w nim – 10 godz. – 0,40 ECTS* ***Razem niekontaktowe: 25 godz. = 1,00 ECTS*** ***Razem = 53 godz. – 2,12 ECTS***

M uu_uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany	DIN_02 2018-2019
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Patofizjologia kliniczna Clinical pathophysiology
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy

Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne drugiego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	I rok	
Semestr dla kierunku	II semestr	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	3 ECTS w tym 1,5 kontaktowe	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr n. med. Marek Tomaszewski	
Jednostka oferująca przedmiot	Osoba spoza Uczelni	
Cel przedmiotu	Podstawowym celem kształcenia jest poznanie etiopatogenezy najważniejszych chorób, ich patofizjologicznych mechanizmów oraz zrozumienie związków przyczynowo skutkowych pomiędzy stanem chorego a postępowaniem diagnostycznym i terapeutycznym w zaburzeniach homeostazy człowieka	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Nr Efektu Kierunkowego	Realizowany Efekt Kształcenia
	DI2A_W06	Ma pogłębioną wiedzę dotyczącą etiopatogenezy najważniejszych chorób ich patofizjologicznych mechanizmów oraz zrozumienie związków przyczynowo skutkowych pomiędzy stanem chorego a postępowaniem diagnostycznym i terapeutycznym
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	Ocena końcowa jest średnią arytmetyczną cząstkowych zaliczeń, które odbywają się w trakcie trwania semestru. Uzyskany procent sumy punktów oceniających stopień wymaganej wiedzy/umiejętności przedstawia się następująco: niedostateczny (2,0)- <51%; dostateczny (3,0)- 51%-60%; dostateczny plus (3+)- 61%-70%; dobry (4,0)- 71%-80%; dobry plus (4+)- 81%-90%; bardzo dobry (5,0)- 91%-100%. W przypadku otrzymanie oceny niedostatecznej z pojedynczego zaliczenia, student ma obowiązek poprawienia jej w dowolnym terminie w trakcie trwania przedmiotu. Osoby, które otrzymały ocenę niedostateczną z przedmiotu mają wyznaczone odpowiednie terminy poprawkowe (I i II termin poprawkowy).	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawowa znajomość anatomii prawidłowej oraz fizjologii człowieka	
Treść modułu kształcenia- zwarty opis ok. 100 słów	• Zapoznanie studentów z mianownictwem patofizjologicznym • Zapoznanie studentów z odrębnością patologiczną w różnym okresie życia człowieka • Przygotowanie studentów do rozumienia podstawowych mechanizmów kontrolujących funkcjonowanie organizmu ludzkiego • Uświadomienie studentom zależności pomiędzy czynnikiem patologicznym a zmianami fizjologicznymi	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	• Literatura podstawowa: o red. B.Zahorska-Markiewicz B., Małecka-Tendera E. Patofizjologia kliniczna. Podręcznik dla studentów medycyny. Elsevier Urban & Partner 2009 o Thor P. Podstawy patofizjologii człowieka. Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego. Kraków 2007	

	○ Silbernagl S., Lang F. Atlas patofizjologii. MedPharm, Wrocław 2011 • Literatura uzupełniająca: ○ Maśliński S., Ryżewski J. Patofizjologia tom 1-2. PZWL, Warszawa 2007 ○ Damjanov I. Patofizjologia. Elsevier Urban&Partner. Wrocław 2010 ○ Badowska-Kozakiewicz A.M. Patofizjologia człowieka. PZWL. Warszawa 2013 ○ Guzek JW. Patofizjologia człowieka w zarysie. PZWL. Warszawa 2008
Planowane formy/metody dydaktyczne	Wykłady (prezentacje, pokaz multimedialny, dyskusja)
Bilans punktów ECTS	• Razem (50 godzin, 3 ECTS): ○ Kontaktowe (25 godzin, 1,5 ECTS): ▪ Wykłady (16 godzin) ▪ Konsultacje (6 godzin) ▪ Zaliczenie przedmiotu (3 godziny) ○ Niekontaktowe (25 godzin, 1,5 ECTS): ▪ Studium zalecanej literatury (13 godzin) ▪ Przygotowanie do zaliczenia (12 godzin)

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_03S 2018-2019	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Immunologia Immunology	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	drugi stopień studiów	
Rok studiów dla kierunku	1	
Semestr dla kierunku	1	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	Łącznie 3,	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr Marcin Podleśny	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Biotechnologii, Żywienia Człowieka i Towaroznawstwa Żywności	
Cel modułu	Celem prowadzenia przedmiotu Immunologia będzie zapoznanie studentów z podstawowymi zagadnieniami z immunologii oraz z rolą układu odpornościowego w procesach chorobowych i w stanach fizjologicznych.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	Wiedza:	
	DI_W02	W1 - student zna mechanizmy działania układu odpornościowego, w tym swoiste i nieswoiste mechanizmy odporności

		humoralnej i komórkowej
	DI_W03	W2 – student zna typy reakcji nadwrażliwości, rodzaje niedoborów odporności oraz żywieniowe sposoby na jej podniesienie
	DI_W05	W3 – student zna i charakteryzuje przykładowe choroby autoimmunologiczne
	Umiejętności:	
	DI_U03	U1 – student potrafi dokonać prostej analizy wyników badań krwi w odniesieniu do leukocytów
	Kompetencje społeczne:	
	DI_K01 DI_K02	K1 - Student potrafi wyszukać i analizować dane z piśmiennictwa.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	*W1, W2, W3 – egzamin pisemny* *U1 – ocena pytań otwartych na egzaminie pisemnym* *K1 – egzamin pisemny*	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Studenci powinni posiadać podstawową wiedzę z zakresu mikrobiologii, genetyki oraz fizjologii człowieka.	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Wiadomości ogólne i elementy układu odpornościowego. Odporność nieswoista. System dopełniacza. Odporność swoista. Limfocyty B i przeciwciała. Limfocyty T i receptory komórkowe. Obrona przed infekcjami. Allergie i nadwrażliwość. Tkanka limfatyczna związana z układem pokarmowym - rola diety oraz mikroorganizmów jelitowych. Immunoprofilaktyka - szczepionki.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	*Jakóbisiak J., Gołąb M., Lasek W., Stokłosa T. Immunologia, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2010;* *Lydyard P.M., Fanger M.W., Whelan A. Immunologia. Krótkie wykłady. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2010*	
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	*Wykłady*	
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 30 godz. - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 5 x 1 godz. = 5 godz. - przygotowanie do egzaminu i obecność na egzaminie 38 godz. + 2 godz. = 40 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_4N 2018/19	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Profilaktyka żywieniowa Nutritional prevention	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	II stopień studiów niestacjonarnych	
Rok studiów dla kierunku	1	
Semestr dla kierunku	1	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	Łącznie 4, w tym kontaktowych 1,3	
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 zagrożeniami zdrowotnymi wynikającymi z nieprawidłowego żywienia oraz sposobami zapobiegania im	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI2A_W01 DI2A_W05	W1. Zna skutki nieprawidłowego żywienia
	DI2A_W03	W2.Rozumie cele i zadania profilaktyki żywieniowej
	DI2A_W06	W3.Ma wiedzę w zakresie interpretacji wyników analiz oceniających stan odżywienia osób
	DI2A_W05	W4.Potrafi wskazać choroby powstające na skutek wadliwego żywienia
	DI2A_U02	U1.Student posiada umiejętność dokonywania analizy sposobu żywienia, stanu odżywienia pod kątem zapobiegania chorobom dietozależnym
	DI2A_U01	U2. Potrafi modyfikować dietę i opracować plan działań w ramach żywieniowej profilaktyki leczniczej;
	DI2A_U03	U3. Ma zdolność organizowania żywienia indywidualnego dostosowanego odpowiednio do wieku i stanu zdrowia

	DI2A_K01	K1. Jest świadomy wpływu żywienia na zdrowie społeczeństwa i
	DI2A_K02	K2. Potrafi dzielić się wiedzą poza środowiskiem akademickim (na polu rodzinnym, wśród znajomych
	DI2A_K03	K3. Potrafi wyjaśniać problemy związane z profilaktyką chorób dietozależnych
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1, W2, W3, W4: praca pisemna, wypowiedź ustna U1, U2, U3: ocena zadania projektowego, dyskusja K1, K2: ocena wystąpienia, ocena zachowań podczas pracy w grupie, dyskusja K3: ocena prezentacji projektu Formy dokumentowania osiągniętych wyników:, projekt, dziennik prowadzącego, pisemna praca zaliczeniowa.	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	70:30	
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 oceny pozwalające na określenie stopnia ryzyka rozwoju niezakaźnych chorób na tle wadliwego żywienia. Omówione zostaną czynniki mające wpływ na rozwój chorób dietozależnych oraz przedstawione zostaną szczegółowe zasady postępowania w profilaktyce wybranych chorób dietozależnych, w tym cukrzycy i otyłości. Studenci zdobędą umiejętności analizy diet pod kątem wychwytywania błędów żywieniowych oraz ich korygowania. Celem będzie zdobycie umiejętności przeprowadzenia działań profilaktycznych dla społeczeństwa.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Literatura obowiązkowa: 1. Jarosz M. (red.): Normy żywienia dla populacji polskiej, Wyd. IŻŻ, Warszawa, 2017 2. Wytyczne Polskiego Forum Profilaktyki www.pfp.edu.pl 3. Wądołowska L. Żywieniowe podłoże zagrożeń zdrowia w Polsce. Wyd. UWM., Olsztyn 2010. Literatura zalecana: 4. Błecha K., Wawer I.: Profilaktyka zdrowotna i fitoterapia, Bonimed, Żywiec 2011 5. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.): Żywienie człowieka a zdrowie publiczne. PWN, Warszawa 2012. 6. Szczygieł B.: Niedożywienie związane z chorobą, Wyd. PZWL, Warszawa 2011	
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) wykład 2) ćwiczenia audytoryjne,	

	3) ćwiczenia w postaci zajęć komputerowych z programem Dieta 5, Kcalmar 4) wykonanie projektu, 5) dyskusja
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 8 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 14 godz., - przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych – 4x2 godz. = 8 godz. - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych– 8 x 2 godz. = 16 godz. - przygotowanie projektów – 30 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 5 x 1 godz. = 5 godz., - przygotowanie do zaliczenia i obecność na zaliczeniu – 12 godz. + 2 godz. = 14 godz. Łączny nakład pracy studenta to 95 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS.

M uu_uu	*M_D_5_N_*2018/19
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Fitoterapia stosowana Applied phytotherapy
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	II Stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	I
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	3 w tym 1 kontaktowy
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 zastosowaniem roślin leczniczych w fitoterapii ze szczególnym uwzględnieniem grup substancji czynnych oraz sposobów identyfikacji tych składników w roślinach oraz z otrzymywaniem preparatów roślinnych i możliwościami stosowania leku roślinnego w różnych stanach 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	Wiedza
	W1. (DI 2A_W01) Zna pojęcia: surowiec/substancja roślinna, związki czynne decydujące o aktywności. Rozumie specyfikę działania ziół (zjawisko synergizmu i antagonizmu).
	W2. (DI2A_W06) Zna metody analityczne wykorzystywane w standaryzacji surowców i leków roślinnych.
	W3. (DI2A_W01) Ma wiedzę w zakresie otrzymywania preparatów roślinnych. Zna maszyny i urządzenia przemysłu farmaceutycznego oraz metody przygotowywania różnych postaci leku roślinnego (wyciągi, granulaty, soki), rozdrabniania surowców i sporządzania mieszanek ziołowych i preparatów.
	W4. (DI 2A_W03) Zna różne rodzaje leków roślinnych. Zna surowce pochodzenia roślinnego

	(farmakopealne i niefarmakopealne), kierunki ich działania oraz zastosowanie w profilaktyce i lecznictwie różnych chorób. Zna najważniejsze leki roślinne.
	Umiejętności
	U1. (DI 2A_U05) Posiada umiejętność przeprowadzenia analizy fitochemicznej surowca roślinnego i określania obecności związków chemicznych lub grupy związków chemicznych, występujących w danym surowcu.
	U2. (DI2A_U07) Potrafi przeprowadzić badania analityczne, stosując metody zawarte w monografiach farmakopealnych i inne w celu oceny jakości surowca/leku roślinnego.
	U3. (DI2A_U03, DI2A_U04) Potrafi udzielić informacji na temat stosowania ziół i leków pochodzenia roślinnego w różnych chorobach. Potrafi przedstawić proces otrzymywania produktu leczniczego roślinnego.
	Kompetencje społeczne:
	K1 (DI2A_K01) Rozumie potrzebę ciągłego aktualizowania wiedzy. Wyszukuje w piśmiennictwie informacje naukowe, dokonuje ich wyboru i oceny oraz wykorzystuje je w celach praktycznych.
	K2. (DI 2A_K03) Potrafi formułować opinie na temat roli leku roślinnego. Rozumie potrzebę popularyzowania wiedzy na temat stosowania ziół w profilaktyce i lecznictwie.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	*W1-zaliczenie pisemne* *W2- zaliczenie pisemne* *W3- zaliczenie pisemne* *W4- zaliczenie pisemne* *U1- zaliczenie pisemne* *U2- zaliczenie pisemne* *U3- zaliczenie pisemne* *K1- zaliczenie pisemne* *K2- zaliczenie pisemne*
Wymagania wstępne i dodatkowe	*Chemia, Biochemia,*
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Fitoterapia jest działem medycyny i farmakologii zajmującym się wytwarzaniem leków ziołowych z naturalnych bądź przetworzonych surowców uzyskiwanych z roślin leczniczych oraz ich stosowaniem w profilaktyce i terapii chorób. Obecnie obserwuje się wzrost zainteresowania terapią, w której wykorzystuje się surowce roślinne. Często takie postępowanie jest łączone z odpowiednio opracowaną dietą, która wspomaga działania fitoterapeutyczne. *Wykłady obejmują:* zagadnienia z zakresu oceny jakości ziół, działania leczniczego, podziału surowców roślinnych, zakresu ich stosowania z uwzględnieniem bezpieczeństwa. Ponadto poruszają aspekt dotyczący przygotowania produktów ziołowych. *Ćwiczenia obejmują*: badania screeningowe na obecność głównych grup substancji czynnych występujących w roślinach leczniczych, badania fitochemiczne z zakresu oceny jakości surowców

	roślinnych jak i preparatów ziołowych, oraz przygotowania prostych preparatów ziołowych
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Literatura obowiązkowa: 1. Lamer-Zarawska E., Kowal-Gierczak B., Niedworok J.; Fitoterapia i leki roślinne; PZWL, Warszawa 2007 Literatura uzupełniająca: 1. ESCOP Monographs; ESCOP i Thieme, Exeter, Stuttgart, New York 2003 i suplement 2009 2. European Medicines Agency: http://www.ema.europa.eu/ema/ 3. Matławska I.; Farmakognozja; AM Poznań, Poznań 2008 4. Lutomski J., Alkiewicz j.; Leki roślinne w profilaktyce i terapii. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 1993 5. Kohlmünzer S.; Farmakognozja – podręcznik dla studentów farmacji; PZWL, Warszawa 2003
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	*Wykład, wykonywanie doświadczeń, prezentacja i interpretacja wyników doświadczeń, dyskusja*

Bilans punktów ECTS	*Forma zajęć*	*Liczba godzin kontaktowych*	*Obliczenie punktów ECTS*
	Wykłady	*8*	*0,32*
	Ćwiczenia	*8*	*0,32*
	Konsultacje	*6*	*0,24*
	Zaliczenie	*2*	*0,08*
		Liczba godzin niekontaktowych	
	Przygotowanie do ćwiczeń	*20*	*0,80*
	Przygotowanie do zaliczenia	*20*	*0,80*
	Razem punkty ECTS		*2,56 (3)*

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_NII 6 2018-2019
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Demografia i epidemiologia żywieniowa
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	drugi stopień, niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	pierwszy
Semestr dla kierunku	pierwszy
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2 (0,8/1,2)
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr inż. Wioletta Wróblewska
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Zarządzania i Marketingu
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studenta z problemami demograficznymi i epidemiologicznymi populacji w Polsce i na świecie oraz ich socjo-ekonomicznymi uwarunkowaniami. Ponadto celem modułu jest wypracowanie umiejętności wyszukiwania i analizy

<table>
<tr><td></td><td colspan="2">danych statystycznych niezbędnych w analizach zdrowia populacji.</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych</td><td>Efekty Kierunkowe</td><td>Realizowane Efekty Kształcenia</td></tr>
<tr><td>DI2A_W04</td><td>Student:
- zna podstawowe mierniki dotyczące zjawisk demograficznych, oceny stanu zdrowia i obciążeń zdrowotnych populacji;
- ma wiedzę o etiopatogenezie i demograficznych czynnikach ryzyka chorób dieto-zależnych;
- ma wiedzę na temat ekonomicznych, społecznych uwarunkowań chorób żywieniowo-zależnych;</td></tr>
<tr><td>DI2A_U04

DI2A_U07</td><td>Student:
- potrafi na podstawie analizy zjawisk demograficznych określać kierunek rozwoju populacji
- potrafi określać związek między zagadnieniami zdrowotności a strukturą demograficzno-społeczną ludności;
- umie interpretować miary częstości występowania chorób i oceniać sytuację epidemiologiczną chorób żywieniowo-zależnych
- posiada umiejętność wyszukiwania i analizy danych z różnych źródeł, w aspekcie ich badań demograficzno-epidemiologicznych</td></tr>
<tr><td>DI2A_K01

DI2A_K04</td><td>Student:
- ma świadomość potrzeby stałego doskonalenia wiedzy z zakresu profilaktyki chorób dieto-zależnych
- potrafi w sposób zorganizowany współpracować w grupie</td></tr>
<tr><td>Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia</td><td colspan="2">W zakresie wiedzy: sprawdzian testowy i problemowy (warunek zaliczenia 60% odpowiedzi prawidłowych)
W zakresie umiejętności: zadanie praktyczne sprawdzające umiejętność wyszukiwania, zastosowania i interpretacji danych statystycznych dotyczących stanu i zmian sytuacji demograficzno-epidemiologicznej.
W zakresie kompetencji społecznych: obserwacja zachowań w aspekcie współpracy w grupie.
Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: formularz zaliczeniowy, zadanie projektowe, dziennik prowadzącego.</td></tr>
<tr><td>Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu</td><td colspan="2">50%/50%</td></tr>
<tr><td>Wymagania wstępne i dodatkowe</td><td colspan="2">Podstawowa wiedza z zakresu dietetyki</td></tr>
<tr><td>Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.</td><td colspan="2">Treści modułu obejmują zagadnienia dotyczące podstawowych pojęć demograficznych oraz oceny sytuacji i perspektyw demograficznych Polski na tle innych krajów. Ponadto treści obejmują charakterystykę i analizę materiałów źródłowych dla potrzeb planowania, określania czynników ryzyka, profilaktyki w aspekcie żywienia i jego wpływu na zdrowie populacji i jednostki.</td></tr>
</table>

Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. J. Holzer: Demografia. Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa 2003 2. Jędrychowski W. Podstawy epidemiologii, Wydawnictwo UJ, Kraków 2002. 3. W. Jędrychowski: Epidemiologia w medycynie klinicznej i zdrowiu publicznym. Wydawnictwo UJ, Kraków 2010. 4. Red. J. Gawędzki, W. Roszkowski: Żywienie człowieka a zdrowie publiczne. Wydawnictwo Naukowe PWN, 2009. 5. Raporty i dane GUS
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Metody dydaktyczne: wykład informacyjny, problemowy i konwersatoryjny, ćwiczenia przedmiotowe,
Bilans punktów ECTS	Forma zajęć Liczba godzin kontaktowych Punkty ECTS Wykład 8 8/25=0,32 Ćwiczenia 8 8/25=0,32 Zaliczenie 2 2/25=0,08 Konsultacje 2 2/25=0,08 Σ=0,80 Liczba godzin niekontaktowych Przygotowanie do zaliczenia 5 5/25=0,20 Przygotowanie projektu lub. inne15 15/25=0,60 Studiowanie literatury 10 10/25=0,40 Σ=1,20 Razem punkty ECTS 50/25=2,00

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_ 07 N2 2018/2019	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Mikrobiota człowieka Human microbiota	
Język wykładowy	Polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	II stopień studiów niestacjonarnych	
Rok studiów dla kierunku	1	
Semestr dla kierunku	1	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	5 w tym 1,44 / 3,56	
Imię i nazwisko osoby Odpowiedzialnej	dr Monika Pytka	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowiek	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z wiedzą o fizjologicznej mikrobiocie człowieka oraz diecie, która zapobiega jej zaburzeniomCelem modułu jest zapoznanie studentów z wiedzą o fizjologicznej mikrobiocie człowieka oraz diecie, która zapobiega jej zaburzeniom	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI2A_W02 ++	Ma wiedzę na temat mikrobiota człowieka w tym bakterii fermentacji mlekowej i patogenów oraz probiotyków,

		prebiotyków, synbiotyków i ich wpływu na zdrowie człowieka
	DI2A_W05 +	Ma wiedzę w zakresie postępowania dietetycznego w zaburzeniach mikrobiota człowieka
	DI2A_U02 +	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i ocenić sposób żywienia człowieka pod kątem spożycia probiotyków lub żywności fermentowanej
	DI2A_U04 ++	Wykorzystuje wiedzę z zakresu mikrobioty człowieka do tworzenia diety celem poprawy stanu zdrowia człowieka
	DI2A_K01 +	Rozumie potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie mikrobiota człowieka i profilaktyki chorób związanych z zaburzeniami mikrobota
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	3,7 – nauki rolnicze 1,3 - nauki medyczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W02 – wykład, sprawozdania z ćwiczeń W05– projekt diety U02- ankieta żywieniowa U04 – projekt diety K01 – projekt diety Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawozdania z ćwiczeń, projekt diety, ankieta żywieniowa, dziennik prowadzącego	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	40% - ocena z ćwiczeń 60% - ocena z obrony diety	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawy żywienie człowieka, Mikrobiologia ogólna	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Przedmiot wykładów obejmuje wiedzę na temat mikrobiota człowieka: układu pokarmowego, skóry, oka, nosa, układu płuciowego kobiet, funkcji probiotyków, prebiotyków i synbiotyków, roli bakterii mlekowych i ich metabolitów w żywieniu człowieka oraz ich roli zdrowotnej w utrzymaniu bariery jelitowej, wzmocnieniu systemu immunologicznego, zapobieganiu chorobom zapalnym jelit oraz innym chorobom układu pokarmowego. Ćwiczenie obejmują: mikrobiologiczną analizę jamy ustnej człowieka, badanie mikroflory wybranych produktów fermentowanych i probiotycznych, przeprowadzenie wywiadu żywieniowego dotyczącego konsumpcji żywności fermentowanej lub probiotyków oraz opracowanie projektu diety	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Literatura obowiązkowa: - Jan Fiedurek „Mikrobiom a zdrowie człowieka“ Wyd. Uniwersytet Marii Curie-Skłodowskiej, Lublin 2014	

	- E.Kisielewska, M.Kordowska-Wiater „Ćwiczenia z mikrobiologii ogólnej i mikrobiologii żywności" Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie Literatura zalecana: - Zaremba M., Borowski J.: Mikrobiologia lekarska podręcznik dla studentów medycyny. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2013. - Szewczyk E.M.: Diagnostyka Mikrobiologiczna, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2005
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne 2) projekt diety 3) ankieta żywieniowa 4) wykład
Bilans punktów ECTS	udział w wykładach - 16 godz. -udział w ćwiczeniach: Audytoryjnych i laboratoryjnych -16 godz. - przygotowanie do ćwiczeń – 22 godz., - przygotowanie projektu diety -– 20 godz., - przeprowadzenie ankiety żywieniowej - 20 godz., - dokończenie sprawozdań z ćwiczeń – 20 godz.., - udział w konsultacjach - 10 godz. - obrona projektu diety - 1 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 np.2015-16	M_D_8 N, 2018-2019
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	**Zarządzanie bezpieczeństwem i jakością żywności i potraw** Food Safety and Quality Management
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	II stopień
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	I
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	Łącznie 5 w tym kontaktowe 2,5
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Małgorzata Karwowska
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Technologii Mięsa i Zarządzania Jakością
Cel modułu	Zapoznanie studentów z zasadami systemowego zarządzania jakością i zapewnienia bezpieczeństwa w produkcji żywności, a w szczególności w gastronomii i cateringu dietetycznym.
Efekty kształcenia	W1. Dysponuje wiedzą na temat obowiązujących europejskich i polskich przepisów prawa żywnościowego związanego z prowadzeniem działalności gastronomicznej i cateringu dietetycznego
	U1. Wykorzystuje wiedzę o charakterze interdyscyplinarnym do planowania i realizacji założeń systemowego zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności

	(potraw) w gastronomii i cateringu dietetycznym
	K1. Jest świadomy odpowiedzialności za produkcję wysoko jakościowej żywności (potraw) i jej bezpieczeństwo zdrowotne
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1 – zaliczenie pisemne U1 – prace ćwiczeniowe (projektowe), K1 – zaliczenie pisemne Formy dokumentowania osiągniętych wyników: zadania projektowe, dziennik prowadzącego, zaliczenie pisemne Sposób wystawiania oceny końcowej: ocenom z zaliczenia pisemnego oraz z ćwiczeń zostaną przypisane wagi 0,5 (według udziału ilości godzin z wykładów i ćwiczeń w ogólnej liczbie godzin dla modułu według planu studiów). Ocena z zaliczenia końcowego i końcowa ocena z ćwiczeń zostaną wymnożone przez wagi i zsumowane. Z uzyskanej sumy zostanie wystawiona ocena końcowa z modułu: Student otrzyma 5,0 jeśli suma wyniesie 4,6-5,0 Student otrzyma 4,5 jeśli suma wyniesie 4,2-4,59 Student otrzyma 4,0 jeśli suma wyniesie 3,6-4,19 Student otrzyma 3,5 jeśli suma wyniesie 3,2-3,59 Student otrzyma 3,0 jeśli suma wyniesie 3,0-3,19 Warunkiem otrzymania oceny końcowej jest uzyskanie pozytywnej oceny z zaliczenia oraz z ćwiczeń.
Wymagania wstępne i dodatkowe	chemia żywności, mikrobiologia, inżynieria procesowa,
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Wykłady: przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, dobre praktyki w gastronomii i cateringu dietetycznym, przegląd systemów zarządzania jakością żywności i potraw, obligatoryjne systemy zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, narzędzia zarządzania jakością, audytowanie, certyfikacja, urzędowa kontrola żywności. Ćwiczenia: planowanie i realizacja elementów dokumentacji systemowej i operacyjnej dotyczącej zarządzania jakością i zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w gastronomii i cateringu dietetycznym.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Wiśniewska M., Malinowska E., Zarządzanie jakością żywności. Systemy. Koncepcje. Instrumenty. Difin: Warszawa 2011. Kołożyn-Krajewska D., Sikora T., Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Teoria i praktyka. C.H.Beck: Warszawa 2010.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykład problemowy film dydaktyczny ćwiczenia projektowe
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 16 g. - udział w ćwiczeniach – 16 g. - przygotowanie do ćwiczeń, sprawdzianów – 28 g.

	- realizacja zadań projektowych poza ćwiczeniami – 28 g. - konsultacje – 5 g. - przygotowanie do zaliczenia końcowego i obecność na zaliczeniu – 27 g. Całkowity nakład pracy studenta – 120 g. co odpowiada 5 p. ECTS.

M uu_uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany	09_N2_2018/19	
Kierunek lub kierunki studiów	DIETETYKA	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Język obcy - Angielski B2+ Foreign Language – English B2+	
Język wykładowy	angielski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	II stopień – studia niestacjonarne	
Rok studiów dla kierunku	I	
Semestr dla kierunku	1	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2 (0,7/1,3)	
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 sprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Ugruntowanie 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
	DI2A_U06	U1.Posiada umiejętność w miarę sprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego
	DI2A_U06	U2.Potrafi dyskutować, argumentować, relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego
	DI2A_U06	U3.Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania obcojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.
	DI2A_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	

	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 **Kryteria ocen dostępne w SPNJO**
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka obcego na poziomie minimum B2 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Prowadzone w ramach modułu zajęcia obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej. Moduł obejmuje również ćwiczenie zaawansowanych struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta w miarę sprawnej komunikacji. W czasie ćwiczeń zostanie poszerzone słownictwo specjalistyczne danej dyscypliny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	J.Eastwood, Oxford Practice Grammar, Oxford, 2009 M.Mann, S.Taylore-Knowles Destination B2 Grammar&Vocabulary Macmillan 2006 P.MacIntyre, Reading Explore 2, HEINLE CENGAGE Learning, 2009 N.Douglas, Reading Explore 3, HEINLE CENGAGE Learning, 2010 M. Grussendorf, English for Presentations, Oxford, 2011 K. Kelly, Science, Macmillan, 2012 M.Jones, R.Fosbery, J.Gregory, D.Taylor, Biology, Cambridge 2013 B.S. Beckett, Beginning Science: “Biology”, Oxford University Press, 1991. Wielki słownik angielsko-polski, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, 2002 Słownik rolniczy angielsko-polski, Wydawnictwo IUNG, Puławy, 2001 Słownik medyczny angielsko-polski, Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa, 2009 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: 15h Przygotowanie do zajęć: 20h Przygotowanie do egzaminu: 13h egzamin: 1h 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	09_N2_2018/19	
Kierunek lub kierunki studiów	DIETETYKA	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Język obcy - Francuski B2+ Foreign Language – French B2+	
Język wykładowy	francuski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	II stopień – studia niestacjonarne	
Rok studiów dla kierunku	I	
Semestr dla kierunku	1	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2 (0,7/1,3)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	mgr Elżbieta Karolak	
Jednostka oferująca przedmiot	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych	
Cel modułu	Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego. Rozwijanie umiejętności w miarę sprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Ugruntowanie 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
	DI2A_U06	U1.Posiada umiejętność w miarę sprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego
	DI2A_U06	U2.Potrafi dyskutować, argumentować, relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego
	DI2A_U06	U3.Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania obcojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.
	DI2A_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 **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 **Kryteria ocen dostępne w SPNJO**
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka obcego na poziomie minimum B2 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Prowadzone w ramach modułu zajęcia obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej. Moduł obejmuje również ćwiczenie zaawansowanych struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta w miarę sprawnej komunikacji. W czasie ćwiczeń zostanie poszerzone słownictwo specjalistyczne danej dyscypliny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. A. Berthet, Alter Ego B2, Hachette Livre 2008 2.G. Capelle , Espaces 2 i 3, Hachette Livre 2008
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: 15h Przygotowanie do zajęć: 20h Przygotowanie do egzaminu: 13h egzamin: 1h 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	09_N2_2018/19
Kierunek lub kierunki studiów	DIETETYKA
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Język obcy - Niemiecki B2+ Foreign Language – German B2+
Język wykładowy	niemiecki

Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	II stopień – studia niestacjonarne	
Rok studiów dla kierunku	I	
Semestr dla kierunku	1	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2 (0,7/1,3)	
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 sprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Ugruntowanie 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
	DI2A_U06	U1.Posiada umiejętność w miarę sprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego
	DI2A_U06	U2.Potrafi dyskutować, argumentować, relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego
	DI2A_U06	U3.Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania obcojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.
	DI2A_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 **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 **Kryteria ocen dostępne w SPNJO**	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu		
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka obcego na poziomie minimum B2 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Prowadzone w ramach modułu zajęcia obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w	

	społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej. Moduł obejmuje również ćwiczenie zaawansowanych struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta w miarę sprawnej komunikacji. W czasie ćwiczeń zostanie poszerzone słownictwo specjalistyczne danej dyscypliny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1.R.-M. Dallapiazza, S. Evans, R. Fischer, A. Kilimann - Ziel- Hueber 2014 2.M. Perlmann-Balme, A. Tomaszewski, D. Weers – Themen neu Zertifikatsband –Hueber 2006
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: 15h Przygotowanie do zajęć: 20h Przygotowanie do egzaminu: 13h egzamin: 1h 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	09_N2_2018/19
Kierunek lub kierunki studiów	DIETETYKA
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Język obcy - Rosyjski B2+ Foreign Language – Russian B2+
Język wykładowy	rosyjski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	II stopień – studia niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2 (0,7/1,3)
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 sprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Ugruntowanie 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
	DI2A_U06	U1.Posiada umiejętność w miarę sprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego
	DI2A_U06	U2.Potrafi dyskutować, argumentować, relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego
	DI2A_U06	U3.Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania obcojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.
	DI2A_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 **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 **Kryteria ocen dostępne w SPNJO**	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu		
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka obcego na poziomie minimum B2 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Prowadzone w ramach modułu zajęcia obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej. Moduł obejmuje również ćwiczenie zaawansowanych struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta w miarę sprawnej komunikacji. W czasie ćwiczeń zostanie poszerzone słownictwo specjalistyczne danej dyscypliny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1.Е.В. Днбинская и др-Русский язык будущему инженеру-Флинта ,Наука 2010 2.Р.К.Боженкова, Н .А. Боженкова- Уроки русского- Русский язык курсы 2013	

	3.В. Л. Шуников-Говорит и показывает Россия-Русский язык курсы -2012 4.Józef Dobrowolski ТУРЫ ПО РОССИИ COIG Sp. z o.o. Warszawa 2003 5.А.К.Перевозникова РОССИЯ- СТРАНА И ЛЮДИ л лингв острвноведение Русский язык – курсы Москва 2010 6.Т.Е.Аросева, Л.Г.Рогова, Н.Ф. Сафьянова НАУЧНЫЙ СТИЛЬ РЕЧИ – технический профиль Русский язык-курсы Москва 2012
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: 15h Przygotowanie do zajęć: 20h Przygotowanie do egzaminu: 13h egzamin: 1h 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_10N 2019/2020	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Żywienie kliniczne Clinical nutrition	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiazkowy	
Poziom modułu kształcenia	II stopień, niestacjonarne	
Rok studiów dla kierunku	2	
Semestr dla kierunku	2	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	4 3,76 ECTS / 0,24 ECTS	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr n. farm. Wojciech Koch	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Biotechnologii, Żywienia Człowieka i Towaroznawstwa Żywności	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie z wybranymi technikami odżywiania pacjentów w wybranych jednostkach chorobowych w lecznictwie szpitalnym i ambulatoryjnym.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI2A_W05	W1. ma wiedzę z zakresu modyfikacji diety celem poprawy stanu klinicznego pacjenta
	DI2A_W01	W2. zna patomechanizmy rozwoju wybranych schorzeń

	DI2A_W02	W3. rozumie potrzeby modyfikacji diety celem poprawy stanu klinicznego chorego oraz nasilenia efektywności stosowanej farmakoterapii
	DI2A_U04	U1. potrafi dostosować sposób odżywiania do konkretnego schorzenia
	DI2A_U02 DI2A_U04	U2. jest w stanie określić wpływ modyfikacji żywienia na poprawę stanu klinicznego pacjenta
	DI2A_K03	K1. jest świadomy wpływu zmian patologicznych w trakcie choroby na stan odżywienia pacjenta
	DI2A_K01	K2. rozumie potrzebę uczenia się w zakresie poznawania patofizjologicznych mechanizmów rozwoju wybranych schorzeń i znaczenia profilaktyki żywieniowej w ich zapobieganiu
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 - zaliczenie pisemne W2- zaliczenie pisemne W3 – zaliczenie pisemne U1 – układanie jadłospisów z zastosowaniem oprogramowania komputerowego, dyskusja U2 – wykonanie prezentacji, dyskusja K1 - ocena pracy studenta w charakterze lidera i członka zespołu wykonującego prezentację, K2 - ocena przygotowanego przez studenta przeglądu piśmiennictwa dotyczącego najnowszych doniesień z zakresu tematyki żywienia klinicznego	
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	Zaliczenie następujących przedmiotów: Patofizjologia, biochemia, fizjologia człowieka	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Żywienie kliniczne – informacje wstępne, definicje, ocena stanu odżywienia pacjenta. Niedożywienie – przyczyny, objawy, konsekwencje dla stanu zdrowia chorego. Żywienie w chorobach serca i układu krążenia – zasady przygotowywania jadłospisów w niewydolności krążenia, nadciśnieniu tętniczym, chorobie wieńcowej, zawale oraz miażdżycy tętnic wieńcowych. Żywienie w wybranych chorobach układu pokarmowego – żołądka, zespole jelita drażliwego, schorzeniach wątroby, trzustki oraz dróg żółciowych. Żywienie dojelitowe – wskazania, cele, stosowane metody, powikłania oraz przeciwwskazania.	

	Żywienie pozajelitowe – wskazania, cele, stosowane techniki i mieszanki odżywcze, powikłania oraz przeciwwskazania.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	**Literatura podstawowa:** 1. Sobotka L. (red.): Podstawy żywienia klinicznego (wyd. IV). Scientifica, Kraków, 2013. 2. Łysiak-Szydłowska W. (red.): Żywienie kliniczne-wybrane zagadnienia. Via Medica, Gdańsk, 2000. 3. Ciborowska H., Rudnicka A. Dietetyka-żywienie człowieka zdrowego i chorego. PZWL, Warszawa, 2014. **Literatura uzupełniająca:** Gawęcki J,. Hryniewiecki L. (red.): Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, 2009.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) ćwiczenia w postaci zajęć komputerowych z programem Dieta 5, 2) ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia tabelaryczne, 3) dyskusja 4) prelekcja 5) pokaz multimedialny 6) wykład
Bilans punktów ECTS	**Kontaktowe:** Wykłady – 16 godz. – 2,4 ECTS Ćwiczenia – 8 godz. – 1,2 ECTS Zaliczenie przedmiotu na (egzamin) – 2 godz. – 0,16 ECTS **Razem kontaktowe 26 godz. – 3,76 pkt ECTS** **Niekontaktowe:** Przygotowanie do egzaminu – 2 godz. – 0,24 ECTS **Razem niekontaktowe: 2 godz. = 0,24 pkt ECTS** **Razem = 28 godz. – 4 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_11_N 2019/2020
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Żywienie w chorobach genetycznych Nutrition in genetic diseases
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	II stopień, niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	2
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	3 Kontaktowe 0,96 pkt / niekontaktowe 2.04 pkt
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr Tomasz Czernecki
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka
Cel modułu	Celem modułu jest teoretyczne i praktyczne zapoznanie studenta z zasadami żywienia i prowadzenia dietoterapii osób z wybranymi chorobami jedno i wielogenowymi oraz

	posiadającymi predyspozycję genetyczną prowadzącą do pogorszenia stanu zdrowia.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI2A_W02 DI2A_W03 DI2A_W05	Zna patogenezę i postępowanie dietetyczne w wybranych chorobach w tym wybranych chorobach jedno i wielogenowych
	DI2A_W04	Zna wybrane bazy bioinformatyczne
	DI2A_W06	Zna techniki analityczne stosowane w genetyce
	DI2A_U03 DI2A_U04	potrafi opracować postępowanie dietetyczne i ustalić hierarchię postępowania dietetycznego dla osób z określoną choroba genetyczną i/lub predyspozycjami genetycznymi,
	DI2A_U07	potrafi posługiwać się wybranymi narzędziami bioinformatycznymi w celu pozyskania i analizy danych
	DI2A_U08	potrafi porównać narzędzia genetyki molekularnej i interpretować otrzymane z ich pomocą wyniki
	DI2A_K03 DI2A_K02	potrafi formułować opinie dotyczące postępowania dietetycznego, promować wzorce zdrowych zachowań i upowszechniać swoją wiedzę
	DI2A_K01	ma świadomość potrzeby kształcenia i samodoskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu
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.
Wymagania wstępne i dodatkowe	*Wymagania wstępne:* • *fizjologia człowieka* • *genetyka* • *podstawy żywienia człowieka* • *podstawy dietetyki* Wymagania dodatkowe: *Umiejętność* posługiwania sią komputerem, oprogramowaniem biurowym (Word, Excel) i internetem.
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	W czasie trwania modułu, student zapozna się z wpływem uwarunkowań genetycznych na rozwój wybranych chorób jedno i wielogenowych. Pozna patogenezą jednostek chorobowych oraz profilaktykę dietetyczną i sposoby żywienia w wybranych jednostkach chorobowych. Nauczy się posługiwać wybranymi bazami bioinformatycznymi, interpretacji wyników badań genetycznych i podstawowego szacowania możliwości wystąpienia chorób i zaburzeń metabolicznych. 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	Gerard Drewa, Tomasz Ferenc, Genetyka medyczna – podręcznik dla studentów. Edra Urban & Partner 2011
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	• Metody podające m.in. wykład, pogadanka, opis, anegdota • Metody problemowe m.in. dyskusja, burza mózgów • Metody aktywizujące m.in. przypadków • Metody praktyczne m.in. ćwiczenia, pokaz, projekt • Metody programowane (komputer)
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 8h - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8h - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 6h, - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych – 20 h - dokończenie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych – 20 h - przygotowanie do egzaminu – 11h - egzamin – 2 h

M uu_uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany	M D_12 – NS 2019/2020
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Etnodietetyka Ethnodietetics
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	II
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	Łącznie 3 w tym 1 kontaktowe
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 przedstawienie wiedzy z zakresu etnodietetyki, stanowiącej element kultury kulinarnej, ponadto analiza wpływu kultury i religii w kreowaniu zachowań żywieniowych.
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe / Realizowane Efekty Kształcenia
	DI2A_W02 / ma wiedzę dotyczącą kulturowych i religijnych podstaw zachowania różnych narodowości
	DI2A_U03 / potrafi zaplanować żywienie z uwzględnieniem produktów typowych dla różnych grup etnicznych
	DI2A_K01 / rozumie potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie żywienia człowieka
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	*3*
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	pisemne zaliczenie końcowe, przygotowanie i przedstawienie prezentacji multimedialnej na zadany temat, ocena pytań otwartych na zaliczeniu pisemnym, obecność na ćwiczeniach Formy dokumentowania osiągniętych wyników: zaliczenie pisemne, opracowanie wskazanego zagadnienia, dziennik prowadzącego
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	*20% i 80%*
Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawy żywienia człowieka, demografia i epidemiologia żywieniowa
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Wykład obejmuje wiedzę z zakresu: czynniki determinujące zachowania żywieniowe człowieka, kulturowe funkcje żywności,

	potrawy i produkty spożywcze typowe dla różnych grup narodowościowych
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Literatura obowiązkowa: 1. materiał przedstawiony podczas wykładów 2. M. Jeznach, Nowe trendy w żywności, żywieniu i konsumpcji, SGGW, 2009 3. M. Jeżewska-Zychowicz, Zachowania żywieniowe i ich uwarunkowania, wyd. SGGW, Warszawa, 2004.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład - prezentacja multimedialna, ćwiczenia
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 8 godz. - udział w ćwiczeniach – 8 godz. - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 5 godz. - czytanie zalecanej literatury - 24 godz. - przygotowanie do zaliczenia –30 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 D_13 – NS 2019 - 2020	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Poradnictwo żywieniowe i dietetyczne Nutrition and dietary counseling	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	II	
Rok studiów dla kierunku	I	
Semestr dla kierunku	2	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	Łącznie 3 w tym 1,5 kontaktowe	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Emilia Sykut-Domańska	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Technologii Surowców Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii	
Cel modułu	Celem modułu jest przekazanie wiadomości z zakresu poradnictwa żywieniowego i dietetycznego, dostosowanego do potrzeb rożnych grup pacjentów, zapoznanie z podstawowym wyposażeniem gabinetu dietetycznego oraz doskonalenie umiejętności wykonywania pomiarów antropometrycznych	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI2A_W02	Student ma wiedzę dotyczącą prowadzenia poradnictwa żywieniowego i dietetycznego dostosowanego do różnych grup pacjentów
	DI2A_W07	Student ma pogłębioną wiedzę z zakresu indywidualnego i grupowego poradnictwa żywieniowego

	DI2A_U02	Student potrafi zidentyfikować błędy żywieniowe i wskazać możliwości ich skorygowania
	DI2A_U04	Student potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy, ocenić sposób żywienia i stan odżywienia pacjenta
	DI2A_K01	Student rozumie potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie żywienia człowieka
	DI2A_K02	Student ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za poradnictwo dietetyczne
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	*3*	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	egzamin, sprawozdania z ćwiczeń, ocena pytań otwartych na egzaminie, ocena dyskusji podczas ćwiczeń Formy dokumentowania osiągniętych wyników: egzamin, sprawozdania, dziennik prowadzącego	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	*20% i 80%*	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawy żywienia człowieka, demografia i epidemiologia żywieniowa	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Zadania zawodowe dietetyka, kompetencje do wykonywania tego zawodu, regulacje prawne, zasady i etapy porady żywieniowej i dietetycznej dostosowanej do potrzeb rożnych grup pacjentów, wyposażenie gabinetu dietetycznego	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Literatura obowiązkowa: 4. materiał przedstawiony podczas wykładów 5. J. Gawęcki, M. Grzymisławski, Żywienie człowieka zdrowego i chorego. Tom 2. PWN, Warszawa 2019 6. M. Jeżewska-Zychowicz, Zachowania żywieniowe i ich uwarunkowania, wyd. SGGW, Warszawa, 2004 7. W. R. Miller, S. Rollnick, Dialog motywujący. Jak pomóc ludziom w zmianie, Wyd. UJ, Kraków, 2014	
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	• Metody podające m.in. wykład, pogadanka, opis, anegdota • Metody problemowe m.in. dyskusja, burza mózgów • Metody aktywizujące m.in. przypadków • Metody praktyczne m.in. ćwiczenia, pokaz, projekt	
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 16 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 16 godz. - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 3 godz. - czytanie zalecanej literatury - 10 godz. - przygotowanie do zajęć –5 godz. - przygotowanie do egzaminu –23 godz. - obecność na egzaminie – 2 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_14 NS 2019 - 2020
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka

Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Diagnostyka laboratoryjna. Laboratory diagnostics	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	II	
Rok studiów dla kierunku	II	
Semestr dla kierunku	2	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	Łącznie 4 w tym 2 kontaktowe	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr hab. Urszula Pankiewicz	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z metodami instrumentalnymi w diagnostyce laboratoryjnej.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI2A_W01++	W1. Zna organizację laboratorium diagnostycznego
	DI2A_W05++	W2. Potrafi wskazać zasady prawidłowego oznaczania, transportowania i przechowywania materiału biologicznego
	DI2A_W06++ DI2A_W08++	W3. Zna wybrane parametry stosowane do oceny poszczególnych zaburzeń dietozależnych
	DI2A_U01++	U1. Posiada umiejętność samodzielnego wykonania preparatów z krwi, moczu, kału
	DI2A_U04++	U2. Umie interpretować podstawowe wyniki parametrów hematologicznych, biochemicznych (równowagi kwasowo-zasadowei i gospodarki elektrolitowej)
	DI2A_U07++ DI2A_U08++	U3.Ma umiejętność przygotowania prezentacji otrzymanych wyników w formie ustnej, graficznej i przy zastosowaniu nośników multimedialnych,
	DI2A_K03++	K1. Potrafi myśleć i działać w sposób pozwalający na osiągnięcie założonego celu,
	DI2A_K04++	K2. Potrafi współdziałać i pracować w grupie, podejmując w niej różne role,
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	2 nauki rolnicze 2 nauki medyczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1. egzamin pisemny W2. egzamin pisemny W3. egzamin pisemny U1. ocena wykonania analizy U2. ocena wykonania sprawozdania	

	U3. ocena wykonanej prezentacji wyników i ich interpretacji K1. ocena pytań otwartych w dyskusjach K2. ocena pracy studenta w charakterze lidera i członka zespołu wykonującego ćwiczenie i sprawozdanie Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawozdania, dziennik prowadzącego, egzamin.
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	50%/50%
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość podstaw analizy instrumentalnej. Biofizyka, biochemia, chemia
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	W ramach modułu omawiane są podstawowe pojęcia stosowane w diagnostyce laboratoryjnej, rola diagnostyki laboratoryjnej i laboratoriów analitycznych w rozpoznawaniu i monitorowaniu leczenia chorób dietozależnych, rodzaje materiału biologicznego i zasady jego prawidłowego, przechowywania i transportowania. Omawiane są błędy przedlaboratoryjne, laboratoryjne i zakresy wartości referencyjnych podstawowych parametrów biochemicznych. Omawiane są ilościowe i jakościowe parametry hematologiczne, koagulometryczne, równowagi kwasowo-zasadowej i gospodarki wodno- elektrolitowej
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Szutowicz, Raszeja-Specht, Diagnostyka laboratoryjna Tom 1, GUM 2009; 2. Dembińska-Kieć, Nosalski, Urban i Partner Wrocław 2002 3. Szczepaniak W. (red) 1984. Metody instrumentalne w analizie chemicznej. Wydawnictwo Uniwersytetu im. A. Mickiewicza w Poznaniu 4.Wierciński J. 2004. Instrumentalna analiza chemicznych składników żywności. Wydawnictwo Akademii Rolniczej w Lublinie 5.Cygański A. 1993. Metody spektroskopowe w chemii analitycznej. WNT, Warszawa
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1. ćwiczenia 2. ćwiczenia audytoryjne, 3. 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 i egzaminu – 8 x 1 godz. = 8 godz. - przygotowanie do egzaminu i obecność na egzaminie – 40 godz. + 2 godz. = 42 godz. Łączny nakład pracy studenta to 114 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS**.**

M uu_uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S;	M_D_15 N 2019 - 2020

niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany		
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Prawo żywnościowe Food low	
Język wykładowy	Polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	II	
Rok studiów dla kierunku	I	
Semestr dla kierunku	II	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	0,4/0,6	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Prof. dr hab. Barbara Baraniak	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Biochemii i Chemii Żywności	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznane studentów z aktami normatywnymi dotyczącymi produkcji żywności i jej jakości.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	DI2A_W08	W1. Dysponuje wiedzą dotyczącą regulacji w zakresie prawa żywnościowego.
		Umiejętności:
	DI2A_U01	U1. Potrafi odszukać i właściwie zinterpretować odpowiednie akty normatywne konieczne do właściwego realizowania przyszłej pracy zawodowej
		Kompetencje społeczne:
	DI2A_K02	K1. Posiada świadomość konieczności przestrzegania prawa we wszystkich działalnościach związanych z dietetyką i produkcją żywności.
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 – pisemne zaliczenie przedmiotu U1 – pisemne zaliczenie przedmiotu K1 – dyskusja Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: obecność na wykładach, pisemne zaliczenie przedmiotu	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	Nie dotyczy	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Etyka, Dodatki do żywności, Systemy zapewnienia jakości, Zafałszowania żywności	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Rodzaje aktów normatywnych, organy uprawnione do ich wydawania, rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady Unii Europejskiej. Zakres przedmiotowy i podmiotowy ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Określenie pojęć stosowanych w ustawie. Rozporządzenia dotyczące: substancji dodatkowych, zanieczyszczeń żywności, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, suplementów diety i wzbogacania żywności,	

	znakowania żywności. Wymagania w zakresie jakości zdrowotnej żywności i wymagania higieniczno-sanitarne w procesie produkcji i obrocie żywnością. Organy urzędowej kontroli żywności.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity), Dziennik Ustaw, 2010, Nr 136, poz. 914. 2. Ustawa o Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Dziennik Ustaw, 2006, Nr 122, poz. 851 (z późniejszymi zmianami). 3. Ustawa o Inspekcji Weterynaryjnej (tekst jednolity), Dziennik Ustaw, 2010, Nr 112, poz.744 4. Grochowska M. Bezpieczeństwo żywności i żywienia. 2007, Ośrodek Doradztwa i Doskonalenia Kadr Sp.z.o.o., Gdańsk 5. Aktualne Rozporządzenia Ministra Zdrowia opublikowane w Dzienniku Ustaw.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, dyskusja
Bilans punktów ECTS	8 godz. wykłady – 0,32 punkty 14 godz. przygotowanie się do zaliczenia przedmiotu – 0,6 punktów 3 godz. konsultacje – 0,06 punktów 1 godz. pisemne zaliczenie przedmiotu – 0,02 punkty

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_16 N 2019 - 2020	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Fizjologia aktywności fizycznej Physiology of physical activity	
Język wykładowy	Polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny	
Poziom modułu kształcenia	II	
Rok studiów dla kierunku	I	
Semestr dla kierunku	II	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2/1	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	DR INŻ. MACIEJ NASTAJ	
Jednostka oferująca przedmiot	KATEDRA TECHNOLOGII SUROWCÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO	
Cel modułu	Celem modułu jest wzbogacenie wiedzy studentów w zagadnienia z zakresu fizjologii wysiłku fizycznego.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI2A_W01 DI2A_W02 DI2A_W03 DI2A_W07	W1. Zna zasady dozwolonego wspomagania i rolę substancji erogenicznych w diecie osoby aktywnej fizycznie, wynikającej ze zwiększonego obciążenia treningowego.
	DI2A_U01 DI2A_U02	U1. Potrafi samodzielnie ułożyć prawidłowy plan suplementacji diety w zależności od rodzaju uprawianego sportu i aktywności fizycznej.

	DI2A_U03 DI2A_U05	U2. Posiada umiejętność doradzania i prowadzenia konsultacji w zakresie prawidłowej suplementacji diety osób aktywnych fizycznie.
	DI2A_K01 DI2A_K02	K1. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za poradnictwo żywieniowe.
	DI2A_K03	K2. Ma świadomość potrzeby samodoskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu.
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	1,2 nauki rolnicze 0,8 nauki medyczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	sprawdziany, sprawozdania, projekt, dziennik prowadzącego, prezentacja multimedialna, arkusz zaliczeniowy	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	*60 % wykłady/40% ćwiczenia*	
Wymagania wstępne i dodatkowe	-	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Fizjologiczne podłoże treningu sportowego (wskaźniki doboru obciążeń treningowych: częstość tętna, stężenie mleczanu we krwi); Przemiana materii i energii podczas wysiłków fizycznych; Wybrane czynniki modyfikujące zdolność wysiłkową (skład ciała, dieta, suplementacja); Wpływ wysiłku fizycznego na poszczególne układy organizmu (mięśniowy, kostny, oddechowy, nerwowy, zmiany w narządach wewnętrznych).	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Bean Anita. Żywienie w Sporcie 2. Celejowa I. Żywienie w Sporcie 3. Birch, Mac Laren, George „Fizjologia sportu" PWN, Warszawa 2008. 4.Górski "Fizjologiczne podstawy wysiłków fizycznych" PZWL, Warszawa 2010. 5.Jaskólski „Fizjologia wysiłku fizycznego z zarysem fizjologii człowieka". AWF Wrocław 2005. 6. Dobrzański „Medycyna wychowania fizycznego i sportu". Wyd. Sport i Turystyka, Warszawa 1989.	
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	ćwiczenia laboratoryjne, ćwiczenia w postaci zajęć komputerowych , obrona projektu diety, prezentacja, dyskusja, wykład.	
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 8 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 7 godz., - obecność na zaliczeniu – 2 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8 godz. - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych – 6 godz. - dokończenie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych – 4 godz. - przygotowanie do zaliczenia – 5 godz. - zaliczenie – 2 godz. 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_16 N 2019/2020
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Środki wspomagające aktywność fizyczną Supplements supporting physical activity
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu kształcenia	Fakultatywny

(obowiązkowy/fakultatywny)		
Poziom modułu kształcenia	II	
Rok studiów dla kierunku	I	
Semestr dla kierunku	II	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2/1	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	DR INŻ. MACIEJ NASTAJ	
Jednostka oferująca przedmiot	KATEDRA TECHNOLOGII SUROWCÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z zagadnieniami i zasadami stosowania środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego przez osoby aktywne fizycznie.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI2A_W01 DI2A_W02 DI2A_W03 DI2A_W07	W1. Zna zasady dozwolonego wspomagania i rolę substancji erogenicznych w diecie osoby aktywnej fizycznie, wynikającej ze zwiększonego obciążenia treningowego.
	DI2A_U01 DI2A_U02	U1. Potrafi samodzielnie ułożyć prawidłowy plan suplementacji diety w zależności od rodzaju uprawianego sportu i aktywności fizycznej.
	DI2A_U03 DI2A_U05	U2. Posiada umiejętność doradzania i prowadzenia konsultacji w zakresie prawidłowej suplementacji diety osób aktywnych fizycznie.
	DI2A_K01 DI2A_K02	K1. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za poradnictwo żywieniowe.
	DI2A_K03	K2. Ma świadomość potrzeby samodoskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu.
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	1,2 nauki rolnicze 0,8 nauki medyczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	sprawdziany, sprawozdania, projekt, dziennik prowadzącego, prezentacja multimedialna, arkusz zaliczeniowy	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	*60 % wykłady/40% ćwiczenia*	
Wymagania wstępne i dodatkowe	-	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Moduł obejmuje zasady suplementacji diety osób o zwiększonej aktywności fizycznej, jej wpływ na zdrowie człowieka; rolę suplementów diety – białkowych, węglowodanowych, tłuszczowych, witamin oraz soli mineralnych; niedozwolone środki erogeniczne; suplementację diety osób aktywnych fizycznie podczas treningów, zawodów i w czasie regeneracji; zasady suplementacji w celu redukcji i zwiększenia masy ciała.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Literatura obowiązkowa: 1. Tomaszewski W., Jakubowska E., Kozłowski A., Paliszewska M., Sikorzak W., Tomaszewski M. 2001. Odżywki i preparaty wspomagające w sporcie. Agencja Wydawnicza Medsportpress, Warszawa. 2. Zając A., Poprzęcki S., Czuba M., Zydek G., Gołaś A. 2012. Dieta i suplementacja w sporcie i rekreacji. Akademia Wychowania Fizycznego, Katowice. 3. Bean A. „Żywienie w sporcie”, Wydawnictwo Zysk i Spółka, Poznań, 2015.	

	Literatura zalecana: 4. Gromadzka-Ostrowska J., Dworznicki J. 2001. Wpływ ogólnodostępnych preparatów wspomagających odchudzanie - karnityny, chitosanu i guarany - na organizm człowieka [w:] Jarosz M. Żywienie człowieka i metabolizm. Instytut Żywności i żywienia, Warszawa, 28, 4, 351-359. 5. Meadows-Oliver M., Ryan-Krause P. 2007. Powering up with sports and energy drinks, Journal of Pediatric Health Care, 21, 6, 413-416. Jarosz M. (red.). 2010. Praktyczny podręcznik dietetyki, Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	ćwiczenia laboratoryjne, ćwiczenia w postaci zajęć komputerowych , obrona projektu diety, prezentacja, dyskusja, wykład.
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 8 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 7 godz., - obecność na zaliczeniu – 2 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8 godz. - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych – 6 godz. - dokończenie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych – 4 godz. - przygotowanie do zaliczenia – 5 godz. - zaliczenie – 2 godz. 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_17 NS 2019/2020	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Analiza sensoryczna Sensory analysis	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Fakultatywny	
Poziom modułu kształcenia	II stopień – studia niestacjonarne	
Rok studiów dla kierunku	I	
Semestr dla kierunku	2	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2 (w tym kontaktowe 0,9)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr Monika Sujka	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów ze sposobem rekrutacji i selekcji kandydatów do panelu sensorycznego, warunkami przeprowadzenia poprawnej oceny sensorycznej oraz podstawowymi metodami badawczymi stosowanymi w analizie sensorycznej żywności.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI2A_W01	W1.Student zna podstawy teoretyczne oraz

		zastosowanie podstawowych metod analizy sensorycznej.
	DI2A_W01	W2. Student ma wiedzę nt. wpływu składników, składu (kompozycji) produktu i różnego rodzaju procesów przetwórczych na jakość sensoryczną żywności.
	DI2A_U05, DI2A_U08	U1. Student potrafi dobrać metodę badawczą stosownie do założonego celu badania oraz ocenianego produktu;
	DI2A_U08	U2. Student umie przygotować próbki, wykonać analizę, ocenić i zinterpretować wyniki pomiaru.
	DI2A_K04	K1. Student potrafi współdziałać i pracować w grupie.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1 – praca pisemna. W2 – praca pisemna. U1 – ocena wykonania sprawozdania i jego obrony. U2 – ocena wykonania sprawozdania i jego obrony. K1 – ocena pracy studenta w charakterze członka zespołu wykonującego ćwiczenia i sprawozdanie. Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawdziany, sprawozdania, dziennik prowadzącego, zaliczenie.	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia, Fizjologia człowieka, Podstawy analizy statystycznej	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Wykład obejmuje podstawy teoretyczne i zastosowanie metod analizy sensorycznej w ocenie jakości żywności, charakterystykę warunków przeprowadzenia poprawnej oceny sensorycznej (laboratorium analizy sensorycznej, dobór metody i organizacja badań, reprezentatywność i przygotowanie próbek), rekrutację i szkolenie zespołu oceniającego (wrażliwość sensoryczna i czynniki na nią wpływające), kryteria wyboru osób do panelu sensorycznego, czynniki wpływające na jakość sensoryczną żywności oraz metody statystyczne stosowane w analizie sensorycznej. Ćwiczenia obejmują testy sprawdzające wrażliwość sensoryczną kandydatów do zespołu oceniającego, zapoznanie się z podstawowymi metodami analizy sensorycznej (na przykładzie wybranych produktów spożywczych), zasadami przygotowania próbek do analizy w oparciu o odpowiednie normy, konstruowanie przykładowej ankiety konsumenckiej oraz interpretację otrzymanych wyników.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Literatura obowiązkowa: 1. Babicz-Zielińska E., Rybowska A., Obniska W. Sensoryczna ocena jakości żywności.	

	Wydawnictwo Akademii Morskiej w Gdyni, Gdynia, 2008. Literatura zalecana: N. Baryłko-Pikielna, I. Matuszewska. Sensoryczne badania żywności. Podstawy-metody-zastosowania. Wydawnictwo Naukowe PTTŻ. Kraków, 2009.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, wykonywanie doświadczeń, prezentacja i interpretacja wyników doświadczeń, dyskusja.
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 8 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych- 8 godz., - przygotowanie do ćwiczeń – 5 godz. - wykonanie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych - 3 godz. - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 5 godz., - przygotowanie i obecność na zaliczeniu – 10 godz. + 2 godz.= 12 godz. Łączny nakład pracy studenta to 41 godz. co odpowiada 1,64 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 D_NS 17 2019/2020	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Procesy technologiczne a wartość odżywcza żywności Technology processes and nutritional value of food	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Przedmiot do wyboru 2	
Poziom modułu kształcenia	II stopień – studia stacjonarne	
Rok studiów dla kierunku	I	
Semestr dla kierunku	II	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2 (1 pkt kontaktowe)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr inż. Marzena Włodarczyk-Stasiak	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z procesami technologicznymi i obróbką kulinarną żywności oraz ich wpływem na wartość odżywczą żywności.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Nr Efektu Kierunkowego	Realizowany Efekt Kształcenia
	DI2A_W01	Ma pogłębioną wiedzę na temat żywności i jej składników wykorzystywanych do komponowania różnych diet DI2A_W05, R2A_W01, R2
	DI2A_U05	Ocenia jakości żywności wykorzystując wiedzę z zakresu produkcji żywności. R2A_U01

	DI2A_K02	Ma świadomości znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za poradnictwo dietetyczne oraz produkcję żywności wysokiej jakości i szeroko rozumianego wpływu produkcji żywności na stan środowiska. R2A_K05, R2A_K06,M2_K03
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	Zaliczenie treści wykładowych – forma pisemna	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość podstawowych procesów technologicznych	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Wykłady obejmują zagadnienia z zakresu: zmian zachodzących w żywności pod wpływem procesów technologicznych (magazynowania, mycia, rozdrabniania, gotowania, pieczenia, duszenia, smażenia, mrożenia, suszenia, zagęszczania); wpływu czynników fizykochemicznych na surowiec i produkt; omówienia wpływu wymienionych procesów na wartość odżywczą produktu spożywczego. Ćwiczenia obejmują: ocenę wpływ procesów technologicznych na wartość odżywczą produktów spożywczych, dobór obróbki kulinarnej/procesu technologicznego w zależności od surowca i przygotowywanego produktu a otrzymaniem produktu o oczekiwanej wartości odżywczej i walorach smakowych.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Literatura obowiązkowa: Instrukcje do ćwiczeń. Literatura zalecana: Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A. Ogólna Technologia Żywności, WNT, 2010. Sikorski Z.E. (red): Chemia żywności. Odżywcze i zdrowotne właściwości składników żywności, WNT 2007. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. Wydaw. Lekarskie PZWL, 2005.	
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) ćwiczenia laboratoryjne 2) wykład 3) ćwiczenia audytoryjne	
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 8 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 6 +2 godz.=8 godz. - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych (wejściówek)– 8 x 1 godz. = 8 godz. - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 5 x 1 godz. = 5 godz., - przygotowanie do zaliczenia i obecność na zaliczeniu – 8 godz + 2 godz. = 10 godz. Łączny nakład pracy studenta to 39 godz. co odpowiada 1,5 punktom ECTS.	

M uu_uu	M_ DI_18 N 2019/2020	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Diety eliminacyjne Elimination diets	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny	
Poziom modułu kształcenia	II	
Rok studiów dla kierunku	II	
Semestr dla kierunku	II	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2 (0,8 kontaktowe/1,2 niekontaktowe)	
Tytuł/ stopień/Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr Monika Bojanowska	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Chemii	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z alternatywnymi sposobami żywienia człowieka oraz znaczenie stosowania tego rodzaju diet dla zdrowia	
Efekty kształcenia – łączna liczba efektów nie może przekroczyć dla modułu (4-8). Należy przedstawić opis zakładanych efektów kształcenia, które student powinien nabyć po zrealizowaniu przedmiotu. Należy przedstawić efekty dla wykładu i ćwiczeń.	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI2A_W05 DI2A _W06	W1. Wymienia i charakteryzuje różne rodzaje diet eliminacyjnych W2. Zna (wymienia) pozytywne i negatywne aspekty poszczególnych diet
	DI2A_U02 DI2A_U04	U1. Potrafi oceniać wartość odżywczą popularnych diet eliminacyjnych i alternatywnych i dokonywać porad w tym zakresie U2. Potrafi przewidywać skutki zdrowotne przy stosowaniu tych diet
	DI2A_K03 DI2A_K04	K1. Jest świadomy skutków stosowania wybranych diet eliminacyjnych K2. Potrafi planować pracę w zespole i umie w nim współdziałać
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk		
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1, W2, U1, U2– zaliczenie pisemne, planowanie diet K1, K2 – aktywność i ocena prezentacji zespołowej na zadany temat	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawowe wiadomości z zakresu prawidłowego żywienia człowieka, funkcjonowania organizmu człowieka. Niezbędna jest również wiedza o składnikach pokarmowych i substancjach bioaktywnych występujących w żywności oraz wiedza z zakresu otyłości i chorób żywienio-zależnych.	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	70% - ocena z zaliczenia pisemnego, 30% - ocena z ćwiczeń	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Założenia wybranych diet eliminacyjnych. Charakterystyka diety wegetariańskiej, wady i zalety oraz korzyści zdrowotne wynikające z jej stosowania. Rodzaje i charakterystyka niezbilansowanych diet (np. niskowęglowodanowe) - skuteczność i skutki ich stosowania. Diety z dużym ograniczeniem kalorycznym.	

Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Literatura zalecana: 1. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.): Żywienie człowieka a zdrowie publiczne. PWN, Warszawa 2009. 2. Borawska M.H, Malinowska M: Wegetarianizm: zalety i wady. PZWL, Warszawa, 2009 3. Artykuły tematyczne z czasopism naukowych i popularnonaukowych
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład z prezentacją multimedialną, dyskusja, analiza wybranych diet
Bilans punktów ECTS	udział w wykładach – 8 h udział w konsultacjach – 8 h zaliczenie – 3 h Razem kontaktowe – 19 h – 0,8 ECTS przygotowanie do zaliczenia – 15 h studiowanie literatury -10 h zaliczenie – 3 h Razem nie kontaktowe – 28 h – 1,2 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	Statystyka w dietetyce Statistics in dietetics	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	II stopień studiów, niestacjonarne	
Rok studiów dla kierunku	II	
Semestr dla kierunku	II	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2 (1/1)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr hab. Tadeusz Paszko	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Chemii	
Cel modułu	Zapoznanie studentów z najczęściej stosowanymi w dietetyce testami statystycznymi i przygotowanie ich do samodzielnego ich stosowania w przygotowywanych pracach magisterskich oraz późniejszej pracy.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	DI2A_W04	W1. Ma pogłębioną wiedzę dotyczącą sposobów pozyskiwania wiedzy w badaniach związanych z dietetyką metodami statystycznymi.
		Umiejętności:
	DI2A_U02	U1. Umie przygotować i prawidłowo przeprowadzić badanie statystyczne.
	DI2A_U08	U2. Umie właściwie interpretować wyniki badań statystycznych
		Kompetencje społeczne:
	DI2A_K01	K1. Ma świadomość konieczności ciągłego pozyskiwania i aktualizacji wiedzy dotyczącej prawidłowego

		żywienia człowieka zdrowego i chorego związanej ze zmianami warunków życiowych związanych z szybkim rozwojem cywilizacji,
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk		
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1, U1, K1 – kolokwia pisemne sprawdzające praktyczne umiejętności wykonywania testów statystycznych w programie Statistica oraz interpretację otrzymanych wyników.	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	Wartość średnia ocen z kolokwiów na ćwiczeniach.	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawowe wiadomości dotyczące analizy statystycznej oraz rachunku prawdopodobieństwa.	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Etapy badania statystycznego. Miary położenia, asymetrii i rozproszenia danych. Szeregi rozdzielcze. Rozkład normalny. Rozkład t-Studenta. Rozkład logarytmiczno-normalny. Rozkład chi-kwadrat, Rozkład Fishera-Secondera. Rozkład wykładniczy i Poissona. Testy normalności rozkładu: test Kołmogorowa-Smirnowa i Lilleforsa, test Shapiro-Wilka. Test $\chi 2$. Wyznaczanie przedziałów ufności. Transformacja danych. Testy parametryczne i nieparametryczne dla danych ilościowych, testy dla danych jakościowych. 1-czynnikowa i wieloczynnikowa AVOVA. Współczynniki korelacji i regresja liniowa. Analiza przeżycia: funkcje przeżycia i hazardu, względne ryzyko, współczynnik ryzyka i iloraz szans. Rozkłady czasów przeżycia, ocena zgodności dopasowania. Testy porównania czasów przeżycia.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Andrzej Stanisz. Przystępny kurs statystyki z zastosowaniem Statistica pl na przykładach z medycyny. Tom 1. Statystyki podstawowe. StatSoft Polska. Kraków 2006. 2. Andrzej Stanisz. Przystępny kurs statystyki z zastosowaniem Statistica pl na przykładach z medycyny. Tom 2. Modele liniowe i nieliniowe. StatSoft Polska. Kraków 2007. 3. Andrzej Stanisz. Przystępny kurs statystyki z zastosowaniem Statistica pl na przykładach z medycyny. Tom 3. Analizy wielowymiarowe. StatSoft Polska. Kraków 2007. 4. Feliks Sawicki. Elementy statystyki dla lekarzy. PZWL. Warszawa 1982. 5. Antoni Lemańczyk. Zbiór zadań ze statystyki medycznej. Uniwersytet Medyczny w Poznaniu. Poznań 2008.	
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1. Wykład. 2. Ćwiczenia audytoryjne. 3. 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 kolokwiów – 34 godz., 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_20 N 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 drugiego stopnia
Rok studiów dla kierunku	2
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	5 (0,2/4,8)
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr inż. Agnieszka Malik
Jednostka oferująca przedmiot	Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii
Cel modułu	Celem jest szczegółowe poznanie przez studenta organizacji żywienia w domach pomocy społecznej, oddziałach opieki paliatywnej. Poznanie zasad prowadzenia dokumentacji oraz metodyki pracy dietetyka w tego typu placówkach. Student zapoznaje się z zasadami opracowania diet zbiorowych i indywidualnych dla pacjentów i kuracjuszy.

Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI2A_W05	Ma poszerzoną wiedzę dotyczącą układania diet dla osób niepełnosprawnych i przewlekle chorych.
	DI2A_W01	Ma pogłębioną wiedzę na temat żywności i jej składników wykorzystywanych do komponowania różnych diet
	DI2A_W03	Zna zasady żywienia osób o szczególnych potrzebach żywieniowych
	DI2A_U03	Potrafi wyliczyć zapotrzebowanie na składniki pokarmowe i zaplanować żywienie dostosowane do wieku i aktywności
	DI2A_U02 DI2A_U04	Potrafi dokonać oceny stanu odżywienia pacjenta i przeprowadzić wywiad żywieniowy i zweryfikować postępowanie dietetyczne
	DI2A_K04	Potrafi pracować indywidualnie i w zespole ustalając zadania priorytetowe
	DI2A_K02	Ma świadomość zasad etyki zawodu dietetyka
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	R2A:M2 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 szczegółowo poznaje zasady organizacji wyżywienia 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, karmieniu pacjentów. Potrafi modyfikować diety zależnie od aktualnego stanu zdrowia pacjenta oraz chorób towarzyszących. w tego typu placówkach. . Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia i nawodnienia, a także opracować indywidualne wytyczne dla pacjenta oraz przeprowadzić indywidualnie edukację żywieniową
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	*Nie dotyczy*
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	*Nie dotyczy*
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_20 N *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 drugiego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	2	
Semestr dla kierunku	2	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	5 (0,2/4,8)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr inż. Agnieszka Malik	
Jednostka oferująca przedmiot	Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii	
Cel modułu	Celem jest szczegółowe poznanie przez studenta organizacji żywienia w oddziałach szpitalnych oraz placówkach leczenia uzdrowiskowego. Poznanie zasad prowadzenia dokumentacji oraz poznanie metodyki pracy dietetyka w tego typu placówkach. Student zapoznaje się z zasadami opracowania diet zbiorowych i indywidualnych dla pacjentów i kuracjuszy.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI2A_W03 DI2A_W07	Zna zasady obowiązujące przy układania diet dla osób o szczególnych potrzebach żywieniowych przebywających w szpitalach/sanatoriach oraz po hospitalizacji

	DI2A _W01	Ma pogłębioną wiedzę na temat żywności i jej składników wykorzystywanych do komponowania różnych diet
	DI2A _U03	Potrafi wyliczyć zapotrzebowanie na składniki pokarmowe i opracować jadłospis
	DI2A_U02	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy
	DI2A_U03	Potrafi opracować indywidualną dietę i sformułować wskazówki dietetyczne
	DI2A_K04	Potrafi pracować indywidualnie i w zespole ustalając zadania priorytetowe
	DI2A_K02	Ma świadomość zasad etyki zawodu dietetyka
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	R2A:M2 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 szczegółowo poznaje zasady organizacji wyżywienia w oddziałach szpitalnych lub placówkach sanatoryjnych. Pogłębia wiedzę z zakresu zasad bezpieczeństwa i higieny przygotowywania potraw takich jak HACCP, GHP. Poznaje zasady dotyczące przygotowania wyżywienia przez firmy cateringowe i potrafi je korygować. Zapoznaje się z założeniami diet realizowanych w szpitalach/sanatoriach zgodnie z obowiązującą klasyfikacją. Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia, a także opracować indywidualne wytyczne dla pacjenta po hospitalizacji oraz przeprowadzić indywidualnie edukację żywieniową. Uczestniczy u ustalaniu zaleceń dietetycznych przez zespół leczący.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	*Nie dotyczy*	
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	*Nie dotyczy*	
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_20 N* *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

(obowiązkowy/fakultatywny)		
Poziom modułu kształcenia	Studia drugiego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	2	
Semestr dla kierunku	2	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	5 (0,2/4,8)	
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 ze specyfiką organizacji pracy w zakładach żywienia zbiorowego. Dostarczenie wiedzy na temat 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
	DI2A_W03	Ma poszerzoną wiedzę na temat zasad prawidłowego żywienia różnych grup ludności
	DI2A_W05	Ma wiedzę na temat skutków niedoboru i nadmiernej podaży składników pokarmowych w racji pokarmowej
	DI2A_W07	Ma pogłębioną wiedzę z zakresu indywidualnej i grupowej edukacji żywieniowej.
	DI2A_U03	Potrafi opracować racje pokarmowe dla wszystkich grup ludności.
	DI2A_U04	Potrafi dokonać modyfikacji diety zależnie od wieku i preferencji konsumentów
	DI2A_U05	Potrafi określić wartość odżywczą gotowych potraw
	DI2A_K04	Potrafi pracować indywidualnie i w zespole realizując powierzone mu zadania
	DI2A_K02	Ma świadomość ważności jakości żywności dla żywienia zbiorowego
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	R2A:M2 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 zasady organizacji żywienia zakładach żywienia zbiorowego takich jak stołówki (w tym szkolne, przedszkolne, żłobki), restauracje, zakłady gastronomiczne. Potrafi podejmować standardowe działania w zakresie dobrej praktyki higienicznej,	

	HACCP, wdrażania i doskonalenia zasad higieny. Zna i stosuje w praktyce 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. Sprawnie dokonuje modyfikacji żywienia podstawowego dopasowując go do preferencji konsumenta. Potrafi wskazać alergeny w posiłku i oszacować wartość odżywczą produktów i potraw.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	*Nie dotyczy*
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	*Nie dotyczy*
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_20 N* *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 drugiego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	2	
Semestr dla kierunku	2	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	5 (0,2/4,8)	
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
	DI2A_W03	Zna szczegółowe zasady obowiązujące przy układania diet dla osób zdrowych i według indywidualnych potrzeb pacjenta
	DI2A_W06	Ma pogłębioną wiedzę dotyczącą interpretacji wyników badań laboratoryjnych
	DI2A_W05	Zna zasady postępowania dietetycznego w chorobach rzadkich
	DI2A_U03	Potrafi wyliczyć zapotrzebowanie na składniki pokarmowe i ułożyć dietę zależnie od stanu zdrowia, aktywności i preferencji pacjenta

	DI2A_U02	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i gruntownie ocenić sposób i stan odżywienia osoby badanej
	DI2A_U04	Identyfikuje błędy żywieniowe, potrafi zweryfikować postępowanie dietetyczne.
	DI2A_K03	Dostrzega potrzebę zmiany zachowań żywieniowych oraz potrzebę edukowania społeczeństwa w zakresie racjonalnego żywienia
	DI2A_K02	Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za poradnictwo dietetyczne
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	R2A:M2 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	*Nie dotyczy*	
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	*Nie dotyczy*	
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_20 N* *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 drugiego stopnia
Rok studiów dla kierunku	2
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	5 (0,2/4,8)
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 ze specyfiką organizacji pracy w zakładach żywienia zbiorowego. Dostarczenie wiedzy na temat 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
	DI2A_W03	Ma poszerzoną wiedzę na temat zasad prawidłowego żywienia różnych grup ludności
	DI2A_W05	Ma wiedzę na temat skutków niedoboru i nadmiernej podaży składników pokarmowych w racji pokarmowej
	DI2A_W07	Ma pogłębioną wiedzę z zakresu indywidualnej i grupowej edukacji żywieniowej.
	DI2A_U03	Potrafi opracować racje pokarmowe dla wszystkich grup ludności.
	DI2A_U04	Potrafi dokonać modyfikacji diety zależnie od wieku i preferencji konsumentów
	DI2A_U05	Potrafi określić wartość odżywczą gotowych potraw
	DI2A_K04	Potrafi pracować indywidualnie i w zespole realizując powierzone mu zadania
	DI2A_K02	Ma świadomość ważności jakości żywności dla żywienia zbiorowego
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	R2A:M2 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 zasady organizacji żywienia zakładach żywienia zbiorowego takich jak stołówki (w tym szkolne, przedszkolne, żłobki), restauracje, zakłady gastronomiczne. Potrafi podejmować standardowe działania w zakresie dobrej praktyki higienicznej, HACCP, wdrażania i doskonalenia zasad higieny. Zna i stosuje w praktyce 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. Sprawnie dokonuje modyfikacji żywienia podstawowego dopasowując go do preferencji konsumenta.	

	Potrafi wskazać alergeny w posiłku i oszacować wartość odżywczą produktów i potraw.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	*Nie dotyczy*
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	*Nie dotyczy*
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_20 N 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 drugiego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	2	
Semestr dla kierunku	3	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	5 (0,2/4,8)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr inż. Agnieszka Malik	
Jednostka oferująca przedmiot	Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii	
Cel modułu	Celem jest szczegółowe poznanie przez studenta organizacji żywienia w domach pomocy społecznej, oddziałach opieki paliatywnej. Poznanie zasad prowadzenia dokumentacji oraz metodyki pracy dietetyka w tego typu placówkach. Student zapoznaje się z zasadami opracowania diet zbiorowych i indywidualnych dla pacjentów i kuracjuszy.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI2A_W05	Ma poszerzoną wiedzę dotyczącą układania diet dla osób niepełnosprawnych i przewlekle chorych.
	DI2A_W01	Ma pogłębioną wiedzę na temat żywności i jej składników wykorzystywanych do komponowania różnych diet
	DI2A_W03	Zna zasady żywienia osób o szczególnych potrzebach żywieniowych
	DI2A_U03	Potrafi wyliczyć zapotrzebowanie na składniki pokarmowe i zaplanować żywienie dostosowane do wieku i aktywności
	DI2A_U02 DI2A_U04	Potrafi dokonać oceny stanu odżywienia pacjenta i przeprowadzić wywiad żywieniowy i zweryfikować postępowanie dietetyczne

	DI2A_K04	Potrafi pracować indywidualnie i w zespole ustalając zadania priorytetowe
	DI2A_K02	Ma świadomość zasad etyki zawodu dietetyka
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	R2A:M2 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 szczegółowo poznaje zasady organizacji wyżywienia 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, karmieniu pacjentów. Potrafi modyfikować diety zależnie od aktualnego stanu zdrowia pacjenta oraz chorób towarzyszących. w tego typu placówkach. . Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia i nawodnienia, a także opracować indywidualne wytyczne dla pacjenta oraz przeprowadzić indywidualnie edukację żywieniową	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	*Nie dotyczy*	
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	*Nie dotyczy*	
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_20 N* *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 drugiego stopnia
Rok studiów dla kierunku	2
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	5 (0,2/4,8)
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
	DI2A_W03	Zna szczegółowe zasady obowiązujące przy układania diet dla osób zdrowych i według indywidualnych potrzeb pacjenta
	DI2A_W06	Ma pogłębioną wiedzę dotyczącą interpretacji wyników badań laboratoryjnych
	DI2A_W05	Zna zasady postępowania dietetycznego w chorobach rzadkich
	DI2A_U03	Potrafi wyliczyć zapotrzebowanie na składniki pokarmowe i ułożyć dietę zależnie od stanu zdrowia, aktywności i preferencji pacjenta
	DI2A_U02	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i gruntownie ocenić sposób i stan odżywienia osoby badanej
	DI2A_U04	Identyfikuje błędy żywieniowe, potrafi zweryfikować postępowanie dietetyczne.
	DI2A_K03	Dostrzega potrzebę zmiany zachowań żywieniowych oraz potrzebę edukowania społeczeństwa w zakresie racjonalnego żywienia
	DI2A_K02	Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za poradnictwo dietetyczne
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	R2A:M2 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	*Nie dotyczy*	
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	*Nie dotyczy*	
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_20 N* *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 drugiego stopnia*
Rok studiów dla kierunku	*2*
Semestr dla kierunku	*3*
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	*5 (0,2/4,8)*
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	*Dr inż. Agnieszka Malik*
Jednostka oferująca przedmiot	*Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii*
Cel modułu	*Celem jest szczegółowe poznanie przez studenta organizacji żywienia w oddziałach szpitalnych oraz placówkach leczenia uzdrowiskowego. Poznanie zasad prowadzenia dokumentacji oraz poznanie metodyki pracy dietetyka w tego typu placówkach. Student zapoznaje się z zasadami opracowania diet zbiorowych i indywidualnych dla pacjentów i kuracjuszy.*

Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI2A_W03 DI2A_W07	Zna zasady obowiązujące przy układania diet dla osób o szególnych potrzebach żywieniowych przebywających w szpitalach/sanatoriach oraz po hospitalizacji
	DI2A _W01	Ma pogłębioną wiedzę na temat żywności i jej składników wykorzystywanych do komponowania różnych diet
	DI2A _U03	Potrafi wyliczyć zapotrzebowanie na składniki pokarmowe i opracować jadłospis
	DI2A_U02	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy
	DI2A_U03	Potrafi opracować indywidualną dietę i sformułować wskazówki dietetyczne
	DI2A_K04	Potrafi pracować indywidualnie i w zespole ustalając zadania priorytetowe
	DI2A_K02	Ma świadomość zasad etyki zawodu dietetyka
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	R2A:M2 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 szczegółowo poznaje zasady organizacji wyżywienia w oddziałach szpitalnych lub placówkach sanatoryjnych. Pogłębia wiedzę z zakresu zasad bezpieczeństwa i higieny przygotowywania potraw takich jak HACCP, GHP. Poznaje zasady dotyczące przygotowania wyżywienia przez firmy cateringowe i potrafi je korygować. Zapoznaje się z założeniami diet realizowanych w szpitalach/sanatoriach zgodnie z obowiązującą klasyfikacją. Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia, a także opracować indywidualne wytyczne dla pacjenta po hospitalizacji oraz przeprowadzić indywidualnie edukację żywieniową. Uczestniczy u ustalaniu zaleceń dietetycznych przez zespół leczący.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	*Nie dotyczy*
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	*Nie dotyczy*
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_21N_2019/2020	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Psychodietetyka	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	II stopień	
Rok studiów dla kierunku	II rok	
Semestr dla kierunku	3 semestr	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	4	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Katarzyna Pietrzak	
Jednostka oferująca przedmiot	osoba spoza uczelni	
Cel modułu	Przybliżenie wiedzy na temat możliwości zastosowania elementów pomocy psychologicznej w obszarze psychodietetyki. Zapoznanie studentów z różnymi formami wsparcia klientów mających problem z zaburzeniami odżywiania, nadwagą i otyłością.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI2A_W02	Ma wiedzę na temat psychologicznych podstaw zachowania człowieka zdrowego i chorego oraz metod udzielania pomocy psychologicznej pacjentom z zaburzeniami odżywiania, nadwagą i otyłością.

	DI2A_U01	Potrafi zaplanować i poprowadzić indywidualną i grupową edukację dietetyczną.
	DI2A_U02	Potrafi przeprowadzić wywiad dietetyczny posługując się odpowiednimi kwestionariuszami.
	DI2A_K02	Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za poradnictwo dietetyczne.
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	4	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W02, U01, U02 – odpowiedzi na pytania otwarte, projekt, aktywne uczestnictwo w zajęciach	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	100% oceny z ćwiczeń	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Wiedza z zakresu psychologii.	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Wykłady i ćwiczenia obejmują: psychologiczne funkcje jedzenia, rolę nadwagi i otyłości w cyklu życia, rolę emocji w problemach związanych z odżywianiem, motywację w procesie odchudzania, pracę z pacjentem z zaburzeniami odżywiania się, nadwagą i otyłością, stres a odchudzanie, proces wsparcia psychodietetycznego.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Ogden J. : Psychologia odżywiania się. Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2011. Józefik B.: Anoreksja i bulimia psychiczna. Rozumienie i leczenie zaburzeń odżywiania. Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 1999. Fairburn Ch.: Terapia poznawczo-behawioralna i zaburzenia odżywiania. Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2013. Beck J.: Dieta dr Beck. Myślenie wyszczuplające. Wyd. W.A.B., Warszawa 2009. Rollnick S., Miller W.: Wywiad motywujący w opiece zdrowotnej. Jak pomóc pacjentom w zmianie złych nawyków i ryzykownych zachowań. Wyd. SWPS, Warszawa 2010.	
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Praca indywidualna, praca grupowa, wykłady, prezentacje multimedialne, burza mózgów, studium przypadku, dyskusja.	
Bilans punktów ECTS	*Udział w wykładach – 12 godz.* *Udział w ćw.aud. – 4 godz.* *Udział w ćw. lab – 16 godz.* *Łączny nakład pracy studenta to 32 godz.*	

M uu uu	M DI 21 2019-20
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Żywienie kobiet ciężarnych, karmiących, niemowląt Nutrition of pregnant women, nursing mothers, infants

Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	II stopień — studia niestacjonarne	
Rok studiów dla kierunku	11	
Semestr dla kierunku	3	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	Łącznie 3, w tym kontaktowych 1	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr Małgorzata Kostecka	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Chemii	
Cel modułu	Celem modułu jest poznanie zasad prawidłowego żywienia kobiet planujących ciążę, ciężarnych, karmiących piersią i niemowląt. Poznanie profilaktyki cukrzycy ciążowej i innych dolegliwości ze stron przewodu pokarmowego.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekt Kierunkowe	Realizowane Efekt Kształcenia
	D12A W02	Wł. zna czynniki żywieniowe wpływające na prawidłowy przebieg ciąży i rozwój dziecka
	D12A W03	W2. zna zasady układania diety w cukrzycy ciążowej
	D12A U03	Ul. umie ułożyć zalecenia żywieniowe oraz dietę dla kobiety w kolejnych trymestrach ciąży z uwzględnieniem wagi pacjentki przed ciążą
	D12A U02	U2. potrafi rozpoznać objawy cukrzycy ciążowej i zalecić odpowiednie postępowanie żywieniowe
	D12A K01, D12A K02	Kl. rozumie, że odpowiednie żywienie ma znaczenie nie tylko dla zdrowia matki, ale również wpływa na prawidłowy rozwój płodu oraz warunkuje zdrowie dziecka w jego późniejszym ż ciu
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszarów nauk	3 punkty nauki medyczne	

Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych	Wl - Kolokwium, zaliczenie pisemne W2 - ćwiczenia laboratoryjne, kolokwium, zaliczenie pisemne Ul - kolokwium, zaliczenie pisemne, planowanie diety
efektów kształcenia	U2 - kolokwium, zaliczenie pisemne, planowanie diety U3 - kolokwium, zaliczenie pisemne, planowanie diety K1 - dyskusja w grupie, zaliczenie pisemne, Formy dokumentowania osiągniętych wyników: projekty diet, kolokwia pisemne, zaliczenie pisemne
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie modułu	10% ćwiczenia 90% egzamin
Wymagania wstępne i dodatkowe	Wymagania wstępne: Fizjologia żywienia człowieka Podstawy żywienia człowieka Dietetyka pediatryczna
Treści modułu kształcenia — zwarty opis ok. 100 słów.	Czynniki wpływające na prawidłowy rozwój i przebieg ciąży. Rola diety w profilaktyce cukrzycy ciążowej oraz zasady prawidłowego odżywiania i komponowania zbilansowanych jadłospisów w przypadku wystąpienia cukrzycy ciążowej. Wpływ pokarmów spożywanych przez matkę w okresie karmienia piersią na rozwój niemowlęcia. Zasady bezpiecznej diety odchudzającej w okresie ciąży i karmienia.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Literatura zalecana: <u>Liter r</u> 1. 1.Szostak - Węgierek D. Żywienie kobiet w ciąży. Wyd PZWL 2. Jarosz M. Żywienie. Wpływ na zdrowie człowieka. Wyd. PZWL, 2013 3. Jeszka J. Algorytmy żywienia dzieci. Wyd Urban&Partner, 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 - 8 godz. udział w zajęciach laboratoryjnych i audytoryjnych - 14 godz., przygotowanie do ćwiczeń — 20 godz. przygotowanie projektu diety - 5 godz przygotowanie do zaliczenia - 22 godz. udział w zaliczeniu - 3 godz. Łączny nakład pracy studenta to 72 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_23NS_2019/2020

Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Dietoterapia geriatryczna **Geriatric diet therapy**	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	II stopień niestacjonarne	
Rok studiów dla kierunku	II rok	
Semestr dla kierunku	3 semestr	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	3 (kontaktowe 1,28)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Emilia Sykut-Domańska	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Technologii Surowców Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii	
Cel modułu	Zapoznanie studentów z rolą dietoterapii osób w wieku 60+ w utrzymaniu zdrowia pacjenta w możliwie najlepszym stanie z uwzględnieniem jego wieku, przewlekłych dolegliwości, schorzeń oraz niepełnosprawności, wynikających z procesu starzenia.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI2A_W01	Zna produkty spożywcze i składniki pokarmowe szczególnie wskazane w diecie seniorów
	DI2A_W03	Zna zasady prawidłowego żywienia seniorów i metody oceny sposobu żywienia seniorów
	DI2A_W05	Zna zasady postępowania dietetycznego w procesie starzenia się oraz w wybranych chorobach związanych z wiekiem
	DI2A_U02	Prowadzi wywiad żywieniowy z seniorem i ocenia sposób żywienia seniora, wykorzystując właściwe kwestionariusze i programy komputerowe
	DI2A_U03	Planuje żywienie seniora, uwzględniając stan jego zdrowia oraz aktywność fizyczną
	DI2A_U04	Identyfikuje błędy w żywieniu seniora i proponuje postępowanie dietetyczne
	DI2A_K03	Promuje postawę prozdrowotną oraz aktywność fizyczną adekwatnie do stanu fizjologicznego seniora
	DI2A_K04	Pracuje zgodnie z przyjętym harmonogramem modułu

Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	*3*
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W01, W03, W05 – sprawdzian wiedzy, kolokwium, pisemne zaliczenie wykładów U02, U03, U04 – sprawdzian wiedzy, kolokwium, projekt dietoterapii, prace zaliczeniowe K03, K04 – projekt dietoterapii, ocena odpowiedzi na pytania otwarte Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawdzian wiedzy, kolokwium, projekt dietoterapii, pisemne zaliczenie wykładów, dziennik prowadzącego
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	50% (ćwiczenia) : 50% (wykłady)
Wymagania wstępne i dodatkowe	Wiedza z zakresu podstaw żywienia człowieka i dietetyki Wiedza z zakresu fizjologii żywienia człowieka
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Demograficzne aspekty procesu starzenia się. Fizjologia procesu starzenia się. Konsekwencje zdrowotne błędów w sposobie żywienia seniorów. Zasady żywienia seniorów w praktyce. Zaburzenia odżywiania u seniorów. Żywienie w wybranych chorobach związanych z wiekiem. Interakcje leków z żywnością. Suplementy diety w żywieniu seniorów. Żywienie seniorów niesprawnych ruchowo.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Wykłady z przedmiotu Dietoterapia geriatryczna Artykuły naukowe i popularno-naukowe wskazane przez nauczyciela Gawęcki J., Roszkowski W.: Żywienie u progu i u schyłku życia. Wyd. U.P. w Poznaniu, Poznań 2013 Marchewka A., Dąbrowski Z., Żołądź J.: Fizjologia starzenia się. Wyd. PWN, Warszawa 2013 Jarosz M.: Żywienie osób w wieku starszym. Wyd. Lek PZWL, Warszawa 2011. Peckenpaugh N.: Podstawy żywienia i dietoterapia. Wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2011. Praktyczny podręcznik dietetyki. Pod red. M. Jarosz, IŻŻ, Warszawa 2010.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Metody podające - wykład, pogadanka Metody problemowe - dyskusja, burza mózgów Metody aktywizujące - studium przypadków Metody praktyczne - ćwiczenia, pokaz, projekt
Bilans punktów ECTS	Udział w wykładach – 8h, Udział w ćwiczeniach – 16h, Udział w konsultacjach – 6h, Przygotowanie do ćwiczeń – 6h,

	Przygotowanie projektu diety – 10h, Studiowanie literatury – 10h, Przygotowanie do pisemnego zaliczenia wykładów – 20h, Obecność na pisemnym zaliczeniu wykładów – 2h, Łączny nakład pracy studenta to 78 godz. co odpowiada 3 punktom ECTS (78:25=3,12).

M uu uu	M_ Dl_24 2019/2020	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Żywienie w chorobach nowotworowych Nutrition in cancer	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	II stopień - studia niestacjonarne	
Rok studiów dla kierunku	11	
Semestr dla kierunku	3	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	Łącznie 3, w tym kontaktowych	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr Małgorzata Kostecka	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Chemii	
Cel modułu	Celem modułu jest poznanie zasad prawidłowego żywienia pacjentów onkologicznych w okresie leczenia jak i w okresie remisji nowotworu. Poznanie profilaktyki pierwotnej i wtórnej nowotworów ze szczególnym uwzględnieniem składników diety	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	D12A W02	Wł. zna czynniki środowiskowe wpływające na rozwój choroby nowotworowe
	D12A W03	W2. zna zasady układania diety dla pacjentów onkologicznych

	D12A W05	W3. wie jakie są trudności w zapewnieniu podaży energetycznej i składników odżywczych u pacjentów chorujących na różne typy nowotworów.
	D12A UOI, D12A U03	Ul. umie ułożyć zalecenia żywieniowe oraz dietę dla pacjenta chorującego na nowotwory różnych narządów, z uwzględnieniem powikłań występujących przy radio- i chemioterapii
	D12A 1.103, D12A U04	U2. potrafi rozpoznać niedożywienie oraz wprowadzić leczenie żywieniowe w różnych fazach choroby nowotworowej
	D12A K01	Kl. rozumie, że odpowiednie żywienie nie tylko może uchronić przed chorobą nowotworowa , ale odgrywa również we wspomaganiu leczenia
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru nauk	3 punkty nauki medyczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1 - Kolokwium, zaliczenie pisemne W2 - ćwiczenia laboratoryjne, kolokwium, zaliczenie pisemne W3 - ćwiczenia laboratoryjne, kolokwium, zaliczenie pisemne Ul - kolokwium, zaliczenie pisemne, planowanie diety U2 - kolokwium, zaliczenie pisemne, planowanie diety KI - dyskusja w grupie, zaliczenie pisemne, Formy dokumentowania osiągniętych wyników: projekty diet, kolokwia pisemne, zaliczenie pisemne	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	10% ćwiczenia 90% egzamin	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Wymagania wstępne: Fizjologia żywienia człowieka Podstawy żywienia człowieka	

Treści modułu kształcenia — zwarty opis ok. 100 słów.	Czynniki wpływające na rozwój choroby nowotworowej, dietoprofilaktyka, rola poszczególnych składników żywności w zapobieganiu chorobie nowotworowej. Zaburzenia odżywiania w nowotworach różnych narządów, specyficzne zalecenia dietetyczne. Żywienie podczas chemio- i radioterapii oraz leczenia hormonalnego. Leczenie żywieniowe pacjenta onkologicznego przed i po operacji. Zaburzenia odżywiania. Zasady i trudności w żywieniu pacjentów terminalnych. Diety przemysłowe stosowane w leczeniu onkologicznym.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Literatura zalecana: <u>Literatura:</u> 1. Chace D.: Dieta w chorobach nowotworowych. Bauer Weltbild Media, 2006. 2. Konopka P.: Rak. Układ odpornościowy a odżywianie. Medpharm Polska. 2009 3. Sobotka L.: Podstawy żywienia klinicznego. Wyd. Lek. PZWL, Warszawa, 2004
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 - 8 godz. udział w zajęciach laboratoryjnych i audytoryjnych - 14 godz., przygotowanie do ćwiczeń - 20 godz. przygotowanie projektu diety - 5 godz przygotowanie do zaliczenia — 20 godz. udział w zaliczeniu - 3 godz. Łączny nakład pracy studenta to 70 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_25 N 2019/20
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Żywienie w chorobach układu krążenia Nutrition in cardiovascular disease
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	II stopień studiów niestacjonarnych
Rok studiów dla kierunku	2
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	Łącznie 3 (1,4/1,6)
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr inż. Agnieszka Malik
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka

Cel modułu	Celem modułu jest przedstawienie stanu wiedzy na temat wpływu czynników żywieniowych na rozwój chorób układu krążenia oraz zapoznanie studentów z aktualnymi wytycznymi dotyczącymi planowania diet.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI2A_W01 DI2A_W05	W1. Ma wiedzę na temat skutków nieprawidłowego żywienia na rozwój chorób ukł. krążenia
	DI2A_W05 DI2A_W03	W.2. Zna i prawidłowo interpretuje wytyczne dietetyczne dla pacjentów z chorobami sercowo-naczyniowymi
	DI2A_W06	W3.Potrafi wskazać czynniki ryzyka chorób ukł. krążenia
	DI2A_U02	U1.Student posiada umiejętność dokonywania analizy sposobu żywienia, stanu odżywienia pod kątem chorób ukł. krążenia
	DI2A_U01	U2. Potrafi modyfikować dietę i opracować plan działań zgodnie z obowiązującymi wytycznymi
	DI2A_U03	U3. Ma zdolność organizowania żywienia indywidualnego dostosowanego odpowiednio do wieku, stanu zdrowia i aktywności fizycznej
	DI2A_K01	K1. Jest świadomy wpływu żywienia na zdrowie społeczeństwa i
	DI2A_K02	K2. Potrafi dzielić się wiedzą poza środowiskiem akademickim (na polu rodzinnym, wśród znajomych
	DI2A_K03	K3. Potrafi wyjaśniać problemy związane z chorobami ukł. krążenia
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	0,5 ECTS – technologia żywności i żywienia/ 2,5 ECTS – nauki o zdrowiu	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1, W2, W3, W4: projekty diet, wypowiedź ustna U1, U2, U3: ocena zadania projektowego, dyskusja K1, K2: ocena wystąpienia, ocena zachowań podczas pracy w grupie, dyskusja K3: ocena prezentacji projektu	

	Formy dokumentowania osiągniętych wyników:, projekt, 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 zostanie przedstawiony aktualny stan wiedzy na temat epidemiologii, patogenezy i roli czynników żywieniowych w powstawaniu i rozwoju chorób układu krążenia. Zostaną przedstawione aktualne wytyczne obowiązujące przy opracowywaniu diet leczniczych i profilaktycznych w takich schorzeniach jak miażdżyca, choroba wieńcowa, nadciśnienie tętnicze, zawał mięśnia sercowego, udar. W ramach ćwiczeń studenci opracowują plany żywieniowe dla pacjentów z uwzględnieniem aktualnego stanu zdrowia i aktywności pacjenta.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Literatura obowiązkowa: 7. Jarosz M. (red.): Normy żywienia dla populacji polskiej, Wyd. IŻŻ, Warszawa, 2017 8. Wytyczne Polskiego Forum Profilaktyki www.pfp.edu.pl 9. Wytyczne ESC dotyczące prewencji chorób układu sercowo-naczyniowego w praktyce klinicznej w 2016 roku, Kardiologia Polska 2016; 74, 9: 821–936 Literatura zalecana: 10. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.): Żywienie człowieka a zdrowie publiczne. PWN, Warszawa 2012. 11. Payne A., Barker H.: Dietetyka i żywienie kliniczne, Elsevier, Wrocław 2013
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) wykład 2) ćwiczenia audytoryjne, 3) ćwiczenia w postaci zajęć komputerowych z programem Dieta 5, Kcalmar 4) wykonanie projektu, 5) dyskusja
Bilans punktów ECTS	*Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego* - udział w wykładach – 8 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 16 godz. - udział w konsultacjach - 8 godz, - zaliczenie – 2 godziny Łącznie 34 godz. co odpowiada 1,4 punktom ECTS - przygotowanie do ćwiczeń– 10 godz. - dokończenie projektów – 16 godz. - studiowanie literatury – 15 godz. Łącznie 41 godz. co odpowiada 1,6 punktom ECTS

M uu_uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S;	M_ DI_25N 2019/2020

niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany		
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Nutrition in cardiovascular disease (Przedmiot do wyboru 4)	
Język wykładowy	angielski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny	
Poziom modułu kształcenia	II stopnia	
Rok studiów dla kierunku	niestacjonarne	
Semestr dla kierunku	III	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	3 (1,2/1,8)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr hab. prof. uczelni Paweł Glibowski	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka	
Cel modułu	Celem modułu jest przedstawienie stanu wiedzy na temat wpływu czynników żywieniowych na rozwój chorób układu krążenia oraz zapoznanie studentów z aktualnymi wytycznymi dotyczącymi planowania diet w języku angielskim.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	DI2A_W01 DI2A_W03 DI2A_W05	W1. Ma wiedzę na temat skutków nieprawidłowego żywienia na rozwój chorób układu krążenia
	DI2A_W03 DI2A_W05	W2. Zna anglojęzyczne wytyczne dietetyczne dla pacjentów z chorobami układu krążenia
	DI2A_W01 DI2A_W03 DI2A_W06	W3. Potrafi wskazać czynniki ryzyka chorób układu krążenia w języku angielskim
		Umiejętności:
	DI2A_U02 DI2A_U04	U1. Student posiada umiejętność dokonywania analizy sposobu żywienia, stanu odżywienia pod kątem chorób układu krążenia w języku angielskim
	DI2A_U03	U2. Potrafi modyfikować dietę i opracować plan działań zgodnie z obowiązującymi wytycznymi w języku angielskim
		Kompetencje społeczne:
	DI_K01	K1. Jest gotów do systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie profilaktyki i dietoterapii w chorobach układu krążenia

Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	1,5 ECTS nauki rolnicze 1,5 ECTS nauki medyczne
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1, W2, W3: projekty diet, wypowiedź ustna U1, U2: ocena zadania projektowego, dyskusja K1, K2: ocena pytań otwartych przy zaliczeniu treści wykładowych Formy dokumentowania osiągniętych wyników:, projekt, dziennik prowadzącego, pisemna praca zaliczeniowa.
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	100% oceny z zaliczenia
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość biochemii, anatomii, fizjologii, podstaw żywienia człowieka
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	W ramach wykładów zostanie przedstawiony aktualny stan wiedzy na temat epidemiologii, patogenezy i roli czynników żywieniowych w powstawaniu i rozwoju chorób układu krążenia. Zostaną przedstawione aktualne wytyczne obowiązujące przy opracowywaniu diet leczniczych i profilaktycznych w takich schorzeniach jak miażdżyca, choroba wieńcowa, nadciśnienie tętnicze, zawał mięśnia sercowego, udar. W ramach ćwiczeń studenci opracowują plany żywieniowe dla pacjentów z uwzględnieniem aktualnego stanu zdrowia i aktywności pacjenta..
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Peckenpaugh N.: Essentials and diet therapy Elsevier, 2011 2. Advanced Human Nutrition Denis Medeiros, Robert E. C. Wildma. Jones and Bartlet Learning, 2012
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) ćwiczenia w postaci zajęć komputerowych z programem Cronometer, 2) ćwiczenia audytoryjne, 3) pogadanka, 4) wykonanie i obrona projektu diety, 5) wykład
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 8 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 16 godz. - przygotowanie projektu – 20 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 8 godz. - przygotowanie do zaliczenia i obecność na zaliczeniu – 22 godz. + 1 godz. = 23 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_26 N 2019-20*

Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Żywienie w zespole metabolicznym Nutrition in metabolic syndrome	
Język wykładowy	Polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	II stopień studiów – studnia niestacjonarne	
Rok studiów dla kierunku	2	
Semestr dla kierunku	3	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	3 (1/2)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Anna Jakubczyk	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Biochemii Chemii Żywności	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z pojęciem zespołu metabolicznego oraz ze sposobem racjonalnego żywienia osób z zespołem metabolicznym.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI 2A_W02	Ma wiedzę dotyczącą występowania i patogenezy zespołu metabolicznego i zagrożeń z nim związanych.
	DI 2A_W03	Rozumie zalecenia odnośnie spożycia poszczególnych składników i produktów spożywczych przez osoby z zespołem metabolicznym.
	DI 2A _W05	Ma wiedzę dotyczącą roli składników pokarmowych i produktów spożywczych w dietoprofilaktyce i dietoterapii osób z zespołem metabolicznym
	DI 2A_U02	Umie dokonać oceny sposobu żywienia osoby z zespołem metabolicznym
	DI 2A_U03	Potrafi dokonać porad w zakresie prawidłowego żywienia osób z zespołem metabolicznym.
	DI 2A_U04	Potrafi przygotować jadłospis dla osób z zespołem metabolicznym.
	DI 2A_K01	Rozumie potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie żywienia osób z zespołem metabolicznym.
	DI 2A_K02	Ma świadomość konieczności przestrzegania prawa i tajemnicy zawodowej.
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	2 – nauki medyczne 1 – nauki rolnicze	
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,	

	U2- ocena wykonania sprawozdania i jego obrony, U3- ocena wykonania sprawozdania i jego obrony, K1- ocena pytań otwartych na sprawdzianach. K2- ocena pytań otwartych na sprawdzianach. Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawdziany, sprawozdania, dziennik prowadzącego, zaliczenie. 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	*20% udziału oceny z ćwiczeń* *80% udziały oceny z egzaminu*
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia, Biochemia, Anatomia, Fizjologia żywienia człowieka, Podstawy dietetyki
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Wykłady obejmują: pojęcie, patogeneza oraz rozpoznanie zespołu metabolicznego; rola otyłości w zespole metabolicznym; zagrożenia zdrowotne związane z występowaniem zespołu metabolicznego; rola poszczególnych składników pokarmowych w dietoprofilaktyce i dietoterapii osób z zespołem metabolicznym. Ćwiczenia obejmują: badanie wpływu składników pokarmowych na aktywność enzymów zaangażowanych w patogenezę zespołu metabolicznego. Przygotowanie jadłospisów dla osób z zespołem metabolicznym – obliczanie podstawowej i całkowitej przemiany materii oraz wyliczanie wartości energetycznej posiłków dla osób z zespołem metabolicznym.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Literatura zalecana: Mamcarz A. (red). Zespół metaboliczny. Wyd. Medical education. 2008 Wyrzykowski B. Zespół metaboliczny w praktyce klinicznej. Wyd. Via medica. 2010 Wyrzykowski B. Zespół metaboliczny – rozpoznanie i leczenie. Wyd. α medica press. 2006 Ciborowska H i Rudnicka A. Dietetyka – żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lekarskie PZWL. 2010
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, ćwiczenia audytoryjne, wykonanie ćwiczeń laboratoryjnych, dyskusja
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 8 - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 16 - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 10, - obecność na egzaminie – 2 - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych – 12 - dokończenie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych – 12 Łącznie 60 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_27NS_2019/2020**
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka

Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Żywienie w chorobach autoimmunizacyjnych **Nutrition in autoimmune diseases**	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	II stopień niestacjonarne	
Rok studiów dla kierunku	II rok	
Semestr dla kierunku	3 semestr	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2 (kontaktowe 0,8)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Emilia Sykut-Domańska	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Technologii Surowców Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii	
Cel modułu	Zapoznanie studentów z rolą diety w chorobach autoimmunizacyjnych	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI2A_W01	Zna produkty spożywcze i składniki pokarmowe szczególnie wskazane w diecie osób z wybranymi chorobami autoimmunizacyjnymi
	DI2A_W03	Ma wiedzę na temat obowiązujących zaleceń żywieniowych oraz prawidłowego planowania i metod oceny jadłospisów osób z chorobami autoimmunizacyjnymi
	DI2A_W05	Zna zasady postępowania dietetycznego w wybranych chorobach autoimmunizacyjnych
	DI2A_U02	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy oraz ocenić sposób żywienia osoby z chorobą autoimmunizacyjną, wykorzystując właściwe kwestionariusze i programy komputerowe
	DI2A_U03	Planuje żywienie osoby z chorobą autoimmunizacyjną, uwzględniając stan jej zdrowia oraz aktywność fizyczną
	DI2A_U04	Identyfikuje błędy w żywieniu osoby z chorobą autoimmunizacyjną i proponuje postępowanie dietetyczne
	DI2A_K03	Promuje postawę prozdrowotną oraz aktywność fizyczną adekwatnie do stanu fizjologicznego pacjenta z

		chorobą autoimmunizacyjną
	DI2A_K04	Pracuje zgodnie z przyjętym harmonogramem modułu
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	*2*	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W01, W03, W05 – sprawdzian wiedzy, kolokwium, pisemne zaliczenie wykładów U02, U03, U04 – sprawdzian wiedzy, prace zaliczeniowe K03, K04 – prace zaliczeniowe, ocena odpowiedzi na pytania otwarte Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawdziany wiedzy, pisemne zaliczenie wykładów, dziennik prowadzącego	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	50% (ćwiczenia) : 50% (wykłady)	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Wiedza z zakresu podstaw żywienia człowieka i dietetyki Wiedza z zakresu fizjologii żywienia człowieka	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Ogólna charakterystyka chorób autoimmunizacyjnych Podział chorób autoimmunizacyjnych Badania diagnostyczne w chorobach autoimmunizacyjnych Zasady żywienia w chorobach autoimmunizacyjnych Modele żywieniowe w chorobach autoimmunizacyjnych Dieta w wybranych chorobach autoimmunizacyjnych	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Wykłady z przedmiotu Żywienie w chorobach autoimmunizacyjnych Publikacje naukowe i popularno-naukowe wskazane przez nauczyciela Peckenpaugh N.: Podstawy żywienia i dietoterapia. Wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2011. Praktyczny podręcznik dietetyki. Pod red. M. Jarosz, IŻŻ, Warszawa 2010.	
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Metody podające - wykład, pogadanka Metody problemowe - dyskusja, burza mózgów Metody aktywizujące - studium przypadków Metody praktyczne - ćwiczenia	
Bilans punktów ECTS	Udział w wykładach – 8h, Udział w ćwiczeniach – 8h, Udział w konsultacjach – 4h, Przygotowanie do ćwiczeń – 6h, Przygotowanie do pisemnego zaliczenia wykładów – 20h, Obecność na pisemnym zaliczeniu wykładów – 2h, Łączny nakład pracy studenta to 48 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS (46:25=1,92).	

M uu_uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne – N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany	M D_28 – N 2019-2020	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Metodologia badań żywieniowych Methodology of nutrition research	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	II – studia niestacjonarne	
Rok studiów dla kierunku	II	
Semestr dla kierunku	2	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	Łącznie 2 w tym 1 kontaktowe	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr inż. Monika Michalak-Majewska	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Technologii Owoców, Warzyw i Grzybów	
Cel modułu	Celem modułu jest wyposażenie studenta w umiejętność samodzielnego zestawiania i oceny badań żywieniowych w celu rewizji stosowanych i formułowania nowych zaleceń żywieniowych zgodnie z zasadami *evidence-based medicine* (evidence based health care).	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI2A_W04	Zna organizację, etapy i metodologię badań naukowych w zakresie medycyny/żywienia
	DI2A_U07	Posiada umiejętność oceny materiałów naukowych w oparciu o zasady *evidence-based medicine* (evidence based health care) i wykorzystać je do planowania badań naukowych
	DI2A_K02	Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za poradnictwo żywieniowe
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1 – pisemne zaliczenie końcowe, sprawozdania z ćwiczeń U1 – pisemne zaliczenie końcowe, sprawozdania z ćwiczeń K1 – ocena pytań otwartych na zaliczeniu pisemnym, ocena dyskusji podczas ćwiczeń Formy dokumentowania osiągniętych wyników: zaliczenie pisemne, sprawozdania, dziennik prowadzącego	
Wymagania wstępne i dodatkowe	• Podstawy dietetyki, żywienia człowieka • Język angielski na poziomie min. podstawowym • Podstawy statystyki • Podstawy obsługi komputera	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	W ramach modułu student zapozna się z typami badań naukowych, procedurami i metodami badawczymi oraz technikami badań, co umożliwi mu poprawne ich zestawianie do analiz porównawczych, wykonywanych w oparciu o znajomość i umiejętność interpretacji wskaźników służących do opisu wyników badań.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Literatura podstawowa: 1) wiadomości przekazane podczas wykładów i ćwiczeń 2) John R. Taylor, 2011 r., "Wstęp do analizy błędu pomiarowego", wyd. PWN,	

	3) Jan Gawęcki, Wiesław Wagner, 1984r., "Podstawy metodologii badań doświadczalnych w nauce o żywieniu i żywności", wyd. PWN Literatura uzupełniająca: 1) Adam Łomnicki, 2010r., "Wprowadzenie do statystyki dla przyrodników", wyd. PWN
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	• Metody podające m.in. wykład, pogadanka, opis, anegdota • Metody problemowe m.in. dyskusja, 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 ćwiczeniach – 8 godz. - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 9 godz. - dokończenie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych - 11 godz. - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych –14 godz. 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_DII_29, N, 2019/2020*	
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	II	
Rok studiów dla kierunku	II	
Semestr dla kierunku	3	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	*2 p. ECTS (w tym kontaktowe: 1 p. ECTS)*	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	*Karolina Wójciak*	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Technologii Surowców Pochodzenia Zwierzęcego	
Cel modułu	Przygotowanie studentów do pisania pracy magisterskiej, pogłębienie umiejętności rozumienia i prezentacji prac badawczych związanych z kierunkiem studiów.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	DI2A_W08	W1. Zna zasady pisania prac naukowych
		Umiejętności:
	DI2A_U07	U1. Umie wyszukiwać i twórczo wykorzystywać informacje pochodzące z różnych źródeł
	DI2A_U08	U2. Posiada umiejętność przygotowania naukowych wystąpień ustnych i prac pisemnych.

		Kompetencje społeczne:
	DI2A_K01	K1. Rozumie potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie studiowanego kierunku
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	*Obszar nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych – 2 pkt. ECTS*	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1, U1, U2 - ocena referowania K1 – oceny z udziału w dyskusji Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, prezentacje studentów.	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	100% oceny z ćwiczeń	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Seminarium dyplomowe 1 i 2 (I stopień)	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Wymogi pisania prac magisterskich, metodologia realizacji prac naukowo-badawczych. Rozwinięcie umiejętności prezentacji prac badawczych związanych z kierunkiem studiów.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Piszę pracę magisterską : poradnik dla autorów akademickich prac promocyjnych (licencjackich, magisterskich, doktorskich), Krystyna Wojcik, Oficyna Wydawnicza Szkoły Głównej Handlowej, Warszawa 2002. 2. Wydziałowe wymogi dotyczące pisania prac 3. Scientific communication, czyli jak pisać i prezentować prace naukowe, Waleria Młyniec, Sylwia Ufnalska, Sorus, Poznań 2004.	
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. pełnienie funkcji sekretarza sporządzającego protokół z ćwiczeń	
Bilans punktów ECTS	• Udział w zajęciach laboratoryjnych – 24 godz., • Przygotowanie wystąpienia ustnego – 16 godz. • Udział w konsultacjach - 2 godz. • Studiowanie literatury - 10 godz. • Przeszukiwanie baz danych literaturowych - 9 godz. Łączny nakład pracy studenta to 61 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_ 29N 2019 - 2020
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Seminarium dyplomowe 1 Diploma seminar 1
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	II
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2

Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Waldemar Gustaw	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Technologii Surowców Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii	
Cel modułu	Zapoznanie studentów z wybranymi metodami rozwiązywania problemów badawczych, sposobami opracowania wyników oraz formułowania wniosków. Przygotowanie do egzaminu magisterskiego i obrony pracy.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI2A_W01 DI2A_W07	W1. Zna metodologię przygotowania i napisania pracy naukowej z wykorzystaniem zróżnicowanych źródeł (w tym obcojęzycznych).
		Umiejętności:
	DI2A_U07	U1. Umie przygotować i przedstawić prezentację dotyczącą własnej pracy argumentując swoje racje
	DI2A_U08	U2. Potrafi brać udział w dyskusji i merytorycznie argumentować swoje racje, formułować i uzasadniać opinie.
		Kompetencje społeczne:
	DI2A_K01	K1. Ma świadomość społecznej roli absolwenta uczelni
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	2 ECTS - Nauki Rolnicze	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	*W, U1, U2, K1 – prezentacje multimedialne lub referaty pisemne* *Formy dokumentowania osiągniętych wyników: prace pisemne, prezentacje multimedialne, dziennik prowadzącego*	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	*100% ćwiczenia i obecność na ćwiczeniach*	
Wymagania wstępne i dodatkowe	-	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Wymogi merytoryczne i redakcyjne stawiane magisterskim pracom dyplomowym. Zasady cytowania i dobór literatury. Zasady oceny i recenzowania prac dyplomowych. Opracowanie i prezentacja multimedialna tematu, zakresu i wyników badań na podstawie krajowej lub zagranicznej pracy doświadczalnej. Formy prezentowania poszczególnych części pracy magisterskiej. Rozwinięcie umiejętności dyskusji i obrony argumentów związanych z prowadzonymi badaniami	

Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	*1.Technika pisania i prezentowania przyrodniczych prac naukowych: przewodnik praktyczny, January Weiner, Wydaw. Naukowe PWN, Warsawa 2006.* *2.Wydziałowe wymogi dotyczące pisania prac* *3.Scientific communication, czyli jak pisać i prezentować prace naukowe, Waleria Młyniec, Sylwia Ufnalska, Sorus, Poznań 2004.*
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	*•Metody podające m.in. wykład, pogadanka,* *•Metody problemowe m.in. przygotowanie przez studenta wystąpień ustnych, dyskusja, pogadanka,*
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_29_N 2019 - 2020	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Seminarium dyplomowe 1 Diploma seminar 1	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	II	
Rok studiów dla kierunku	II	
Semestr dla kierunku	III	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2, w tym kontaktowych 1,4	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dominik Szwajgier	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia 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:
	W05.	rozumie zjawiska i procesy zachodzące we współczesnym społeczeństwie oraz potrafi wyjaśnić społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby
	W015.	zna wymogi formalne dotyczące pisania prac dyplomowych, wybrane zagadnienia z ustawy o prawie autorskim i prawach pokrewnych oraz etyki w

		R1A_W08, M1_W11 badaniach naukowych
		Umiejętności:
	U02.	korzysta z informacji opartych na podstawach naukowych w celu samokształcenia i rozwiązywania zadań jakie stawia zawód dietetyka
		U08. potrafi korzystać z elektronicznych baz danych i przy użyciu komputera redagować teksty, w tym prace naukowe oraz przygotowywać prezentacje multimedialne
	U09.	potrafi interpretować wyniki badań, doświadczeń oraz wyciągać na ich podstawie wnioski
	U017	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
	U018	potrafi przygotowywać wystąpienia ustne i prowadzić dyskusję z wykorzystaniem fachowego słownictwa i piśmiennictwa
		Kompetencje społeczne:
	K01.	rozumie potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie dietetyki
	K03	ma świadomość ważności ustalonych standardów żywieniowych oraz przeprowadzanych kontroli urzędowych żywności
	K04	potrafi formułować opinie dotyczące postępowania dietetycznego w określonych grupach ludności

	K05	potrafi rozmawiać na kontrowersyjne tematy z dziedziny zachowań etycznych związanych z wpływem światopoglądu na stosowaną dietę
	K09	postrzega potrzebę zmiany zachowań żywieniowych oraz potrzebę edukowania społeczeństwa w zakresie racjonalnego żywienia
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	2	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	*W05* ocena referowania, oceny z udziału w dyskusji *W015* ocena referowania, oceny z udziału w dyskusji *U02* ocena referowania, oceny z udziału w dyskusji *U08* ocena referowania, oceny z udziału w dyskusji *U09* ocena referowania, oceny z udziału w dyskusji *U017* ocena referowania, oceny z udziału w dyskusji *U018* ocena referowania, oceny z udziału w dyskusji *K01* ocena referowania, oceny z udziału w dyskusji *K03* ocena referowania, oceny z udziału w dyskusji *K04* ocena referowania, oceny z udziału w dyskusji *K05* ocena referowania, oceny z udziału w dyskusji *K09* ocena referowania, 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	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 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	6. Metodyka przygotowania prac licencjackich i magisterskich, Jan Roszczypała, Wyższa Szkoła Ekonomiczna, Warszawa 2003. 7. Wydziałowe wymogi dotyczące pisania prac	

	8. 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 – 24 godz., • przygotowanie wystąpienia ustnego – 10 godz. • Udział w zaliczeniu 2 godz. Łączny nakład pracy studenta to 36 godz. co odpowiada 2 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_DIN2_30 2020/2021	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Organizacja usług żywieniowych Organisation of dietary services	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	Studia niestacjonarne drugiego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	III	
Semestr dla kierunku	4	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	3 (1/2)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr hab. inż. Joanna Stadnik prof. UP	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Technologii Surowców Pochodzenia Zwierzęcego Zakład Technologii Mięsa i Zarządzania Jakością	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z formami i rodzajami usług żywieniowych i ich organizacją. Poznanie podstaw prawnych dotyczących świadczenia usług żywieniowych oraz procedur niezbędnych do założenia i prowadzenia działalności gospodarczej w tym zakresie.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI2A_W08	W1. Zna podstawy prawne i organizacyjne prowadzenia działalności w zakresie świadczenia usług żywieniowych. Ma wiedzę na temat form i rodzajów usług oferowanych przez zakłady gastronomiczne.
	DI2A_U03	U1. Formułuje podstawowe wytyczne dotyczące warunków techniczno-

		organizacyjnych świadczenia usług żywieniowych.
	DI2A_K02	K1. Jest świadomy roli zakładów świadczących usługi żywieniowe w zaspokajaniu potrzeb konsumentów.
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	*obszar nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych-3 punkty ECTS*	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	*Sposoby weryfikacji osiągniętych efektów kształcenia:* *W1. zaliczenie pisemne* *U1. zaliczenie pisemne* *K1. zaliczenie pisemne* *Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: dziennik prowadzącego, arkusz zaliczenia pisemnego.*	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	*Moduł realizowany wyłącznie w formie wykładowej*	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Zarządzanie bezpieczeństwem i jakością żywności i potraw, Profilaktyka żywieniowa.	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Wykłady obejmują: podział i charakterystykę zakładów gastronomicznych, formy i rodzaje usług żywieniowych, podstawy prawne i organizacyjne prowadzenia działalności w zakresie świadczenia usług żywieniowych, formy i zasady obsługi konsumentów usług żywieniowych, usługi żywieniowe w hotelarstwie, turystyce i w centrach handlowych, organizację żywienia w szpitalach, usługi cateringowe, zdrowotne aspekty żywienia w placówkach gastronomicznych, tendencje rozwoju rynku usług żywieniowych.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	*1. Czarniecka-Skubina E.: Obsługa konsumenta w gastronomii i cateringu. Wyd. SGGW, 2008.* *2. Dominik P.: Gastronomia. Wyd. Almamer, 2013* *4. Kmiołek A. Usługi gastronomiczne. WSiP, 2013.* *5. Milewska M., Prączko A., Stasiak A.: Podstawy gastronomii. PWE, 2017.* *6.Sala J.: Marketing w gastronomii. PWE, 2011.*	
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	*1) wykład multimedialny* *2) studium przypadku*	
Bilans punktów ECTS	*- udział w wykładach - 15 godz.* *- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia pisemnego - 5 x 1 godz. = 5 godz.* *- przygotowanie do zaliczenia pisemnego i obecność na zaliczeniu pisemnym - 40 godz. + 2 godz. = 42 godz.* *Łączny nakład pracy studenta to 62 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_31N 2020/2021
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka

Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Żywność ekologiczna a zalecenia dietetyczne/Organic food and dietary recommendations	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	II	
Rok studiów dla kierunku	III	
Semestr dla kierunku	4	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	Łącznie 2 w tym kontaktowe 0,3	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr hab. prof. uczelni Paweł Glibowski	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka	
Cel modułu	Celem modułu jest przekazanie studentom wiedzy dotyczącej roli żywności ekologicznej w zaleceniach żywieniowych i dietetycznych.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI2A_W01 DI2A_W03 DI2A_W05	W1. Ma wiedzę dotyczącą zaleceń żywieniowych i dietetycznych związanych z żywnością ekologiczną
		Kompetencje społeczne:
	DI2A_K01	K1. Wykazuje aktywność i zainteresowanie wiedzą z zakresu żywności ekologicznej w kontekście zaleceń dietetycznych
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	1 ECTS nauki rolnicze 1 ECTS nauki medyczne	
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 – zwarty opis ok. 100 słów.	Wykłady obejmują przedstawienie najnowszych badań naukowych dotyczących roli spożycia żywności ekologicznej zarówno pochodzenia roślinnego jak i zwierzęcego w profilaktyce i leczeniu chorób dietozależnych.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	*Literatura zalecana:* *1. Metaanalizy z ostatnich 10 lat dotyczących tematyki przedmiotu* *2. Glibowski P., Organic food and health. Roczniki Państwowego Zakładu Higieny 2020;71(2):131-136* *3. Żywność ekologiczna / [zespół aut.: Karol Chołaszczyński [et al.], red. t.: Józef Tyburski] ; Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie, 2013*	
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	*Wykłady*	
Bilans punktów ECTS	*- udział w wykładach – 5 godz.,*	

	- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 2 x 1 godz. = 2 godz., *- przygotowanie do zaliczenia i obecność na egzaminie – 42 godz + 1 godz. = 43 godz.* *Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 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_32 N 2020/2021	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Nowoczesne systemy odchudzania Modern systems of weight loss	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	II stopień – studia niestacjonarne	
Rok studiów dla kierunku	III	
Semestr dla kierunku	4	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	Łącznie 2 w tym kontaktowe 1	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Prof. dr hab. Stanisław Mleko	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Technologii Surowców Pochodzenia Zwierzęcego	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z aktualnym stanem wiedzy na temat nowych trendów oraz alternatywnych sposobów żywienia człowieka, zasadnością oraz ryzykiem związanym ze stosowaniem diet odchudzających oraz wykształcenie u studentów umiejętności racjonalnej oceny wartości odżywczej diet i przewidywania skutków zdrowotnych ich stosowania.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI2A_W03 DI2A_W06	W1. ma wiedzę z zakresu zasadności oraz ryzyka stosowania diet odchudzających, w kontekście funkcjonowania organizmu
	DI2A_W01	W2. ma wiedzę dotyczącą wartości odżywczej produktów i potraw.
	DI2A_W03 DI2AW05 DI2A_W06	W3. posiada wiedzę na temat zasadności oraz ryzyka stosowania suplementów

		odchudzających oraz wysiłku fizycznego w procesie utraty tkanki tłuszczowej
		Umiejętności
	DI2A_U01 DI2A_U03 DI2A_U04	U1. potrafi dokonać analizy i oceny diety pod kątem wartości energetycznej, odżywczej oraz zdrowotnej
	DI2A_U04 DI2A_U03	U2. potrafi zaprojektować system odchudzania oparty na odpowiedniej diecie i wysiłku fizycznym
		Kompetencje społeczne:
	DI2A_K02 DI2A_K03	K1. Jest świadomy wpływu żywienia na zdrowie społeczeństwa i potrafi dzielić się wiedzą poza środowiskiem akademickim.
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	1,5 pkt z obszaru nauk o żywności, 0,5 pkt z obszaru nauk o zdrowiu	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1- zaliczenie ustne W2- zaliczenie ustne W3- zaliczenie ustne U1- zaliczenie ustne U2- zaliczenie ustne U3- zaliczenie ustne K1- zaliczenie ustne K2- zaliczenie ustne Formy dokumentowania osiągniętych wyników:.	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	*100 % oceny z egzaminu*	
Wymagania wstępne i dodatkowe		
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Wykłady obejmują: ogólne zasady racjonalnego żywienia, podstawowe wiadomości z zakresu patofizjologii otyłości i chorób współistniejących, omówienie wybranych diet alternatywnych i ekstremalnych - zasady, fizjologiczne uzasadnienie oraz ewentualne zagrożenia dla zdrowia związane z ich stosowaniem; marketingowe aspekty popularyzacji diet, weganizm i wegetarianizm, diety "oczyszczające", mechanizm działania i ewentualne działania uboczne preparatów	

	wspomagających odchudzanie i zabiegów oczyszczających organizm, suplementacja witaminami i składnikami mineralnymi przy odchudzaniu, głodówki przerywane i różnice pomiędzy nimi, rola wysiłku aerobowego i anaerobowego w procesie odchudzania, systemy ćwiczeń anaerobowych, ćwiczenia anaerobowe a hipertrofia mięśniowa, system HIT (High Intensity Training), ekstensywny trening siłowy jako metoda utraty tkanki tłuszczowej, holistyczny system odchudzania
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Literatura obowiązkowa: 1. Gawęcki J. (red.): Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo PWN, Warszawa 2010. Literatura zalecana: 1. Konturek S: Fizjologia człowieka. Podręcznik dla studentów medycyny 2. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.): Żywienie człowieka a zdrowie publiczne. PWN, Warszawa 2009. 3. Gertig H., Przysławski J. (red.): Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu, Wyd. PZWL, Warszawa, 2006 4. Jarosz M. (red): Praktyczny podręcznik dietetyki. IŻŻ, Warszawa, 2010
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykład informacyjny- prowadzony w formie tradycyjnej, z wykorzystaniem technik audiowizualnych i multimedialnych; objaśnienie i wyjaśnienie, dyskusja
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 10 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia– 2 x 1 godz. = 2 godz., - obecność na zaliczeniu pisemne – 2 godz. - przygotowanie do zaliczenia - 20 godzin Łączny nakład pracy studenta to 34 godz. co odpowiada 2 punkt. 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_N2_33 2020/2021
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	**Interakcje składników żywnościowych** Interaction of food ingredients
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia	fakultatywny

(obowiązkowy/fakultatywny)		
Poziom modułu kształcenia	II stopień – studia stacjonarne	
Rok studiów dla kierunku	III	
Semestr dla kierunku	IV	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2 1,4/0,6	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Prof. dr hab. Urszula Gawlik-Dziki	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Biochemii i Chemii Żywności	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studenta z interakcjami składników żywności, ich wpływem na biodostępność i aktywność biologiczną składników żywności i leków oraz sposobami określania rodzaju interakcji.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI2A_W01	W1. Ma pogłębioną wiedzę na temat zawartości bioaktywnych składników żywności oraz ich wzajemnego odziaływania.
	DI2A_W03	W2. Ma pogłębioną wiedzę na temat prawidłowego planowania jadłospisów.
	DI2A_U03	U1. Potrafi zaplanować żywienie dostosowane do wieku i stanu fizjologicznego uwzględniając potencjalne skutki interakcji składników żywności i/lub leków
	DI2A_U04	U2. Zna zasady dietoprofilaktyki, identyfikuje błędy żywieniowe, potrafi zweryfikować postępowanie dietetyczne w celu zapobiegania negatywnym skutkom interakcji składników żywności.
	DI2A_K01	K1. Rozumie potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych.
	DI2A_K02	K2. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za poradnictwo żywieniowe oraz produkcję żywności wysokiej jakości.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1. Zaliczenie pisemne, W2. Zaliczenie pisemne, U1. Zaliczenie pisemne, U2. Zaliczenie pisemne, K1. Ocena pytań otwartych na zaliczeniu pisemnym, K2. Ocena pytań otwartych na zaliczeniu pisemnym, Formy dokumentowania osiągniętych wyników: zaliczenie pisemne.	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	100% ocena z egzaminu	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia, Biochemia, Fizjologia	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Wykłady obejmują: Rodzaje interakcji składników żywności (synergizm, antagonizm, oddziaływania	

	addytywne), sposoby określania rodzaju interakcji (analiza izobolograficzna, IF – interaction factor), interakcje – żywność - żywność, lek-żywność, lek-lek, wpływ interakcji na biodostępność i aktywność biologiczną związków aktywnych fizjologicznie.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Gawęcki J. (red.): Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo PWN, Warszawa 2010. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. Wydaw. Lekarskie PZWL, Warszawa 2005.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	*wykład*
Bilans punktów ECTS	Forma zajęć Liczba godzin kontaktowych Wykłady 5 godz. Ćwiczenia - Konsultacje 13 godz. Egzamin 2 godz. Łącznie 20 godz. co odpowiada 0,8 pkt. ECTS Liczba godzin niekontaktowych Studiowanie literatury 15 godz. Przygotowanie do egzaminu 15 godz. Łącznie 30 godz. co odpowiada 1,22 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_N2_33 2020/2021	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	**Biodostępność i bioprzyswajalność składników żywności** Bioaccessibility and bioavailability of food components	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny	
Poziom modułu kształcenia	II stopień – studia stacjonarne	
Rok studiów dla kierunku	III	
Semestr dla kierunku	IV	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2 1,4/0,6	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Prof. dr hab. Urszula Gawlik-Dziki	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Biochemii i Chemii Żywności	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studenta z biochemicznymi mechanizmami przyswajania składników żywności, wpływem matrycy żywności na biodostępność i aktywność biologiczną składników żywności i leków oraz sposobami określania rodzaju oddziaływań.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI2A_W01	W1. Ma pogłębioną wiedzę na temat zawartości bioaktywnych składników żywności, ich biodostępności

		oraz wzajemnego odziaływania.
	DI2A_W03	W2. Ma pogłębioną wiedzę na temat biodostępności nutraceutyków.
	DI2A_U03	U1. Potrafi zaplanować żywienie dostosowane do wieku i stanu fizjologicznego uwzględniając biodostępność oraz potencjalne skutki interakcji składników żywności i/lub leków
	DI2A_U04	U2. Zna zasady dietoprofilaktyki, potrafi zweryfikować postępowanie dietetyczne w celu zapobiegania negatywnym skutkom interakcji składników żywności.
	DI2A_K01	K1. Rozumie potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych.
	DI2A_K02	K2. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za poradnictwo żywieniowe oraz produkcję żywności wysokiej jakości.
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	1,32 technologia żywności i żywienia; 0,68 nauki o zdrowiu	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1. Zaliczenie pisemne, W2. Zaliczenie pisemne, U1. Zaliczenie pisemne, U2. Zaliczenie pisemne, K1. Ocena pytań otwartych na zaliczeniu pisemnym, K2. Ocena pytań otwartych na zaliczeniu pisemnym, Formy dokumentowania osiągniętych wyników: zaliczenie pisemne.	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	*100% ocena z egzaminu*	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia, biochemia, fizjologia człowieka	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Wykłady obejmują: rodzaje matrycy żywności oraz możliwe oddziaływania z nutraceutykami i składnikami leków (sposoby określania: bezpośrednie i bezpośrednie), interakcje – żywność - żywność, lek-żywność, lek-lek, wpływ interakcji na biodostępność i aktywność biologiczną związków aktywnych fizjologicznie.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Gawęcki J. (red.): Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo PWN, Warszawa 2010. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. Wydaw. Lekarskie PZWL, Warszawa 2005.	

Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	*wykład*
Bilans punktów ECTS	Forma zajęć Liczba godzin kontaktowych Wykłady 5 godz. Ćwiczenia - Konsultacje 13 godz. Egzamin 2 godz. Łącznie 20 godz. co odpowiada 0,8 pkt. ECTS Liczba godzin niekontaktowych Studiowanie literatury 15 godz. Przygotowanie do egzaminu 15 godz. Łącznie 30godz. co odpowiada 1,22 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_34, N2, 2020/2021	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka, studia niestacjonarne	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Przedsiębiorczość w dietetyce Entrepreneurship in dietetics	
Język wykładowy	Polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	II stopień, niestacjonarne	
Rok studiów dla kierunku	III	
Semestr dla kierunku	4	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	4, kontaktowe: 1.806 / niekontaktowe: 2.194	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr hab. inż. Adam Kuzdraliński	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka	
Cel modułu	Celem modułu jest rozwijanie postaw przedsiębiorczych studentów. W ramach realizacji przedmiotu student zdobędzie wiedzę i umiejętności m.in. z zakresu rozpoczynania i prowadzenia działalności gospodarczej.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI2A_W08	W1 – Absolwent zna i rozumie zagadnienia dotyczące regulacji prawnych w Polsce i w UE związanych z przedsiębiorczością w zakresie poradnictwa dietetycznego i dziedzinami pokrewnymi oraz dysponowaniem własnością intelektualną i autorską
	DI2A_U08	U1 – Absolwent potrafi prowadzić prace badawcze w dziedzinie żywności, żywienia i dietetyki oraz prezentować uzyskane wyniki stosując dostępne techniki multimedialne
	DI2A_K04	K1 – Absolwent jest gotów do myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy oraz właściwej

		organizacji pracy swojej i grupy, w której pracuje
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	W obszarze kształcenia w zakresie nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych: 2,5 pkt. ECTS W obszarze kształcenia w zakresie nauk medycznych: 1,5 pkt. ECTS	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1, K1 - zaliczenie, dyskusja U1 - prezentacje, ocena sprawozdań	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	100% oceny z zaliczenia przedmiotu	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawy dietetyki Język angielski na poziomie min. podstawowym Podstawy obsługi komputera	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	W ramach modułu student zapozna się z definicją przedsiębiorczości. Będzie potrafił rozróżnić rodzaje działalności gospodarczej. Zapozna się ze sposobami zdobycia środków finansowych na realizację projektów. Będzie potrafił zidentyfikować potencjalnych klientów oraz konkurencję. Posiądzie wiedzę na temat podstawowych mechanizmów marketingowych. Zapozna się z zagadnieniami związanymi z szeroko pojętą własnością intelektualną oraz know-how. Zapozna się z metodologią przygotowania biznesplanu oraz tworzenia strategii biznesowej.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Blank, S., & Dorf, B. Podręcznik startupu. Budowa wielkiej firmy krok po kroku. Helion 2. Glinka, B., & Gudkova, S. *Przedsiębiorczość*. Wolters Kluwer. 3. Kim, W. C., Mauborgne, R., & Doroba, A. *Strategia błękitnego oceanu*. MT Biznes.	
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady, diagramy, publikacje naukowe, prezentacje, dyskusja	
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 15 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczeń i egzaminu – 10 godz. - obecność na zaliczeniu – 2 godz. - przygotowanie do ćwiczeń – 15 godz. - przygotowanie do zaliczenia - 36 godz. Łączny nakład pracy studenta to 93 godz., co odpowiada 4 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_35N 2020-2021
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	II	
Rok studiów dla kierunku	III	
Semestr dla kierunku	4	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Waldemar Gustaw	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Technologii Surowców Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii	
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:
	DI2A_W01 DI2A_W07	W1. Student ma wiedzę na temat zasad opracowywania poszczególnych rozdziałów pracy dyplomowej
		Umiejętności:
	DI2A_U07	U1. Umie przygotować i wygłosić referat/prezentację dotyczącą własnej pracy argumentując swoje racje.
	DI2A_U08	U2. Potrafi merytorycznie wypowiedzieć się na tematy prezentowane przez innych uczestników
	DI2A_U08 DI2A_U07	U3. Potrafi napisać fragment pracy dyplomowej
		Kompetencje społeczne:
	DI2A_K01	K1. Potrafi popularyzować podstawową wiedzę na tematy związane z kierunkiem studiów
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	2 ECTS nauki rolnicze	
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	-	
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	1. Technika pisania i prezentowania przyrodniczych prac naukowych:	

	przewodnik praktyczny, January Weiner, Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 2006. 2. Wydziałowe wymogi dotyczące pisania prac 3. Wskazówki dla piszących prace dyplomowe. Maciej Sydor, Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, Poznań, 2014. 4. 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 – 15. godz. • Gromadzenie literatury – …15… godz. 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_36N 2020/2021	
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	II	
Rok studiów dla kierunku	III	
Semestr dla kierunku	4	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	15 (4/11)	
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	Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii	
Cel modułu	Celem modułu jest samodzielne przygotowanie pracy magisterskiej 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:
	DI2A_W04	W1. Zna sposoby pozyskiwania danych źródłowych w celu konstruowania badań naukowych
	DI2A_W01-DI2A_W08	W2. Ma uporządkowaną wiedzę z zakresu studiowanego kierunku
	DI2A_W01	W3. Zyskuje specjalistyczna wiedzę z zakresu podjętych badań
		Umiejętności:

	DI2A_U06 DI2A_U07	U1. Potrafi biegle korzystać z naukowych baz danych i zastosować je w pracy badawczej z poszanowaniem praw autorskich
	DI2A_U08	U2. Potrafi prowadzić prace badawcze w dziedzinie żywności, żywienia i dietetyki oraz prezentować uzyskane wyniki stosując dostępne techniki multimedialne
	DI2A_U03- DI2A_U05	U3. Potrafi łączyć fakty z zakresu studiów
		Kompetencje społeczne:
	DI2A_K01	K1. Dostrzega konieczność systematycznej aktualizacji wiedzy
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	9 nauki rolnicze 6 nauki medyczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1 – praca magisterska, jej ocena i recenzja, W2 – odpowiedź ustna na zadane pytania, W3 – praca magisterska i jej prezentacja, U1 – praca magisterska, jej ocena i recenzja, U2 – praca magisterska i jej prezentacja, ocena i recenzja pracy, U3 – odpowiedź ustna na zadane pytania, K1– praca magisterska i jej prezentacja Formy dokumentowania osiągniętych wyników: praca magisterska, 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 magisterską 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 celu rozwiązania postawionego w pracy problemu wykonuje doświadczenia, analizy i pomiary, przeprowadza badanie ankietowe, badanie rynku. Następnie opracowuje i przedstawia wyniki przeprowadzonych badań w postaci pisemnej, w ciągu ostatnich dwóch semestrów konsultuje postępy pracy z promotorem. Student systematycznie przygotowuje się do egzaminu dyplomowego – magisterskiego.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Metodyka przygotowania prac licencjackich i magisterskich, Jan Roszczypała, Wyższa Szkoła Ekonomiczna, Warszawa 2003 2. Scientific communication, czyli jak pisać i prezentować prace naukowe, Waleria Młyniec, Sylwia Ufnalska, Sorus, Poznań 2004 3. Technika pisania i prezentowania przyrodniczych prac naukowych: przewodnik praktyczny, January Weiner, Wydaw. Naukowe PWN, Warszawa 2006 4. Literatura dotycząca tematu pracy magisterskiej	

Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Konsultacje z promotorem dotyczące opracowania problemu zawartego w pracy magisterskiej 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 - 100 godz., - studiowanie literatury, przygotowanie pracy magisterskiej - 240 godz. - przygotowanie do egzaminu - 60 godz. Łączny nakład pracy studenta to 400 godz. co odpowiada 15 punktom ECTS.