



**UNIWERSYTET
PRZYRODNICZY**
w Lublinie

**WYDZIAŁ
NAUK O ŻYWNOŚCI
I BIOTECHNOLOGII**

DIETETYKA

Opisy modułów kształcenia

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

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

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

	<i>narządy zmysłów: położenie, budowa i funkcja; ukł. wewnątrzwydzielniczy: położenie i działanie gruczołów dokrewnych.</i>
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<i>ukł. kostny: ogólna budowa kości, rodzaje i występowanie kości; rodzaje połączeń kości, szczegółowy opis budowy stawu, połączenia kości; ukł. mięśniowy: ogólna budowa mięśnia, rodzaje i występowanie mięśni; ukł. pokarmowy: budowa poszczególnych narządów przewodu pokarmowego; wielkie gruczoły trawienne (wątroba, trzustka); otrzewna; ukł. oddechowy: budowa górnych i dolnych dróg oddechowych, narząd oddechowy (płuca), opłucna; ukł. krwionośny: budowa serca, budowa naczyń krwionośnych, schemat obiegu krwi, osierdzie; ukł. limfatyczny: położenie i budowa węzłów chłonnych, naczynia limfatyczne; ukł. moczowo-płciowy: budowa nerki i dróg wyprowadzających mocz, narządy miednicy mniejszej; ukł. powłokowy: budowa skóry, wytwory skóry (włosy, paznokcie); ukł. nerwowy: podział, budowa i funkcje, drogi nerwowe obwodowe, łuk odruchowy; opis poszczególnych części mózgowia, opony mózgowia, krążenie płynu mózgowo-rdzeniowego; ukł. nerwowy autonomiczny- cz. współczulna i przywspółczulna; narządy zmysłów: położenie, budowa i funkcja; ukł. wewnątrzwydzielniczy: położenie i działanie gruczołów dokrewnych.</i>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<i>Wykłady, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne, prezentacje multimedialne, filmy, muzeum anatomiczne, preparaty miękkie (świeże i utrwalone w formalinie), szkielet człowieka</i>
Bilans punktów ECTS	<i>Wykłady- 30 godz.</i> <i>Ćwiczenia laboratoryjne i audytoryjne- 15 godz.</i> <i>Przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych- 5x1 godz.=5 godz.</i> <i>Przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych- 10x1 godz. =10 godz.</i> <i>Udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu-15x1 godz. =15godz.</i> <i>Czytanie zalecanej literatury- 2 godz.</i> <i>Przygotowanie do egzaminu- 10 godz.</i> <i>Egzamin- 2 godz.</i> <i>Łączny nakład pracy studenta to 89 godz. co odpowiada 3 punktom ECTS</i>

<i>M uu_uu</i>	<i>M_DI_2 2018/2019</i>
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Fizjologia człowieka Human Physiology
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	I stopień studiów

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

	Ad. 1 – odpowiedź ustna, praca pisemna, sprawdzian testowy lub pisemny Ad. 2 – odpowiedź ustna, praca pisemna, sprawdzian testowy lub pisemny
Wymagania wstępne i dodatkowe	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Opanowanie podstawowych wiadomości dotyczących funkcjonowania poszczególnych narządów i układów w organizmie. Zostaną przekazane informacje dotyczące fizjologii układu mięśniowego, szkieletowego, nerwowego, krążenia, oddechowego, pokarmowego (ze szczególnym uwzględnieniem regulacji pobierania pokarmu, procesów trawienia, wchłaniania jelitowego, mikroflory przewodu pokarmowego i jej oddziaływania na funkcje poszczególnych narządów i układów oraz znaczenie hormonów żołądkowo-jelitowych w organizmie człowieka), wydalinowego, rozrodczego, endokrynnego oraz fizjologii krwi, zmysłów i termoregulacji u człowieka. Poznanie mechanizmów regulacyjnych procesów fizjologicznych, zapewniających prawidłowe funkcjonowanie organizmu człowieka w warunkach spoczynkowych jak również w warunkach wysiłku fizycznego
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. W. Ganong: Fizjologia. Podstawy fizjologii lekarskiej. 2. W. Traczyk: Fizjologia człowieka z elementami fizjologii stosowanej i klinicznej.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<i>Wykład, dyskusja, prezentacja multimedialna, doświadczenie, repetytorium pisemne (testowe lub opisowe).</i>
Bilans punktów ECTS	-udział w wykładach-25 godz. -udział w ćwiczeniach audytoryjnych i laboratoryjnych- 30 godz. -przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych 5x2godz.=10 godz. -przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych 10x2godz.=20 godz. -udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu- 5x1godz.=5 godz. - przygotowanie do egzaminu i obecność na egzaminie - 40 godz.+2 godz.=42 godz. Łączny nakład pracy studenta to 132 godz. co odpowiada 5 punktom ECTS

<i>M uu uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	M DI_03 S 2018/2019
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Parazytologia/ Parasitology
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu kształcenia	Obowiązkowy

(obowiązkowy/fakultatywny)		
Poziom modułu kształcenia	I	
Rok studiów dla kierunku	I	
Semestr dla kierunku	1	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	Łącznie 2 w tym kontaktowe 1	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr n. wet. Maria Bernadeta Studzińska	
Jednostka oferująca przedmiot	Zakład Parazytologii i Chorób Inwazyjnych	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z podstawowymi pojęciami dotyczącymi parazytologii, zjawiskami zachodzącymi w układzie pasożyt-żywiciel, cyklami rozwojowymi podstawowych pasożytów, ważniejszymi inwazjami u ludzi, z podkreśleniem zoonoz, z uwzględnieniem zwierząt i środowiska jako źródła zagrożenia dla człowieka	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W01 DI_W02 DI_W04 DI_W09	W1. Zna morfologię i fizjologię pasożytów i posiada ogólną wiedzę o procesach zachodzących w organizmie człowieka.
	DI_W04	W2. Ma podstawową wiedzę dotyczącą higieny produkcji żywności.
	DI_W03 DI_W06	W3. Ma elementarną wiedzę dotyczącą bezpieczeństwa, higieny i organizacji pracy. Rozumie zalecenia dotyczące norm spożycia poszczególnych składników i produktów spożywczych.
	DI_W18	W4. Ma ogólną wiedzę dotyczącą parazytologii a także wpływu pasożytów na organizm człowieka, zoonozy, ograniczania form dyspersyjnych pasożytów w środowisku.
		Umiejętności:
	DI_U03 DI_U04 DI_U05 DI_U13	U1. potrafi rozpoznać i odpowiednio zaklasyfikować podstawowe inwazje pasożytnicze, umie wykonać podstawowe metody diagnozowania parazytoz (metody flotacji, dekantacji) .
	DI_U15	U2. Potrafi ocenić i skomentować zagrożenia wynikające z zanieczyszczenia żywności i środowiska formami inwazyjnymi pasożytów.
	DI_U03 DI_U04 DI_U13 DI_U20	U3. rozróżnia i zna najczęściej występujące inwazje pasożytnicze Umie dokonać oceny sposobu żywienia w odniesieniu do norm i zaleceń żywieniowych.
		Kompetencje społeczne:

	DI_K03 DI_K04 DI_K09	K1. Jest świadomy jak ważne jest szerzenie informacji dotyczących zagrożeń płynących ze środowiska dotyczących pasożytów, poprzez spożywanie pokarmów (mięsa i ich przetworów) niewiadomego pochodzenia, brudnych owoców i warzyw, a także poprzez kontakt ze zwierzętami i potrafi dzielić się tą wiedzą poza środowiskiem akademickim.
	DI_K03 DI_K04 DI_K09	K2. Potrafi formułować opinie dotyczące pacjentów w kontekście związanym z wykonywaniem zawodu, współdziałać w grupie i skierować osobę wymagającą konsultacji parazytologicznej do odpowiedniej placówki.
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	2 nauki medyczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1 - kolokwium, zaliczenie testowe W2 - kolokwium, zaliczenie testowe W3 - kolokwium, zaliczenie testowe W4 – kolokwium, zaliczenie testowe U1- ocena wykonania metod U2, U3 - ocena na podstawie zaliczenia ustnego w trakcie ćwiczeń i pisemnego na zakończenie przedmiotu K1- ocena wiedzy i świadomości studentów podczas prowadzenia ćwiczeń K2- ocena wiedzy i świadomości studentów w trakcie ćwiczeń Formy dokumentowania osiągniętych wyników: zaliczenia częściowe podczas zajęć, jak i zaliczenie końcowe testowe	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	70% ćwiczenia, 30% wykłady	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Biologia, Fizjologia	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Wykłady obejmują: Podstawowe zagadnienia z parazytologii. Pasożyt i jego środowisko. Wzajemne oddziaływania pasożytów i żywicieli. Rola pasożytów w gospodarce człowieka. Środowiskowe uwarunkowania chorób pasożytniczych. Czynniki wpływające na rozprzestrzenianie pasożytów. Epidemiologia chorób pasożytniczych w Polsce. Parazytozy w stanach osłabionej odporności. Wpływ niedoboru odporności na rozwój pasożytów. Awitaminozy a inwazje pasożytnicze. Inwazje pasożytnicze u pacjentów z HIV/AIDS. Inwazje pierwotniaków egzotycznych (malaria, trypanosomatozy, leishmaniozy). Inwazje pierwotniaków egzotycznych (inwazje egzotycznych pierwotniaków jelitowych). Robaczyce egzotyczne. Postępowanie wobec pacjentów grup ryzyka (powracających z tropiku). Zoonozy (sarkocystoza, opisthorchoza, fascjoloza, dipylidioza). Ćwiczenia obejmują: Ogólna charakterystyka pierwotniaków. Inwazje pierwotniaków, pasożytów	

	przewodu pokarmowego (giardioza, kryptosporidioza, pełzakowica, toksoplazmoza, pneumocystoza, rzęsistkowica). Ogólna charakterystyka tasiemców. Parazytozy przewodu pokarmowego wywoływane przez tasiemce (difilobotrioza, teniozy, hymenolepidoza). Parazytozy wywołane przez formy larwalne tasiemców (wągryca, bąblowice). Ogólna charakterystyka nicieni. Parazytozy przewodu pokarmowego wywoływane przez nicienie (glistnica, trichurioza, owsica, strongyloidoza). Robaczyce tkankowe (włośnica, toksokaroza, zespół larwy wędrującej skórnej). Parazytozy wywołane przez ektopasożyty (świerzb, wszawica, pluskwy). Kleszcz, a zdrowie człowieka. Inne parazytozy (akantameboza, opistorchoza, anisakioza, ankylostomoza, nekatoroza). Metody diagnozowania chorób pasożytniczych.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Literatura obowiązkowa: <i>Niewiadomska K.: Zarys parazytologii ogólnej. PWN 2001.</i> <i>Buczek A.: Choroby pasożytnicze, Wydawnictwo LIBER, Lublin 2003.</i> <i>Deryło A.: Parazytologia i akarontomologia medyczna. PWN 2002.</i> <i>Kadłubowski R., Kurnatowska A.: Zarys parazytologii lekarskiej. PWN, Warszawa 1999</i> Literatura zalecana: <i>Gundlach J.L., Sadzikowski A.B.: Parazytologia i parazytozy zwierząt. PWRiL 2004.</i> <i>Gundlach J.L., Sadzikowski A.B.: Diagnostyka i zwalczanie inwazji pasożytów u zwierząt. Wydawnictwo AR Lublin 2005</i> <i>Buczek A.: Atlas pasożytów człowieka. Koliber Lublin 2005.</i>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) ćwiczenia laboratoryjnych poznawanie biologii, morfologii pasożytów, wykonanie podstawowych metod parazytologicznych, 2) ćwiczenia audytoryjne, 3) wykłady
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 15 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych, zaliczeniu końcowym – 15 godz., - przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych – 4x2 godz. = 8 godz. - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych (metodyka, preparaty)– 15 x 1 godz. = 15 godz. - przygotowanie do zaliczeń i obecność na zaliczeniu – 10 godz. + 2 godz. = 12 godz. Łączny nakład pracy studenta to 65 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_4, S, 2018/19
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka, st. stacjonarne

Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Psychologia ogólna General psychology	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	I	
Rok studiów dla kierunku	1	
Semestr dla kierunku	1	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2 w tym 1 kontaktowy	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr Małgorzata Kuśpił	
Jednostka oferująca przedmiot	Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z podstawową problematyką z zakresu psychologii oraz kształtowanie umiejętności dostrzegania, analizy i właściwego rozumienia zjawisk psychologicznych i psychicznego funkcjonowania człowieka, wskazanie na praktyczny aspekt wiedzy z zakresu psychologii oraz wykorzystanie przyswojonej wiedzy do rozwiązywania problemów, diagnozowania i analizy trudności, skutecznego komunikowania się oraz poprawy jakości funkcjonowania psychospołecznego jednostki	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W05	W1. zna podstawowe kategorie psychologiczne służące do opisu różnic w funkcjonowaniu poznawczym, osobowościowym i emocjonalnym człowieka oraz rozumie mechanizmy leżące u jego podstaw.
	DI_W012 DI_W018	W2. zna objawy, przyczyny oraz konsekwencje zaburzeń w psychofizycznym funkcjonowaniu człowieka.
	DI_W08 DI_W09	W3. zna zasady dotyczące promocji zdrowia i zdrowego stylu życia oraz ich znaczenie dla prawidłowego funkcjonowania jednostki.
		Umiejętności:
	DI_U03 DI_U04 DI_U13	U1. potrafi wykorzystać zasady skutecznej komunikacji, negocjacji, asertywnego zachowania się, inteligencji emocjonalnej, rozwiązywania konfliktów w relacjach z pacjentem, klientem, grupą społeczną.

	DI_U20	U2. potrafi rozpoznać i odpowiednio zaklasyfikować zaburzenia odżywiania: anorexia nervosa, bulimia psychiczna, orthorexia nervosa, bigoreksja u pacjenta.
	DI_U02 DI_U19	U3. potrafi swobodnie posługiwać się pojęciami z zakresu psychologii w celu wyjaśniania pacjentowi, klientowi określonych zachowań i zjawisk istotnych dla jego funkcjonowania psychospołecznego.
		Kompetencje społeczne:
	DI_K04 DI_K09	K1. jest wrażliwy i otwarty na potrzeby pacjenta, klienta, okazuje mu szacunek.
	DI_K05 DI_K08 DI_K09	K2. potrafi uwzględniać różnice indywidualne w podejściu do pacjentów, klientów oraz formułować wobec nich odpowiednie opinie.
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	1 nauki społeczne 1 nauki medyczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1-zaliczenie pisemne (test) W2-zaliczenie pisemne(test) W3-zaliczenie pisemne(test) U1-ocena wykonania prezentacji U2-ocena wykonania prezentacji U3-ocena wykonania prezentacji K1-ocena pytań otwartych na teście K2- ocena pytań otwartych na teście Formy dokumentowania osiągniętych wyników:, prezentacje dziennik prowadzącego, egzamin.	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	100%	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Obecność na zajęciach	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Wykłady obejmują: wzajemne spostrzeganie się ludzi, mechanizmy powstawania tych spostrzeżeń oraz ich wpływ na zachowanie się obu stron interakcji, błędy w spostrzeganiu ludzi, atrybucje, determinanty atrakcyjności interpersonalnej, diagnozowanie, terapia i rodzaje zaburzeń odżywiania, zasady skutecznej komunikacji werbalnej i niewerbalnej w relacjach z klientem, pojęcie asertywności, inteligencji emocjonalnej, agresja i jej rodzaje, sytuacje społeczne prowadzące do zachowań agresywnych, procesy poznawcze: spostrzeganie, złudzenia zmysłowe, wyobrażenia i wyobrażenia uwaga, pamięć,	

	fizjologia snu, myślenie, rozwiązywanie problemów, kreatywność.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Mietzel, G. (1998). Wprowadzenie do psychologii. Gdańsk: GWP Aronson, E., Wilson, T., Akert, R. (1997). Psychologia społeczna. Poznań: Zysk i S-ka. Józefik, B. (1999). Anoreksja i bulimia psychiczna. Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego. Ekman, P, Davidson, R. J. (1998) Natura emocji. Podstawowe pytania . Gdańsk: GWP Kuśpit, M.(2007). Empatia. Remedium, nr 6 (172), s.22-23. Kuśpit, M.(2009). Motywacja w szkole. Remedium. Nr 7/ (197/198). s. 58-59. Strelau, J. (2000). Psychologia, T2. Gdańsk: GWP. Tomaszewski, T. (1995). Psychologia ogólna. Warszawa: PWN
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1. Wykład, wykład problemowy 2. Prezentacja 3. Dyskusja 4. Pokaz
Bilans punktów ECTS	udział w wykładach: 15x2=32 godziny -udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia: 3x1 godzin =3 godziny -przygotowanie prezentacji : 3x1=3 godziny -przygotowanie do zaliczenia i obecność na kolokwium : 5 godzin+3 godziny=8godzin Łączny nakład pracy studenta to: 46 godziny, co odpowiada 1 punktowi ECTS

M uu_uu	M_DI_5 2018/2019
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Chemia ogólna General Chemistry
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	1 stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	1
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	5 (2,5/2,5)

Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Prof. dr hab. Izabella Jackowska
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Chemii
Cel modułu	Zakłada się, że student zrozumie przemiany chemiczne zachodzące w przyrodzie oraz uzyska umiejętność wykorzystania podstaw chemii w innych naukach.
Efekty kształcenia – łączna liczba efektów nie może przekroczyć dla modułu (4-8). Należy przedstawić opis zakładanych efektów kształcenia, które student powinien osiągnąć po zrealizowaniu modułu. Należy przedstawić efekty dla zastosowanych form zajęć łącznie.	Wiedza:
	1.zna podstawy terminologii i nomenklatury chemicznej
	2.ma wiedzę dotyczącą właściwości związków wynikających z budowy i składu materii
	3.posiada wiedzę dotyczącą znaczenia i zastosowania substancji chemicznych w żywieniu człowieka
	4.ma świadomość zagrożeń wynikających ze stosowania substancji chemicznych i ich wpływu na środowisko
	Umiejętności:
	1.potrafi posługiwać się sprzętem laboratoryjnym i przeprowadzać wyznaczone doświadczenia chemiczne
	2.umie zinterpretować wyniki eksperymentu i uzasadnić ich przydatność do oceny różnych materiałów
	3.opisuje wybrane reakcje chemiczne za pomocą równań
	4.potrafi bezpiecznie postępować z substancjami chemicznymi
	Kompetencje społeczne:
	1.potrafi pracować samodzielnie i w zespole nad wyznaczonym zadaniem badawczym
	2.jest odpowiedzialny za rzetelność uzyskanych wyników badań i ich interpretację
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1, W2, W3, W4: ocena pracy pisemnej, egzamin U1, U2, U4, K1, K2: ocena praktycznego wykonania ćwiczenia U3: ocena pracy pisemnej Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawdziany, sprawozdania, dziennik prowadzącego, egzamin.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość treści objętych programem nauczania chemii w szkole średniej
Treści modułu kształcenia – zwały opis ok. 100 słów.	Wykłady obejmują: właściwości pierwiastków i ich związków. Reakcje w roztworach: hydroliza, zobojętnianie, roztwory buforowe. Roztwory właściwe i koloidalne, sposoby wyrażania stężeń, rozpuszczalność. Chemia wody: wiązanie wodorowe, woda jako rozpuszczalnik, twardość wody. Stechiometria: obliczenia z zastosowaniem równań chemicznych. Węglowodory: alkanany, alkeny, alkadieny, cykloalkany, aromatyczne. Alkohole i fenole: nazewnictwo, izomeria, właściwości chemiczne, zastosowanie. Aldehydy i ketony: najważniejsze właściwości, reakcje addycji, kondensacji, polimeryzacja formaldehydu. Kwasy organiczne i ich pochodne. Tłuszcze, mydła i woski. Cukry: cukry proste, dwucukry, wielocukry - polikondensaty naturalne, skrobia, celuloza. Aminokwasy. Ćwiczenia obejmują: doświadczenia z podstaw analizy jakościowej i ilościowej związków nieorganicznych. Badanie właściwości poszczególnych grup związków organicznych.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Jackowska I., Piotrowski J.: Chemia ogólna z elementami chemii nieorganicznej. WAR Lublin 2002. 2. Piotrowski J., Jackowska I.: Chemia organiczna. WUP Lublin 2011. 3. Przewodnik do ćwiczeń z chemii. Red. Mikos-Bielak M. WUP 2008.

	4. Bojanowska M. i in.: Zbiór zadań z chemii. WAR Lublin 2007. 5. Jackowska I. (red.): Pierwiastki w środowisku i medycynie. Instytut Naukowo-Wydawniczy Spatium, 2012.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Klasyczny wykład. Samodzielne wykonywanie ćwiczeń laboratoryjnych. Wspólne rozwiązywanie zadań chemicznych przez układanie proporcji.
Bilans punktów ECTS	Udział w wykładach 30 godz. Udział w ćwiczeniach 30 godz. Obecność na zaliczeniu i egzaminie pisemnym 3 godz. + 2 godz. = 5 godz. Przygotowanie studenta do ćwiczeń laboratoryjnych 15 tyg. x 1 godz. = 15 godz. Studiowanie literatury 15 godz. Przygotowanie studenta do zaliczeń 5x 2 godz. = 10 godz. Przygotowanie studenta do egzaminu 20 godz. Łączny nakład pracy studenta 125 godz., co odpowiada 5 punktom ECTS

M_uu_uu	M_DI_5 2018/2019
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Podstawy chemii organicznej i nieorganicznej Fundamentals of organic and inorganic chemistry
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	1 stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	1
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (2,5/2,5)
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Prof. dr hab. Izabella Jackowska
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Chemii
Cel modułu	Zakłada się, że student zrozumie przemiany chemiczne zachodzące w przyrodzie oraz uzyska umiejętność wykorzystania podstaw chemii w innych naukach.
Efekty kształcenia – łączna liczba efektów nie może przekroczyć dla modułu (4-8). Należy przedstawić opis zakładanych efektów kształcenia, które student powinien osiągnąć po zrealizowaniu modułu. Należy przedstawić efekty dla zastosowanych form zajęć łącznie.	Wiedza:
	1.zna podstawy terminologii i nomenklatury chemicznej R1A_W01+++
	2.ma wiedzę dotyczącą właściwości związków wynikających z budowy i składu materii R1A_W03++
	3.posiada wiedzę dotyczącą znaczenia i zastosowania substancji chemicznych w żywieniu człowieka R1A_W05++
	4.ma świadomość zagrożeń wynikających ze stosowania substancji chemicznych i ich wpływu na środowisko. R1A_W06 ++
	Umiejętności:
	1.potrafi posługiwać się sprzętem laboratoryjnym i przeprowadzać wyznaczone doświadczenia chemiczne. R1P_U01 +++

	2.umie zinterpretować wyniki eksperymentu i uzasadnić ich przydatność do oceny różnych materiałów. R1P_U04 ++ 3.opisuje wybrane reakcje chemiczne za pomocą równań. R1P_U05 ++ 4.potrafi bezpiecznie postępować z substancjami chemicznymi. R1P_U08 + Kompetencje społeczne: 1.potrafi pracować samodzielnie i w zespole nad wyznaczonym zadaniem badawczym. R1P_K02 ++ 2.jest odpowiedzialny za rzetelność uzyskanych wyników badań i ich interpretację. R1P_K03 ++
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1, W2, W3, W4: ocena pracy pisemnej U1, U2, U4, K1, K2: ocena praktycznego wykonania ćwiczenia U3: ocena pracy pisemnej
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość treści objętych programem nauczania chemii w szkole średniej
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Wykłady obejmują: właściwości pierwiastków i ich związków. Reakcje w roztworach: hydroliza, zobojętnianie, roztwory buforowe. Roztwory właściwe i koloidalne, sposoby wyrażania stężeń, rozpuszczalność. Chemia wody: wiązanie wodorowe, woda jako rozpuszczalnik, twardość wody. Stechiometria: obliczenia z zastosowaniem równań chemicznych. Węglowodory: alkany, alkeny, alkadieny, cykloalkany, aromatyczne. Alkohole i fenole: nazewnictwo, izomeria, właściwości chemiczne, zastosowanie. Aldehydy i ketony: najważniejsze właściwości, reakcje addycji, kondensacji, polimeryzacja formaldehydu. Kwasy organiczne i ich pochodne. Tłuszcze, mydła i woski. Cukry: cukry proste, dwucukry, wielocukry - polikondensaty naturalne, skrobia, celuloza. Aminokwasy. Ćwiczenia obejmują: doświadczenia z podstaw analizy jakościowej i ilościowej związków nieorganicznych. Badanie właściwości poszczególnych grup związków organicznych.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Jackowska I., Piotrowski J.: Chemia ogólna z elementami chemii nieorganicznej. WAR Lublin 2002. Piotrowski J., Jackowska I.: Chemia organiczna. WUP Lublin 2011. Przewodnik do ćwiczeń z chemii. Red. Mikos-Bielak M. WUP 2008. Bojanowska M. i in.: Zbiór zadań z chemii. WAR Lublin 2007. Jackowska I. (red.): Pierwiastki w środowisku i medycynie. Instytut Naukowo-Wydawniczy Spatium, 2012.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Klasyczny wykład. Samodzielne wykonywanie ćwiczeń laboratoryjnych. Wspólne rozwiązywanie zadań chemicznych przez układanie proporcji.
Bilans punktów ECTS	Udział w wykładach 30 godz. Udział w ćwiczeniach 30 godz.

	Obecność na zaliczeniu i egzaminie pisemnym 3 godz. + 2 godz. = 5 godz. Przygotowanie studenta do ćwiczeń laboratoryjnych 15 tyg. x 1 godz. = 15 godz. Studiowanie literatury 15 godz. Przygotowanie studenta do zaliczeń 5x 2 godz. = 10 godz. Przygotowanie studenta do egzaminu 20 godz. Łączny nakład pracy studenta 125 godz., co odpowiada 5 punktom ECTS
--	---

<i>M uu_uu</i> - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany	6 S 2018/2019	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Rynek i marketing produktów żywnościowych Market and marketing of food products	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Do wyboru	
Poziom modułu kształcenia	S –I stopień studiów	
Rok studiów dla kierunku	1	
Semestr dla kierunku	1	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	4- 2/2	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr inż. Waldemar Teter	
Jednostka oferująca przedmiot	Instytut Hodowli Zwierząt i Ochrony Bioróżnorodności	
Cel modułu	Zapoznanie studentów z organizacją produkcji i dystrybucji produktów żywnościowych oraz możliwościami regulacji rynku poprzez instrumenty prawne. Informacje dotyczące działań marketingowych, wprowadzania produktu na rynek i analizy informacji rynkowych studentom efektywnie działać na rynku produktów żywnościowych.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W16 DI_W20	W1. Zna strukturę i wielkość obrotu żywnością z wyszczególnieniem Polski, Europy i Świata.
	DI_W16 DI_W20	W2. Rozumie wpływ uwarunkowań ekonomicznych i marketingowych na handel i konsumpcję produktów żywnościowych.
	DI_W16 DI_W20	W3. Zna podstawy marketingu i promocji na rynku żywności w Polsce.
		Umiejętności:

	DI_U01 DI_U08 DI_U09	U1. Potrafi zaplanować proces wprowadzenia produktu żywnościowego na rynek.
	DI_U01 DI_U09	U2. Potrafi przeprowadzić analizę rynku dla danego produktu żywnościowego
	DI_U01 DI_U09	U3. Umie dokonać analizy mocnych i słabych stron działań marketingowych
		Kompetencje społeczne:
	DI_K02	K1. Potrafi współdziałać i pracować w grupie z uwzględnieniem interesu grupy, przyjmując w niej różne role,
	DI_K05	K2. Ma świadomość znaczenia etyki w podejmowanych działaniach na rynku żywności.
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	1 nauki rolnicze 1 nauki ekonomiczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	Wiedza- 1 sprawdzian testowy Umiejetności- 1 ocena zadania projektowego 2 ocena prezentacji Kompetencje społeczne 1 ocena wystąpienia	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	Ćwiczenia -40% Wykład 60%	
Wymagania wstępne i dodatkowe		
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	<i>Moduł pozwala poznać krajowy i zagraniczny przepływ produktów żywnościowych oraz konsumpcję. Student poznaje wpływ działań administracyjnych (dotacje, regulacje prawne interwencje) na kształtowanie cen, popyt i podaż. Przedstawiane są elementy marketingu stosowane na rynku żywnościowym. Ćwiczenia z zakresu działań marketingowych, tworzenia kampanii reklamowej, analizy SWOT, pozyskiwania opinii konsumentckiej oraz analizy potencjału produktu umożliwiające podejmowanie racjonalnych działań na rynku żywnościowym.</i>	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Górska-Warsewicz H. 2013: Marketing żywności Rębisz W. 2009: Instrumenty Rynku Rolnego Borkowski B. 2007 Rynek rolny w ujęciu funkcjonalnym	
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady multimedialne, dyskusja, wykonanie projektu	
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 30 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz., - przygotowanie projektu– 5 godz., - przygotowanie prezentacji– 8 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowywanym projektem 2 Przygotowanie do zaliczenia – 18	

	Przeprowadzenie ankiety i jej przeprowadzenie- 20 Zaliczenie-2 Łączny nakład pracy studenta to 100 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS.
--	---

<i>M uu_uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	6 S 2018/2019	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Rynek i marketing usług dietetycznych Market and marketing of dietary services	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Do wyboru	
Poziom modułu kształcenia	S –I stopień studiów	
Rok studiów dla kierunku	1	
Semestr dla kierunku	1	
<i>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</i>	4– 2,08/1,92	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr inż. Paweł Żółkiewski	
Jednostka oferująca przedmiot	Instytut Hodowli Zwierząt i Ochrony Bioróżnorodności	
Cel modułu	Zapoznanie studentów z rynkiem usług dietetycznych. Przedstawienie istoty marketingu i jego specyfiki oraz struktury marketingu mix w odniesieniu tego typu usług. Informacje dotyczące działań marketingowych, wprowadzania specyficznego produktu na rynek i analizy informacji rynkowych pozwolą studentom efektywnie działać na ciągle zmieniającym się rynku usług dietetycznych i żywności funkcjonalnej i dietetycznej.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W16 DI_W20	W1. Zna strukturę rynku usług dietetycznych oraz żywności dietetycznej z wyszczególnieniem Polski, Europy i Świata.
	DI_W16 DI_W20	W2. Rozumie wpływ uwarunkowań ekonomicznych i marketingowych na rynek usług dietetycznych oraz konsumpcję żywności dietetycznej.
	DI_W16 DI_W20	W3. Zna podstawy marketingu i promocji jako determinanty

		rozwoju przedsiębiorstwa, usługi i rynku.
		Umiejętności:
	DI_U01 DI_U08 DI_U09	U1. Potrafi zaplanować proces wprowadzenia usługi dietetycznej lub produktu żywnościowego na rynek
	DI_U01 DI_U09	U2. Potrafi przeprowadzić analizę rynku dla danej usługi i produktu dietetycznego.
	DI_U01 DI_U09	U3. Umie dokonać analizy mocnych i słabych stron działań marketingowych oraz potrafi przedstawić wyniki w formie multimedialnej.
		Kompetencje społeczne:
	DI_K02	K1. Potrafi współdziałać i pracować w grupie z uwzględnieniem interesu grupy, przyjmując w niej różne role.
	DI_K05	K2. Ma świadomość znaczenia etyki w podejmowanych działaniach na rynku usług dietetycznych oraz żywności dietetycznej.
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	1 nauki rolnicze 1 nauki ekonomiczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1, W2 – zaliczenie testowe W3, U1, U2, U3 – Ocena zadania projektowego i wystąpienia K1, K2 - Ocena zadania projektowego, wystąpienia i umiejętności obiektywnej oceny prac grupowych	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	Ćwiczenia -40% Wykład 60%	
Wymagania wstępne i dodatkowe		
Treści modułu kształcenia – zwięzły opis ok. 100 słów.	Moduł pozwala poznać krajowy i zagraniczny przepływ produktów żywnościowych oraz konsumpcję. Student poznaje wpływ działań administracyjnych (dotacje, regulacje prawne interwencje) oraz marketingowych na kształtowanie cen, popyt i podaż. Przedstawiane są elementy marketingu stosowane na rynku żywnościowym. Ćwiczenia z zakresu działań marketingowych, tworzenia kampanii reklamowej, analizy SWOT, pozyskiwania opinii konsumenckiej oraz analizy potencjału produktu umożliwiają podejmowanie racjonalnych działań na rynku żywnościowym.	

Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Jeznach M. (red.) (2007): Podstawy marketingu żywności. Wyd. SGGW, Warszawa. Górska-Warsewicz H., Świątkowska M., Krajewski K. (2013): Marketing żywności. Wolters Kluwer SA, Warszawa. Mruk H. (2012): Marketing. Satysfakcja klienta i rozwój przedsiębiorstwa. PWN Warszawa. Rembisz W., Idzik M. (red.) (2007): Rynek rolny w ujęciu funkcjonalnym. WSFiZ, IERiGŻ, Warszawa. Budzyński W. (2005): Reklama: techniki skutecznej perswazji, Poltext, Warszawa.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	- Metody podające m.in. wykład, pogadanka - Metody problemowe m.in. giełda pomysłów, przygotowanie przez studenta projektu i wystąpienia ustnego, dyskusja, pogadanka - Metody aktywizujące m.in. giełda pomysłów, opracowanie projektu
Bilans punktów ECTS	udział w wykładach – 30 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz., - przygotowanie projektu – 30 godz., - przygotowanie wystąpienia i prezentacji – 13 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 5 godz. - przygotowanie do zaliczenia – 5 godz. - udział w zaliczeniu - 2 Łączny nakład pracy studenta to 100 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS.

<i>M uu_uu</i> - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany	M DI_07 S 2018/2019
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Bezpieczeństwo i ergonomia Work Safety and Ergonomics
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	I
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	I
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	1 (0,64/0,36)
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Piotr Maksym
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Podstaw Techniki, Zakład Ergonomii
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z interdyscyplinarną wiedzą ergonomiczną

	w zakresie dostosowania stanowisk pracy oraz materialnego środowiska pracy do psychofizycznych możliwości człowieka, z oceną obciążenia pracą, z zasadami ergonomicznego projektowania gabinetów dietetycznych oraz podejmowanymi działaniami profilaktycznymi chroniącymi pracownika. Zapoznanie studentów z uregulowaniami z zakresu prawnej ochrony pracy i przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy w Polsce i Unii Europejskiej.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W06 +++ DI_W01 +	W1. Ma podstawową wiedzę z zakresu prawa, ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy.
	DI_U10 + DI_U11 +	U1. Posiada umiejętność samodzielnego dokonania ergonomicznej oceny stanowisk pracy dietetyka oraz podejmować standardowe działania w zakresie dobrej praktyki higienicznej, projektowania, wdrażania i doskonalenia zasad higieny w przedsiębiorstwie spożywczym.
	DI_K11 +++	K1. Właściwie organizuje własną pracę i pracę grupy, przestrzegając zasad bezpieczeństwa pracy i ergonomii.
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 - zaliczenie pisemne; U1 - zaliczenie pisemne, dyskusja; K1 - zaliczenie pisemne, dyskusja	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	Szczegółowe kryteria przy ocenie egzaminów i prac kontrolnych 1) student wykazuje dostateczny (3,0) stopień wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 51 do 60% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio, przy zaliczeniu cząstkowym – jego części), 2) student wykazuje dostateczny plus (3,5) stopień wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 61 do 70% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części), 3) student wykazuje dobry stopień (4,0) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 71 do 80% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części), 4) student wykazuje plus dobry stopień (4,5) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 81 do 90% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części),	

	5) student wykazuje bardzo dobry stopień (5,0) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje powyżej 91% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części).																											
Wymagania wstępne i dodatkowe	Fizyka, chemia, biologia																											
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Ergonomia jako nauka interdyscyplinarna przedmiot, zakres, zadania i cele, geneza i rozwój. Obciążenie psychiczne i fizyczne pracownika. Układ człowiek - maszyna - podstawowe funkcje układu. Czynniki fizyczne, chemiczne i biologiczne w środowisku pracy dietetyka. Wymagania ergonomicznego stanowiska pracy biurowej. Wpływ czynników na zdrowie i obciążenie pracą. Diagnostyka w ergonomii, optymalizacja warunków pracy i działania profilaktyczne. Wybrane aspekty prawnej ochrony pracy, przepisy ogólne i branżowe bhp w Polsce i UE. Zarządzanie bezpieczeństwem pracy.																											
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Wieczorek S. Ergonomia. Tarbonus, Kraków-Tarnobrzeg 2014. 2. Rączkowski B. Bhp w praktyce. ODDK. Gdańsk. 2016 3. Wykowska M. Ergonomia jako nauka stosowana. Wyd. AGH Kraków 2007. 4. Górská E. Ergonomia, diagnoza, projektowanie, eksperyment. Oficyna Wydawnicza Politechniki Warszawskiej, Warszawa 2009. 5. Koradecka D. Bezpieczeństwo pracy i ergonomia. Tom. 1 i 2. CIOP, Warszawa 1997. 6. Kodeks pracy.																											
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, dyskusja																											
Bilans punktów ECTS	<table><tr><th colspan="2">Godziny kontaktowe</th><th>ECTS</th></tr><tr><td>wykłady</td><td>10</td><td>0,40</td></tr><tr><td>konsultacje</td><td>4</td><td>0,16</td></tr><tr><td>zaliczenie/zaliczenie poprawkowe</td><td>2</td><td>0,08</td></tr><tr><td>Razem (g. kontaktowe)</td><td>16</td><td>0,64</td></tr><tr><th colspan="2">Godziny niekontaktowe</th><th>ECTS</th></tr><tr><td>studiowanie literatury</td><td>4</td><td>0,16</td></tr><tr><td>przygotowanie do zaliczenia</td><td>5</td><td>0,20</td></tr><tr><td>Razem (g. niekontaktowe)</td><td>9</td><td>0,36</td></tr></table>	Godziny kontaktowe		ECTS	wykłady	10	0,40	konsultacje	4	0,16	zaliczenie/zaliczenie poprawkowe	2	0,08	Razem (g. kontaktowe)	16	0,64	Godziny niekontaktowe		ECTS	studiowanie literatury	4	0,16	przygotowanie do zaliczenia	5	0,20	Razem (g. niekontaktowe)	9	0,36
Godziny kontaktowe		ECTS																										
wykłady	10	0,40																										
konsultacje	4	0,16																										
zaliczenie/zaliczenie poprawkowe	2	0,08																										
Razem (g. kontaktowe)	16	0,64																										
Godziny niekontaktowe		ECTS																										
studiowanie literatury	4	0,16																										
przygotowanie do zaliczenia	5	0,20																										
Razem (g. niekontaktowe)	9	0,36																										

<i>M uu uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	M DI_08 S 2018/2019
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Organizacja pracy Work Organization
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	I
Rok studiów dla kierunku	I

Semestr dla kierunku	I												
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2 (1,44/0,56)												
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Piotr Maksym												
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Podstaw Techniki, Zakład Ergonomii												
Cel modułu	Celem przedmiotu jest przekazanie studentom wiedzy ogólnej w zakresie zarządzania oraz organizacji pracy, przede wszystkim w kontekście funkcji zarządzania, a także w zakresie podstawowych metod, technik i form organizacji pracy. Prezentowane będą również wymagania prawa pracy w kierowaniu przedsiębiorstwem; przedstawione też zostaną podstawowe wymagania organizacji struktury pracy wynikające z prawa budowlanego, ergonomii, przepisów bhp oraz przepisów o ochronie przeciwpożarowej.												
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	<table> <tr> <th>Efekty Kierunkowe</th><th>Realizowane Efekty Kształcenia</th></tr> <tr> <td>DI_W06 ++</td><td>W1. Zna podstawy teoretyczne nauk o organizacji i zarządzaniu.</td></tr> <tr> <td>DI_W05 ++</td><td>W2. Rozumie i potrafi rozpoznać procesy i zjawiska zachodzące we współczesnych organizacjach i w otaczającym ich świecie.</td></tr> <tr> <td>DI_U08 ++ DI_U14 +</td><td>U1. Potrafi docierać do źródeł wiedzy związanych z organizacją pracy i zarządzaniem, korzystać z uzyskanych informacji, dokonywać ich interpretacji, a także formułować opinie.</td></tr> <tr> <td>DI_U08 + DI_U09 +</td><td>U2. Potrafi przygotować opracowanie problemu z zakresu organizacji pracy i zarządzania.</td></tr> <tr> <td>DI_K11 +++ DI_K02 ++</td><td>K1. Jest zdolny do skutecznego komunikowania się ze współpracownikami oraz z otoczeniem oraz do przekonywania co do swoich racji - potrafi współdziałać i pracować w grupie.</td></tr> </table>	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia	DI_W06 ++	W1. Zna podstawy teoretyczne nauk o organizacji i zarządzaniu.	DI_W05 ++	W2. Rozumie i potrafi rozpoznać procesy i zjawiska zachodzące we współczesnych organizacjach i w otaczającym ich świecie.	DI_U08 ++ DI_U14 +	U1. Potrafi docierać do źródeł wiedzy związanych z organizacją pracy i zarządzaniem, korzystać z uzyskanych informacji, dokonywać ich interpretacji, a także formułować opinie.	DI_U08 + DI_U09 +	U2. Potrafi przygotować opracowanie problemu z zakresu organizacji pracy i zarządzania.	DI_K11 +++ DI_K02 ++	K1. Jest zdolny do skutecznego komunikowania się ze współpracownikami oraz z otoczeniem oraz do przekonywania co do swoich racji - potrafi współdziałać i pracować w grupie.
Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia												
DI_W06 ++	W1. Zna podstawy teoretyczne nauk o organizacji i zarządzaniu.												
DI_W05 ++	W2. Rozumie i potrafi rozpoznać procesy i zjawiska zachodzące we współczesnych organizacjach i w otaczającym ich świecie.												
DI_U08 ++ DI_U14 +	U1. Potrafi docierać do źródeł wiedzy związanych z organizacją pracy i zarządzaniem, korzystać z uzyskanych informacji, dokonywać ich interpretacji, a także formułować opinie.												
DI_U08 + DI_U09 +	U2. Potrafi przygotować opracowanie problemu z zakresu organizacji pracy i zarządzania.												
DI_K11 +++ DI_K02 ++	K1. Jest zdolny do skutecznego komunikowania się ze współpracownikami oraz z otoczeniem oraz do przekonywania co do swoich racji - potrafi współdziałać i pracować w grupie.												
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	1,5 nauki rolnicze 0,5 nauki medyczne												
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1, W2 - zaliczenie pisemne; U1, U2 - zaliczenie pisemne, dyskusja; K1 - zaliczenie pisemne, aktywność, dyskusja												
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	Szczegółowe kryteria przy ocenie egzaminów i prac kontrolnych 6) student wykazuje dostateczny (3,0) stopień wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 51 do 60% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio, przy zaliczeniu cząstkowym – jego części), 7) student wykazuje dostateczny plus (3,5) stopień wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 61 do 70% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części),												

	8) student wykazuje dobry stopień (4,0) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 71 do 80% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części), 9) student wykazuje plus dobry stopień (4,5) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 81 do 90% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części), 10) student wykazuje bardzo dobry stopień (5,0) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje powyżej 91% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części).																																	
Wymagania wstępne i dodatkowe	brak																																	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	W ramach tego przedmiotu realizowane są zagadnienia z zakresu zarządzania i organizacji pracy w przedsiębiorstwie. Omówiona zostanie problematyka związana z rozwojem nauki organizacji i zarządzania oraz istota, zakres i metody organizacji pracy jako współczesnej dyscypliny naukowej. Zaprezentowane zostaną zasady i formy organizacji pracy, a także istota cyklu organizacyjnego jako podstawowej metody organizacji pracy. Zwrócona zostanie także uwaga na istotę, rodzaje, cechy organizacji i jej cykl życia oraz na otoczenie, a także zagadnienia związane ze strukturami organizacyjnymi oraz motywowaniem. Zasygnalizowana zostanie ponadto problematyka organizacji stanowisk i przestrzeni pracy, a także elementy prawnej ochrony prac związane z organizacją pracy i podstawowe zasady ochrony przeciwpożarowej w zakładach żywienia zbiorowego.																																	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Griffin R. W., Podstawy zarządzania organizacjami, PWN, Warszawa 2004, 2. Literatura zalecana: 3. Piotrkowski K., Organizacja i zarządzanie, Warszawa 2006, 4. Górska E., Lewandowski E., Zarządzanie i organizacja środowiska pracy, Warszawa 2010.																																	
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, dyskusja																																	
Bilans punktów ECTS	<table><tr><th colspan="2">Godziny kontaktowe</th><th>ECTS</th></tr><tr><td>wykłady</td><td>30</td><td>1,20</td></tr><tr><td>konsultacje</td><td>4</td><td>0,16</td></tr><tr><td>zaliczenie/zaliczenie</td><td></td><td></td></tr><tr><td>poprawkowe</td><td>2</td><td>0,08</td></tr><tr><td>Razem (g. kontaktowe)</td><td>36</td><td>1,44</td></tr><tr><th colspan="2">Godziny niekontaktowe</th><th>ECTS</th></tr><tr><td>przygotowanie referatu lub prezentacji</td><td>4</td><td>0,16</td></tr><tr><td>studiowanie literatury</td><td>5</td><td>0,20</td></tr><tr><td>przygotowanie do zaliczenia</td><td>5</td><td>0,20</td></tr><tr><td>Razem (g. niekontaktowe)</td><td>14</td><td>0,56</td></tr></table>	Godziny kontaktowe		ECTS	wykłady	30	1,20	konsultacje	4	0,16	zaliczenie/zaliczenie			poprawkowe	2	0,08	Razem (g. kontaktowe)	36	1,44	Godziny niekontaktowe		ECTS	przygotowanie referatu lub prezentacji	4	0,16	studiowanie literatury	5	0,20	przygotowanie do zaliczenia	5	0,20	Razem (g. niekontaktowe)	14	0,56
Godziny kontaktowe		ECTS																																
wykłady	30	1,20																																
konsultacje	4	0,16																																
zaliczenie/zaliczenie																																		
poprawkowe	2	0,08																																
Razem (g. kontaktowe)	36	1,44																																
Godziny niekontaktowe		ECTS																																
przygotowanie referatu lub prezentacji	4	0,16																																
studiowanie literatury	5	0,20																																
przygotowanie do zaliczenia	5	0,20																																
Razem (g. niekontaktowe)	14	0,56																																

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_09S 2018/2019	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Prawo i ekonomia w ochronie zdrowia / Law and economy in health care	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	I	
Rok studiów dla kierunku	I	
Semestr dla kierunku	1	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2 w tym1,3 kontaktowe	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr Piotr Chojnacki	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Ekonomii i Agrobiznesu	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z podstawowymi prawami ekonomicznymi i zarządczymi rynku ochrony zdrowia w kontekście obowiązującego prawa.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W20	W1. Posiada wiedzę na temat zależności pomiędzy mechanizmami rynkowymi a rolą państwa w ochronie zdrowia
	DI_W20	W2. Posiada wiedzę o ubezpieczeniach zdrowotnych i zasadach finansowania w ochronie zdrowia
	DI_W20 DI_W06	W3. Posiada wiedzę o zakresie podstawowych aspektów prawnych funkcjonowania systemu ochrony zdrowia
		Umiejętności
	DI_U07	U1. Potrafi znaleźć odpowiednie akty prawne dotyczące problematyki ochrony zdrowia
	DI_U07	U2. Potrafi wykorzystywać nabytą wiedzę do negocjacji i rozwiązywania konfliktów z zakresu prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia
		Kompetencje społeczne
	DI_K1	K1. Jest świadomy konieczności aktualizacji aspektów prawnych i ekonomicznych w ochronie zdrowia i potrafi dzielić się wiedzą poza środowiskiem akademickim.
	D_K2	K2. Potrafi formułować opinie związane z prawnymi i ekonomicznymi

		zagadnieniami funkcjonowania ochrony zdrowia
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	2	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1, W2, W3 – test kompetencyjny U1, U2, U3 – test kompetencyjny, dyskusja <i>K1– test t kompetencyjny, dyskusja</i>	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	100% oceny z egzaminu	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawy ekonomii i prawa	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Wykłady obejmują zagadnienia dotyczące organizacji systemu ochrony zdrowia, finansowania świadczeń opieki zdrowotnej, finansowania świadczeń społecznych z budżetu, porównania systemów i modeli finansowania ochrony zdrowia oraz prawnych aspektów funkcjonowania w służbie zdrowia w szczególności zagadnień dotyczących praw pacjenta, odpowiedzialności zawodowej i cywilnej w obszarze ochrony zdrowia.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Literatura obowiązkowa: Morris S., <i>Ekonomia w służbie ochrony zdrowia</i>. Wydawnictwo Oficyna a Wolters Kluwer 2011 Nojszewska E., <i>System ochrony zdrowia</i>. PWN, Warszawa 2009 Nojszewska E., <i>Kierunki rozwoju systemu ochrony zdrowia w Polsce</i>. Oficyna a Wolters Kluwer 2011 <i>Sygit B., Wąsik D.; Prawo ochrony zdrowia Dyfin 2016</i> 2. Literatura zalecana: Ustawa o działalności leczniczej Dz.U. z 2018 r. Poz. 2190 Ustawa o świadczeniach opieki zdrowotnej finansowanych ze środków publicznych Dz.U. z 2018 r. poz. 1510	
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) wykład konwencjonalny 2) wykład problemowy 3) <i>dyskusja</i> 4) <i>prezentacje multimedialne</i> 5) <i>studia literaturowe</i>	
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 30 godz. - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 8 x 1 godz. = 8 godz., - studia literaturowe, przygotowanie do egzaminu i obecność na egzaminie – 12 godz + 1 godz. = 13 godz. Łączny nakład pracy studenta to 51 godz. co odpowiada 5 punktom ECTS.	

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

M DI_10 2018/2019

niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany		
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Technologia informacyjna Information technology	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	I	
Rok studiów dla kierunku	I	
Semestr dla kierunku	1	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	Łącznie 2 w tym 1,5 kontaktowe	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr Artur Mazurek	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności	
Cel modułu	Podniesienie praktycznych umiejętności w zakresie przetwarzania tekstów, arkuszy kalkulacyjnych, grafiki prezentacyjnej, pozyskiwania i przetwarzania informacji oraz opanowanie umiejętności wykorzystania oprogramowania typu menedżer bibliografii.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W15	W1. zna wymogi formalne dotyczące pisania prac dyplomowych oraz zasady posługiwania się programami wchodzącymi w skład pakietu biurowego
	DI_U08	U1. potrafi pozyskiwać i przetwarzać informację z bibliograficznych baz danych dostępnych poprzez Internet,
	DI_U17	U2. poprawnie używa komputera do tworzenia i edycji, dokumentów oraz prezentacji
	DI_K02	K1. potrafi współdziałać i pracować w grupie, podejmując w niej różne role
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	1 nauki rolnicze 1 nauki medyczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1. ocena wykonania zadania przygotowanego przez prowadzącego U1. ocena wykonania zadania przygotowanego przez prowadzącego U2. ocena wykonania zadania przygotowanego przez prowadzącego K1. ocena pytań otwartych w dyskusjach Formy dokumentowania osiągniętych wyników: - dokumenty elektroniczne zawierające efekty indywidualnej pracy studenta	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	50% ćwiczenia 50% egzamin	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Umiejętność podstawowej obsługi komputera w środowisku systemu operacyjnego MS Windows. Znajomość pakietu programów biurowych MS Office w zakresie wymaganym w szkole średniej.	

Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Treści przedmiotu obejmują zapoznanie z technologiami informacyjnymi w stopniu umożliwiającym samodzielne stosowanie ich w praktyce. MS Word – wprowadzanie symboli specjalnych, formatowanie znaków i akapitów, style formatowania, tworzenie tabel, obiekty graficzne, wydruki, przypisy, recenzowanie dokumentów, spisy treści, indeksy, bibliografia MS Excel – wprowadzanie formuł matematycznych, funkcji, generowanie i modyfikacja wykresów, przenoszenie informacji pomiędzy arkuszem a edytorem, definiowanie własnych funkcji, sortowanie i filtrowanie danych, MS PowerPoint – zasady tworzenia prezentacji, korzystanie z wzorców slajdów i ich modyfikacja, formatowanie tekstu, list, tabel, elementy graficzne i multimedialne prezentacji, Poznanie efektywnych metod pozyskiwania i przetwarzania informacji z bibliograficznych baz danych dostępnych poprzez Internet, oraz opanowanie umiejętności wykorzystania oprogramowania typu menedżer bibliografii.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. MS Office 2016 PL w biurze i nie tylko. Piotr Wróblewski. Helion 2015 2. Office 2016 PL. Kurs. Witold Wrotek. Helion 2016 3. ABC MS Office 2010 PL. Adam Jaronicki. Helion 2013 4. Office 2010 PL. Nieoficjalny podręcznik. Nancy Conner, Matthew MacDonald. Helion 2011
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Praca indywidualna studenta posługującego się komputerem oraz realizacja projektów w formach: prezentacji multimedialnej, opracowania wykonanego w edytorze tekstu, zadania symulacyjnego z użyciem arkusza kalkulacyjnego.
Bilans punktów ECTS	- udział w zajęciach laboratoryjnych – 30 godz., - przygotowanie do ćwiczeń – 8 godz., - wykonanie samodzielne projektów – 8 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 2 godz. - obecność na zaliczeniu – 2 godz. Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS.

<i>M uu_uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany np.2015-16</i>	M_DI_11, S, 2018/19
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Ekologia i ochrona przyrody Ecology and nature protection
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	I
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	I

<i>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</i>	Łącznie 2 w tym kontaktowe 1
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Sylwia Andruszczak
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Ekologii Rolniczej
Cel modułu	Celem modułu jest przybliżenie podstawowych pojęć i terminów z zakresu ekologii i ochrony przyrody oraz poznanie zależności pomiędzy organizmami oraz organizmami i środowiskiem, zachodzących na różnych poziomach organizacji biologicznej. Opanowanie podstaw z zakresu ochrony przyrody umożliwiającym zrozumienie funkcjonowania ochrony przyrody w Polsce w aspekcie bioróżnorodności, bogactwa rodzimej przyrody i różnorodności krajobrazów.
Efekty kształcenia	W1. Zna podstawowe pojęcia z zakresu ekologii i ochrony przyrody oraz ma wiedzę dotyczącą tolerancji ekologicznej organizmów i ich funkcjonowania na poziomie populacji, biocenozy i ekosystemu.
	W2. Zna istotę koncepcji zrównoważonego rozwoju oraz podstawy zachowania bioróżnorodności w ekosystemach naturalnych i w ekosystemach w różnym stopniu użytkowanych przez człowieka.
	W3. Zna formy ochrony przyrody jak: parki narodowe, rezerваты przyrody, parki krajobrazowe, sieć NATURA 2000, użytki ekologiczne, pomniki przyrody.
	U1. Umie opisać podstawowe procesy zachodzące na poziomie organizmu, populacji, biocenozy i ekosystemu.
	U2. Rozumie problemy ochrony przyrody oraz potrafi odnieść się do problemu ochrony ginących i zagrożonych gatunków roślin i zwierząt.
	K1. Prawdłowo identyfikuje i rozstrzyga dylematy związane z problematyką ekologiczną oraz świadomie formułuje opinie dotyczące konieczności kreowania etyki zachowań ekologicznych w zakresie poszanowania i ochrony bogactwa przyrodniczego Polski i świata.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1- sprawdzian testowy W2- sprawdzian testowy W3- sprawdzian testowy U1 - sprawdzian testowy U2 - ocena wykonania pracy zaliczeniowej (prezentacja multimedialna) K1 - ocena wykonania pracy zaliczeniowej (prezentacja multimedialna) oraz ocena aktywności studenta podczas dyskusji dotyczących współczesnych problemów ochrony bogactwa przyrodniczego kraju i świata. <i>Formy dokumentowania osiągniętych wyników:</i> sprawdziany, praca zaliczeniowa pisemna.
Wymagania wstępne i dodatkowe	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Podstawowe pojęcia z zakresu ekologii i ochrony przyrody, zakres ekologii, główne czynniki abiotyczne i biotyczne, organizm i jego środowisko, prawo minimum Liebiga, tolerancji Shelforda,

	stopnie tolerancji, populacja – zagęszczenie, rozrodczość, śmiertelność, rozprzestrzenianie się populacji, biocenozy i ich struktura, homeostaza, bioróżnorodność, interakcje, ekosystem – zasady funkcjonowania, wiązanie energii przez producentów, łańcuchy pokarmowe, sieci troficzne, piramidy ekologiczne, produktywność i jej ograniczenia, habitat, nisza ekologiczna, historyczne, naukowe, prawne i organizacyjne podstawy ochrony przyrody ożywionej i nieożywionej, ochrona czynna, bierna, częściowa, parki narodowe, rezerваты przyrody, parki krajobrazowe, obszary chronionego krajobrazu, sieć NATURA 2000, pomniki przyrody, użytki ekologiczne, ochrona gatunkowa, czerwone listy i księgi roślin i zwierząt ginących i zagrożonych w Polsce, koncepcja, cele i zasady zrównoważonego rozwoju.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Krebs Ch. J. 2011. Ekologia. Wyd. Naukowe PWN Warszawa. Symonides E. 2007. Ochrona przyrody. Wyd. Uniwersytetu Warszawskiego Falińska K. 2004. Ekologia roślin. Wyd. Naukowe PWN Warszawa. Mirek Z., Nikel A., Paul W., Wilk Ł. 2005. Ostoje roślinne w Polsce. Instytut Botaniki W. Szafera PAN Kraków. Polskie Parki Narodowe. 2009. Wyd. Pascal, Bielsko-Biała.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) wykład, 2) film, 3) dyskusja 4) praca zaliczeniowa pisemna
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 30 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 3 x 1 godz. = 3 godz., - przygotowanie do zaliczenia i obecność na zaliczeniu – 16 godz. + 2 godz. = 18 godz. - wykonanie pracy zaliczeniowej – 10 godz. Łączny nakład pracy studenta to 61 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS

<i>M uu_uu</i>	<i>M_BO_11 S_2018/19</i>
Kierunek lub kierunki studiów	Biotechnologia
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Historia Ziołolecznictwa History of herbal medicine
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	I Stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	II
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2 w tym 1 kontaktowy
Tytuł/stopień/Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr hab. Radosław Kowalski
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności

Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z wybranymi zagadnieniami z zakresu historii ziołolecznictwa. Leczenie ziołami jest najdawniejszym sposobem zwalczania wszelkich chorób i dolegliwości. Obecnie, po kilkudziesięciu latach zachwyty nad lekami syntetycznymi, zainteresowanie społeczeństwa produktami naturalnymi, jak również popyt na przetwory ziołowe, stale rośnie.
Efekty kształcenia – łączna liczba efektów kształcenia nie może przekroczyć dla modułu (4-8). Należy przedstawić opis zakładanych efektów kształcenia, które student powinien osiągnąć po zrealizowaniu modułu. Należy przedstawić efekty dla zastosowanych form zajęć łącznie	Wiedza
	W1. (BO_W01) ma wiedzę na temat specyfiki nauk humanistycznych w systemie nauk i ich wpływu na rozwój nauk przyrodniczych
	W2. (BO_W02, BO_W06) ma wiedzę w zakresie problematyki dotyczącej potrzeb leczniczych społeczeństw w świecie na przestrzeni wieków z wykorzystaniem ziół oraz zna historyczne uwarunkowania rozwoju ziołolecznictwa
	Umiejętności
	U1. (BO_U01) umie posłużyć się zdobytą wiedzą z zakresu historii ziołolecznictwa. Umie ponadto spostrzec znaczenie ziołolecznictwa w rozwoju współczesnej medycyny, farmacji oraz chemii
	Kompetencje społeczne:
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	K1. (BO_K01, BO_K03) jest świadomy wpływu ziół i preparatów ziołowych w zakresie profilaktyki zdrowotnej i leczenia różnych schorzeń
	W1- zaliczenie pisemne W2- zaliczenie pisemne U1- zaliczenie pisemne K1- zaliczenie pisemne
Wymagania wstępne i dodatkowe	Brak
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	<i>Wykłady obejmują:</i> wybrane zagadnienia z zakresu historii i znaczenia ziołolecznictwa ze szczególnym uwzględnieniem rozwoju zielarstwa w Polsce. Podczas wykładów zostanie zaprezentowane zainteresowanie surowcami leczniczymi ludności w wielu regionach świata na przestrzeni wieków do czasów współczesnych. Ziołolecznictwo wywarło bezpośredni wpływ na rozwój współczesnej farmakognozji oraz produkcji zdrowej żywności i suplementów diety.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<i>Farmakognozja, Stanisław Kohlmunzer, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2003 Roczniki „Wiadomości zielarskich”</i>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<i>Wykład</i>
Bilans punktów ECTS	-udział w wykładach – 15 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 2 x 1 godz. = 2 godz. Przygotowanie do zaliczenia i obecność na zaliczeniu – 35 godz. + 2 godz. = 37 godz. Łączny nakład pracy studenta to 54 godz. Co odpowiada 2 punktom ECTS

<u>M uu_uu</u> - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S;	M_DI_12 S 2018 - 2019
---	-----------------------

niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany		
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Savoir-vivre akademicki Academic savoir-vivre	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	I	
Rok studiów dla kierunku	I	
Semestr dla kierunku	1	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	1, w tym 0,44 kontaktowych	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Monika Michalak-Majewska	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Technologii Surowców Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii; Zakład Technologii Owoców, Warzyw i Grzybów	
Cel modułu	Celem wykładów jest zapoznanie studentów z wybranymi zasadami savoir-vire`u obowiązującymi w środowisku akademickim oraz w innej przestrzeni publicznej	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W015	Student zna podstawowe zasady savoir-vire`u obowiązujące w przestrzeni publicznej, w szczególności - akademickiej
	DI_U07	Potrafi zastosować zasady savoir-vire`u w przestrzeni akademickiej
	DI_K05	Student jest świadomy znaczenia zasad etykiety w relacjach interpersonalnych w życiu prywatnym oraz środowisku akademickim
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	1	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	pisemne zaliczenie końcowe	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	100% udział oceny z zaliczenia w końcowej ocenie z modułu	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość podstawowych zasad współżycia międzyludzkiego	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Podstawowe zagadnienia dotyczące zasad savoir-vivre`u w przestrzeni akademickiej - tytułowanie, formy kontaktu z wykładowcami, dostosowanie ubioru do okoliczności. Podstawowe zagadnienia dotyczące zasad savoir-vivre`u w życiu codziennym (zwroty grzecznościowe, powitania, rozmowa przez telefon).	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Kuspys P., 2012r., "Savoir-vivre. Sztuka dyplomacji i dobrego tonu", wyd. Zys i S-ka,	

	Rothschild N., 2006r., "Savoir-vivre XXI wieku", wyd. Zysk i S-ka,
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład z prezentacją multimedialną i elementami konwersatorium
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 10 godz., - czytanie zalecanej literatury – 4 godz., - przygotowanie do zaliczenia – 10 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 1 godz. Łączny nakład pracy studenta to 25 godz. co odpowiada 1 punktowi ECTS

<i>M uu uu</i> - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany	13_DI_S_2018/19	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Język obcy 1- Angielski B2 Foreign Language 1– English B2	
Język wykładowy	angielski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	I stopień – studia stacjonarne	
Rok studiów dla kierunku	I	
Semestr dla kierunku	2	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2(1/1)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	mgr Joanna Rączkiewicz	
Jednostka oferująca przedmiot	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych	
Cel modułu	Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego. Rozwijanie umiejętności w miarę poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_U19	U1.Posiada umiejętność w miarę poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego
	DI_U18	U2.Potrafi dyskutować oraz relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego
	DI_U17	U3.Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania nieskomplikowanych tekstów specjalistycznych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.
	DI_U17	U4.Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty

		dotyczące spraw prywatnych i służbowych
	DI_K01	K1.Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	1-nauki rolnicze 1-nauki medyczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	U1 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U2 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U3 -sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego U4 -ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych K1 -ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsesemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu		
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Prowadzone w ramach modułu zajęcia obejmują rozszerzenie lub wprowadzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, relacji międzyludzkich, form spędzania czasu wolnego, zainteresowań, podróżowania, zdrowia i zdrowego trybu życia, środowiska naturalnego, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej. Moduł obejmuje również wprowadzenie zaawansowanych struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta w miarę poprawnej komunikacji. W czasie ćwiczeń studenci zostaną zapoznani ze słownictwem specjalistycznym danej dyscypliny naukowej, zostaną przygotowani do selektywnego czytania literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł ma również za zadanie zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. A.Doff, C.Thaine, H.Puchta, Empower Intermediate, Cambridge, 2016 2. S.Kay, J.Hird, P.Maggs, J.Quintana, Move Intermediate, Macmillan 2006 3. Wielki słownik angielsko-polski, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, 2002 4. Słownik rolniczy angielsko-polski, Wydawnictwo IUNG, Puławy, 2001 5. Słownik medyczny angielsko-polski, Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa, 2009 6. Dictionary of Contemporary English, Pearson Education Limited, 2005	

Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Metoda eklektyczna: wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.
Bilans punktów ECTS	Udział w ćwiczeniach: 15h Przygotowanie do zajęć: 15h Przygotowanie do sprawdzianów: 10h Konsultacje: 10h Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS

<i>M uu uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	DI_13 _S1_2019/20	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Język obcy 2- Angielski B2 Foreign Language 2– English B2	
Język wykładowy	angielski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	I stopień – studia stacjonarne	
Rok studiów dla kierunku	II	
Semestr dla kierunku	3	
<i>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</i>	3(1,9/1,1)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	mgr Joanna Rączkiewicz-Gołacka	
Jednostka oferująca przedmiot	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych	
Cel modułu	Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego. Rozwijanie umiejętności w miarę poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_U19	U1.Posiada umiejętność w miarę poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego
	DI_U18	U2.Potrafi dyskutować oraz relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego
	DI_U17	U3.Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania nieskomplikowanych tekstów specjalistycznych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.
	DI_U17	U4.Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty

		dotyczące spraw prywatnych i służbowych
	DI_K01	K1.Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	1,5-nauki rolnicze 1,5-nauki medyczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	U1 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U2 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U3 -sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego U4 -ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych K1 -ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsesemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	100% oceny z ćwiczeń	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Prowadzone w ramach modułu zajęcia obejmują rozszerzenie lub wprowadzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, relacji międzyludzkich, form spędzania czasu wolnego, zainteresowań, podróżowania, zdrowia i zdrowego trybu życia, środowiska naturalnego, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej. Moduł obejmuje również wprowadzenie zaawansowanych struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta w miarę poprawnej komunikacji. W czasie ćwiczeń studenci zostaną zapoznani ze słownictwem specjalistycznym danej dyscypliny naukowej, zostaną przygotowani do selektywnego czytania literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł ma również za zadanie zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. A.Doff, C.Thaine, H.Puchta, Empower Intermediate, Cambridge, 2016 2. S.Kay, J.Hird, P.Maggs, J.Quintana, Move Intermediate, Macmillan 2006 3. Wielki słownik angielsko-polski, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, 2002 4. Słownik rolniczy angielsko-polski, Wydawnictwo IUNG, Puławy, 2001 5. Słownik medyczny angielsko-polski, Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa, 2009 6. Dictionary of Contemporary English, Pearson Education Limited, 2005	
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Metoda eklektyczna: wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i	

	bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.
Bilans punktów ECTS	Udział w ćwiczeniach: 45h Przygotowanie do zajęć: 15h Przygotowanie do sprawdzianów: 13h Konsultacje: 2h Łączny nakład pracy studenta to 75 godz. co odpowiada 3 punktom ECTS

<i>M uu_uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	DI_13 _S1_2019/20	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Język obcy 3- Angielski B2 Foreign Language 3– English B2	
Język wykładowy	angielski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	I stopień – studia stacjonarne	
Rok studiów dla kierunku	II	
Semestr dla kierunku	4	
<i>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</i>	3(2/1)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	mgr Joanna Rączkiewicz-Gołacka	
Jednostka oferująca przedmiot	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych	
Cel modułu	Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego. Rozwijanie umiejętności w miarę poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe DI_U19	Realizowane Efekty Kształcenia U1.Posiada umiejętność w miarę poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego
	DI_U18	U2.Potrafi dyskutować oraz relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego
	DI_U17	U3.Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania nieskomplikowanych tekstów specjalistycznych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.
	DI_U17	U4.Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych
	DI_K01	K1.Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie

Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	1,5-nauki rolnicze 1,5-nauki medyczne
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	U1 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U2 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U3 -sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego U4 -ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych K1 -ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsesemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	100% oceny z egzaminu
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Prowadzone w ramach modułu zajęcia obejmują rozszerzenie lub wprowadzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, relacji międzyludzkich, form spędzania czasu wolnego, zainteresowań, podróżowania, zdrowia i zdrowego trybu życia, środowiska naturalnego, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej. Moduł obejmuje również wprowadzenie zaawansowanych struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta w miarę poprawnej komunikacji. W czasie ćwiczeń studenci zostaną zapoznani ze słownictwem specjalistycznym danej dyscypliny naukowej, zostaną przygotowani do selektywnego czytania literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł ma również za zadanie zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. A.Doff, C.Thaine, H.Puchta, Empower Intermediate, Cambridge, 2016 2. S.Kay, J.Hird, P.Maggs, J.Quintana, Move Intermediate, Macmillan 2006 3. Wielki słownik angielsko-polski, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, 2002 4. Słownik rolniczy angielsko-polski, Wydawnictwo IUNG, Puławy, 2001 5. Słownik medyczny angielsko-polski, Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa, 2009 6. Dictionary of Contemporary English, Pearson Education Limited, 2005
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Metoda eklektyczna: wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.
Bilans punktów ECTS	Udział w ćwiczeniach: 45h

	Przygotowanie do zajęć: 10h Przygotowanie do sprawdzianów: 5h Przygotowanie do egzaminu: 10h Egzamin: 3h Konsultacje: 2h Łączny nakład pracy studenta to 75 godz. co odpowiada 3 punktom ECTS
--	---

<i>M uu uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	13_DI_S_2018/19	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Język obcy 1- Niemiecki B2 Foreign Language 1– German B2	
Język wykładowy	niemiecki	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	I stopień – studia stacjonarne	
Rok studiów dla kierunku	I	
Semestr dla kierunku	2	
<i>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</i>	2(1/1)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	mgr Urszula Szuma	
Jednostka oferująca przedmiot	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych	
Cel modułu	Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego. Rozwijanie umiejętności w miarę poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe DI_U19	Realizowane Efekty Kształcenia U1.Posiada umiejętność w miarę poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego
	DI_U18	U2.Potrafi dyskutować oraz relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego
	DI_U17	U3.Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania nieskomplikowanych tekstów specjalistycznych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.
	DI_U17	U4.Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych
	DI_K01	K1.Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	1-nauki rolnicze 1-nauki medyczne	

Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	U1 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U2 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U3-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego U4-ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Prowadzone w ramach modułu zajęcia obejmują rozszerzenie lub wprowadzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, relacji międzyludzkich, form spędzania czasu wolnego, zainteresowań, podróżowania, zdrowia i zdrowego trybu życia, środowiska naturalnego, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej. Moduł obejmuje również wprowadzenie zaawansowanych struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta w miarę poprawnej komunikacji. W czasie ćwiczeń studenci zostaną zapoznani ze słownictwem specjalistycznym danej dyscypliny naukowej, zostaną przygotowani do selektywnego czytania literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł ma również za zadanie zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1.H. Hilpert, S. Kalender, M. Kerner Schritte international 5 i 6 - Hueber 2012 2.S. Mróz-Dwornikowska, K. Szachowska – Welttour 3 i 4 - Nowa Era Sp. z o.o.2014 3.W. Krenn, H. Puchta – Motive B1 - Hueber 2016 4.B. Kujawa, M. Stinia, B. Szymoniak - Mit Beruf auf Deutsch profil turystyczno – gastronomiczny - Nowa Era – Sp. z o.o. 2014 5.M. Perlmann-Balme, A. Tomaszewski, D. Weers – Themen aktuell 3 –Hueber 2010
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Metoda eklektyczna: wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.
Bilans punktów ECTS	Udział w ćwiczeniach: 15h Przygotowanie do zajęć: 15h Przygotowanie do sprawdzianów: 10h Konsultacje: 10h

	Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS
--	--

<i>M uu_uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	DI_13 _S1_2019/20	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Język obcy 2- Niemiecki B2 Foreign Language 2– German B2	
Język wykładowy	niemiecki	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	I stopień – studia stacjonarne	
Rok studiów dla kierunku	II	
Semestr dla kierunku	3	
<i>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</i>	3(1,9/1,1)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	mgr Urszula Szuma	
Jednostka oferująca przedmiot	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych	
Cel modułu	Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego. Rozwijanie umiejętności w miarę poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_U19	U1.Posiada umiejętność w miarę poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego
	DI_U18	U2.Potrafi dyskutować oraz relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego
	DI_U17	U3.Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania nieskomplikowanych tekstów specjalistycznych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.
	DI_U17	U4.Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych
	DI_K01	K1.Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	1,5-nauki rolnicze 1,5-nauki medyczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	U1 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U2 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U3 -sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego	

	U4-ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	100% oceny z ćwiczeń
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Prowadzone w ramach modułu zajęcia obejmują rozszerzenie lub wprowadzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, relacji międzyludzkich, form spędzania czasu wolnego, zainteresowań, podróżowania, zdrowia i zdrowego trybu życia, środowiska naturalnego, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej. Moduł obejmuje również wprowadzenie zaawansowanych struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta w miarę poprawnej komunikacji. W czasie ćwiczeń studenci zostaną zapoznani ze słownictwem specjalistycznym danej dyscypliny naukowej, zostaną przygotowani do selektywnego czytania literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł ma również za zadanie zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1.H. Hilpert, S. Kalender, M. Kerner Schritte international 5 i 6 - Hueber 2012 2.S. Mróz-Dwornikowska, K. Szachowska – Welttour 3 i 4 - Nowa Era Sp. z o.o.2014 3.W. Krenn, H. Puchta – Motive B1 - Hueber 2016 4.B. Kujawa, M. Stinia, B. Szymoniak - Mit Beruf auf Deutsch profil turystyczny – gastronomiczny - Nowa Era – Sp. z o.o. 2014 5.M. Perlmann-Balme, A. Tomaszewski, D. Weers – Themen aktuell 3 –Hueber 2010
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Metoda eklektyczna: wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.
Bilans punktów ECTS	Udział w ćwiczeniach: 45h Przygotowanie do zajęć: 15h Przygotowanie do sprawdzianów: 13h Konsultacje: 2h 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;	DI_13 _S1_2019/20
--	-------------------

niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany		
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Język obcy 3- Niemiecki B2 Foreign Language 3– German B2	
Język wykładowy	niemiecki	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	I stopień – studia stacjonarne	
Rok studiów dla kierunku	II	
Semestr dla kierunku	4	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	3(2/1)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	mgr Urszula Szuma	
Jednostka oferująca przedmiot	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych	
Cel modułu	Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego. Rozwijanie umiejętności w miarę poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_U19	U1.Posiada umiejętność w miarę poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego
	DI_U18	U2.Potrafi dyskutować oraz relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego
	DI_U17	U3.Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania nieskomplikowanych tekstów specjalistycznych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.
	DI_U17	U4.Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych
	DI_K01	K1.Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	1,5-nauki rolnicze 1,5-nauki medyczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	U1 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U2 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U3-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego U4-ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia:	

	Śródsemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	100% oceny z egzaminu
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Prowadzone w ramach modułu zajęcia obejmują rozszerzenie lub wprowadzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, relacji międzyludzkich, form spędzania czasu wolnego, zainteresowań, podróżowania, zdrowia i zdrowego trybu życia, środowiska naturalnego, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej. Moduł obejmuje również wprowadzenie zaawansowanych struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta w miarę poprawnej komunikacji. W czasie ćwiczeń studenci zostaną zapoznani ze słownictwem specjalistycznym danej dyscypliny naukowej, zostaną przygotowani do selektywnego czytania literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł ma również za zadanie zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1.H. Hilpert, S. Kalender, M. Kerner Schritte international 5 i 6 - Hueber 2012 2.S. Mróz-Dwornikowska, K. Szachowska – Welttour 3 i 4 - Nowa Era Sp. z o.o.2014 3.W. Krenn, H. Puchta – Motive B1 - Hueber 2016 4.B. Kujawa, M. Stinia, B. Szymoniak - Mit Beruf auf Deutsch profil turystyczno – gastronomiczny - Nowa Era – Sp. z o.o. 2014 5.M. Perlmann-Balme, A. Tomaszewski, D. Weers – Themen aktuell 3 –Hueber 2010
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Metoda eklektyczna: wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.
Bilans punktów ECTS	Udział w ćwiczeniach: 45h Przygotowanie do zajęć: 10h Przygotowanie do sprawdzianów: 5h Przygotowanie do egzaminu: 10h Egzamin: 3h Konsultacje: 2h Łączny nakład pracy studenta to 75 godz. co odpowiada 3 punktom ECTS
<i>M uu_uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	13_DI_S_2018/19
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka

Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Język obcy 1- Rosyjski B2 Foreign Language 1– Russian B2	
Język wykładowy	rosyjski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	I stopień – studia stacjonarne	
Rok studiów dla kierunku	I	
Semestr dla kierunku	2	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2(1/1)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	mgr Urszula Szuma	
Jednostka oferująca przedmiot	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych	
Cel modułu	Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego. Rozwijanie umiejętności w miarę poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_U19	U1.Posiada umiejętność w miarę poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego
	DI_U18	U2.Potrafi dyskutować oraz relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego
	DI_U17	U3.Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania nieskomplikowanych tekstów specjalistycznych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.
	DI_U17	U4.Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych
	DI_K01	K1.Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	1-nauki rolnicze 1-nauki medyczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	U1 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U2 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U3 -sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego U4 -ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych K1 -ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat	

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

<i>M uu_uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	DI_13 _S1_2019/20
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Język obcy 2- Rosyjski B2 Foreign Language 2– Russian B2
Język wykładowy	rosyjski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	I stopień – studia stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
<i>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</i>	3(1,9/1,1)

Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	mgr Urszula Szuma	
Jednostka oferująca przedmiot	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych	
Cel modułu	Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego. Rozwijanie umiejętności w miarę poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_U19	U1.Posiada umiejętność w miarę poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego
	DI_U18	U2.Potrafi dyskutować oraz relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego
	DI_U17	U3.Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania nieskomplikowanych tekstów specjalistycznych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.
	DI_U17	U4.Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych
	DI_K01	K1.Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	1,5-nauki rolnicze 1,5-nauki medyczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	U1 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U2 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U3 -sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego U4 -ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych K1 -ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	100% oceny z ćwiczeń	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Prowadzone w ramach modułu zajęcia obejmują rozszerzenie lub wprowadzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, relacji międzyludzkich, form spędzania czasu wolnego, zainteresowań, podróżowania, zdrowia i zdrowego trybu życia, środowiska naturalnego, życia w	

	społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej. Moduł obejmuje również wprowadzenie zaawansowanych struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta w miarę poprawnej komunikacji. W czasie ćwiczeń studenci zostaną zapoznani ze słownictwem specjalistycznym danej dyscypliny naukowej, zostaną przygotowani do selektywnego czytania literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł ma również za zadanie zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1.S.Czernyszow, A.Czernyszowa- Pojechali 2.1, 2.2- Złatoust, Sanki-Petersburg2014 2.A.Pado start.ru 2- WSIP 2006 3.A.Kaźmierak D.Matwiczyna TELC materiały przygotowawcze -UMCS 2010
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Metoda eklektyczna: wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.
Bilans punktów ECTS	Udział w ćwiczeniach: 45h Przygotowanie do zajęć: 15h Przygotowanie do sprawdzianów: 13h Konsultacje: 2h Łączny nakład pracy studenta to 75 godz. co odpowiada 3 punktom ECTS

<i>M uu_uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	DI_13 _S1_2019/20	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Język obcy 3- Rosyjski B2 Foreign Language 3– Russian B2	
Język wykładowy	rosyjski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	I stopień – studia stacjonarne	
Rok studiów dla kierunku	II	
Semestr dla kierunku	4	
<i>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</i>	3(2/1)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	mgr Urszula Szuma	
Jednostka oferująca przedmiot	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych	
Cel modułu	Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego. Rozwijanie umiejętności w miarę poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia

	DI_U19	U1.Posiada umiejętność w miarę poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego
	DI_U18	U2.Potrafi dyskutować oraz relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego
	DI_U17	U3.Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania nieskomplikowanych tekstów specjalistycznych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.
	DI_U17	U4.Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych
	DI_K01	K1.Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	1,5-nauki rolnicze 1,5-nauki medyczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	U1 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U2 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U3 -sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego U4 -ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych K1 -ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	100% oceny z egzaminu	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Prowadzone w ramach modułu zajęcia obejmują rozszerzenie lub wprowadzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, relacji międzyludzkich, form spędzania czasu wolnego, zainteresowań, podróżowania, zdrowia i zdrowego trybu życia, środowiska naturalnego, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej. Moduł obejmuje również wprowadzenie zaawansowanych struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta w miarę poprawnej komunikacji. W czasie ćwiczeń studenci zostaną zapoznani ze słownictwem specjalistycznym danej dyscypliny naukowej, zostaną przygotowani do selektywnego czytania literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym.	

	Moduł ma również za zadanie zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1.S.Czernyszow, A.Czernyszowa- Pojechali 2.1, 2.2- Złatoust, Sanki-Petersburg2014 2.A.Pado start.ru 2- WSIP 2006 3.A.Kaźmierak D.Matwiczyna TELC materiały przygotowawcze -UMCS 2010
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Metoda eklektyczna: wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.
Bilans punktów ECTS	Udział w ćwiczeniach: 45h Przygotowanie do zajęć: 10h Przygotowanie do sprawdzianów: 5h Przygotowanie do egzaminu: 10h Egzamin: 3h Konsultacje: 2h Łączny nakład pracy studenta to 75 godz. co odpowiada 3 punktom ECTS

<i>M uu_uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	M DI_14 S 2018-2019	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Historia Nauki o Żywieniu i Dietetyki History of Food Science and Dietetics	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	I	
Rok studiów dla kierunku	I	
Semestr dla kierunku	II	
<i>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</i>	1/1,08	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	DR INŻ. MACIEJ NASTAJ	
Jednostka oferująca przedmiot	KATEDRA TECHNOLOGII SUROWCÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO	
Cel modułu	Celem modułu jest wzbogacenie wiedzy studentów w zagadnienia z historii nauki o żywieniu i dietetyki	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W07 DI_W08 DI_W09	W1. Ma wiedzę o rysie historycznym powstania produktów spożywczych.
	DI_W14 DI_W13 DI_W11	W2. Ma wiedzę z zakresu podstawowych procesów, operacji technologicznych i ich wpływu na żywność i jej wartość odżywczą.
	DI_W03 DI_W09	W3. Rozumie zalecenia dotyczące norm spożycia poszczególnych składników i produktów spożywczych.
		Umiejętności:
	DI_U03 DI_U04 DI_U13	U1. Potrafi dokonać prostych porad w zakresie prawidłowego żywienia.

	DI_U03 DI_U04 DI_U13	U2. Umie dokonać oceny sposobu żywienia w odniesieniu do norm i zaleceń żywieniowych.
		Kompetencje społeczne:
	DI_K03 DI_K04 DI_K09	K1. Jest świadomy wpływu żywienia na zdrowie społeczeństwa i potrafi dzielić się wiedzą poza środowiskiem akademickim.
	DI_K03 DI_K04 DI_K09	K2. Potrafi formułować opinie dotyczące pacjentów w kontekście związanym z wykonywaniem zawodu.
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	0,6 nauki rolnicze 0,4 nauki medyczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	Zaliczenie pisemne, arkusz zaliczeniowy	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	100 % wykłady	
Wymagania wstępne i dodatkowe		
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Cykl wykładów obejmuje rys historyczny powstania produktów spożywczych oraz procesów ich wytwarzania np chleb, ser, piwo, wino, cukier. Rozwój cywilizacyjny a rozwój technologii żywności. Tradycyjne metody konserwacji żywności. Nowoczesne techniki kulinarne.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. B.W. Higman. Historia żywności. Jak żywność zmieniła świat 2. J. Gawęcki. Żywnienie Człowieka tom 1.	
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, prezentacja multimedialna	
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 25 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 0 godz. -- obecność na egzaminie – 2 godz. - przygotowanie do egzaminu i obecność na egzaminie – 3 godz. + 2 godz. = 5 godz. Łączny nakład pracy studenta to 32 godz. co odpowiada 1,28 punktom ECTS.	

<i>M uu_uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	M DI_14 S ROK AKADEMICKI 2018/2019
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Historia przemysłu spożywczego Food Industry History
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	I
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	II
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2 w tym 1,2 kontaktowych
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Monika Michalak-Majewska
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Technologii Surowców Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii; Zakład Technologii Owoców, Warzyw i Grzybów

Cel modułu	Celem modułu jest przekazanie studentom wiedzy o etapach rozwoju przemysłu spożywczego na ziemiach polskich od czasów historycznych poprzez integrację z Unią Europejską po współczesność.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W01 DI_W07	1. Absolwent zna wpływ uwarunkowań historycznych na społeczne, ekonomiczne i techniczne aspekty związane z krajową produkcją i konsumpcją żywności
	DI_U04	1. Absolwent potrafi korzystać z różnych dobrze udokumentowanych źródeł, wykazując umiejętność integrowania i formułowania opinii w formie opracowania
	DI_K04	1. Absolwent jest gotów do identyfikowania zagrożeń zdrowotnych wynikających z postępu w przetwórstwie żywności na przestrzeni lat
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	2	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	Pisemne zaliczenie końcowe, opracowanie pisemne na zadany temat, ocena pytań otwartych na zaliczeniu pisemnym Formy dokumentowania osiągniętych wyników: zaliczenie końcowe, opracowanie pisemne	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu		
Wymagania wstępne i dodatkowe	Historia. Znajomość podstawowych wydarzeń, procesów i zjawisk społecznych z dziejów Polski, Europy, świata	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Etapy rozwoju przetwórstwa produktów roślinnych i zwierzęcych, przemysłu mleczarskiego, młynarskiego i cukrowniczego na terytorium Polski.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Lektura obowiązkowa: - materiał przedstawiony podczas wykładów Lektura zalecana: - Jezierski A., Leszczyńska C., Historia gospodarcza Polski, Warszawa 2003. - Czasopisma branżowe: Przemysł Spożywczy; Przegląd Fermentacyjny i Owocowo – Warzywny	
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład - prezentacja multimedialna	
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 30 godz., - przygotowanie do egzaminu i obecność na egzaminie – 18 godz. + 2 godz. = 20 godz. Łączny nakład pracy studenta to 50 godz., co odpowiada 2 punktom ECTS.	

M uu_uu	M_DI_15 2018-19
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka

Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Kliniczny zarys chorób Clinical outline of diseases	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	I stopień – studia stacjonarne	
Rok studiów dla kierunku	I	
Semestr dla kierunku	2	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	Łącznie 4, w tym kontaktowych 2,6	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr Małgorzata Kostecka	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Chemii	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie z różnymi jednostkami chorobowymi w obrębie układu pokarmowego, moczowo-płciowego, oddechowego, nerwowego i sercowo-naczyniowego oraz klasyfikacją diet i ich stosowaniem do leczenia żywieniowego pacjentów.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Nr efektu kierunkowego	Realizowany efekt kształcenia
	DI2A_W01, DI2_W05	W1. zna czynniki żywieniowe wpływające rozwój chorób układu pokarmowego, moczowego, oddechowego
	DI2A_W03	W2. zna zasady układania różnych rodzajów diet w zależności od jednostki chorobowej
	DI2A_U03	U1. umie ułożyć zalecenia żywieniowe w różnych jednostkach chorobowych
	DI2A_U04	U2. potrafi opracować dietę zgodnie z obowiązującą klasyfikacją diet i zasadami żywienia dla pacjenta z różnymi jednostkami chorobowymi
	DI2A_K01	K1. rozumie, że odpowiednie żywienie ma znaczenie dla utrzymania prawidłowego stanu zdrowia i odżywienia pacjenta.
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru nauk	4 punkty nauki medyczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1 – Kolokwium, zaliczenie pisemne W2 – ćwiczenia laboratoryjne, kolokwium, egzamin U1 – kolokwium, egzamin, planowanie diety U2 – kolokwium, egzamin, planowanie diety K1 – dyskusja w grupie, Formy dokumentowania osiągniętych wyników: projekty diet, kolokwium, egzamin	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie modułu	Ćwiczenia 10% Egzamin 90%	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Wymagania wstępne: Anatomia człowieka	

	Fizjologia żywienia człowieka
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Kliniczny zarys chorób obejmuje zagadnienia związane z najczęściej występującymi jednostkami chorobowymi. Przedstawia podstawowe pojęcia dotyczące stanu zdrowia i choroby oraz diagnostykę różnicową najczęstszych objawów klinicznych. Omawia wpływ chorób na stan odżywienia, a także wpływ niedożywienia na przebieg chorób. Przedstawia epidemiologię, objawy i leczenie chorób układu krążenia, oddechowego, pokarmowego, moczowo-płciowego, nerwowego, choroby endokrynologiczne, metaboliczne i żywieniowo-zależne.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Literatura zalecana: Literatura: 1. Payne A., Barker H. Dietetyka i żywienie kliniczne. Elsevier, 2010 2. Cymers M. Kliniczny zarys chorób. Podręcznik dla studentów dietetyki. Poznań 2013. 3. Jarosz M. Żywienie. Wpływ na zdrowie człowieka. Wyd. PZWL, 2013
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	• Metody podające m.in. wykład, prezentacja • Metody aktywizujące m.in. omówienie przypadków • Metody praktyczne m.in. ćwiczenia tabelaryczne, analiza i układanie diet
Bilans punktów ECTS	• Udział w wykładach – 30 godz. • udział w zajęciach laboratoryjnych i audytoryjnych – 30 godz., • przygotowanie do ćwiczeń –16 godz. • przygotowanie do egzaminu – 12 godz. • opracowanie diet – 8 godz • udział w egzaminie – 4 godz. Łączny nakład pracy studenta to 100 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS.

<i>M uu uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	M_DI_16 S 2018-19
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Biochemia ogólna i żywności General and Food Biochemistry
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	I stopień studiów
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	II
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	5 (3/2)
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr Monika Karaś
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Biochemii i Chemii Żywności
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z funkcjami biologicznymi organicznych składników organizmu, ich przemianami anabolicznymi i katabolicznymi oraz mechanizmami regulowania tych procesów.

Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W01	W1. Posiada ogólną wiedzę o procesach metabolicznych zachodzących w organizmie.
	DI_W02	W2. Zna podstawy regulowania przemian biochemicznych.
	DI_U09	U1. Potrafi wykonać podstawowe oznaczenia biochemiczne stosując odpowiednie techniki laboratoryjne, opisać wyniki przeprowadzonych doświadczeń i na ich podstawie wyciągnąć wnioski.
	DI_K01	K1. Rozumie potrzebę ciągłego uzupełniania i pogłębiania wiedzy w związku ze stałym rozwojem nauk biologicznych i pokrewnych.
	DI_K02	K2. Potrafi współdziałać i pracować w zespole.
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	3 nauki rolnicze 2 nauki medyczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1 - sprawdzian pisemny, egzamin pisemny, W2 - sprawdzian pisemny, egzamin pisemny, U1 – ocena wykonania sprawozdania i jego obrony K1 - ocena pracy studenta w charakterze członka zespołu wykonującego ćwiczenie i sprawozdanie K2 - ocena pytań otwartych zespołu wykonującego eksperyment i jego lidera, <i>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia:</i> sprawdziany, sprawozdania, dziennik prowadzącego, egzamin.	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	Ocena końcowa obliczana jest jako średnia ważona ocen z ćwiczeń (0,2) i egzaminu (0,8) obejmującego materiał z wykładów oraz ćwiczeń audytoryjnych i laboratoryjnych.	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia, Anatomia człowieka, Fizjologia	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Molekularne podstawy biochemii. Struktura komórki jako środowiska przemian biochemicznych. Konformacja i mechanizm działania enzymów. Czynniki determinujące szybkość i przebieg reakcji enzymatycznych. Znaczenie koenzymów i witamin w reakcjach enzymatycznych Enzymy żywności pochodzenia zwierzęcego i roślinnego. Omówienie podstawowych szlaków metabolicznych składników odżywczych występujących w żywności: białka, węglowodany, lipidy. Etapy utleniania biologicznego i rola uzyskanych produktów w procesach metabolicznych. Uzyskiwanie energii w procesach metabolicznych i jej magazynowanie. Budowa i funkcje kwasów nukleinowych, replikacja, transkrypcja, translacja. Regulacja i integracja metabolizmu.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1.Kączkowski J., Podstawy biochemii, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, W-wa 2009,	

	2.Kulka K., Rejowski A., Biochemia, Wydawnictwo Akademii Rolniczo- Technicznej w Olsztynie, Olsztyn 1998, 3.Murray R., Granner D., Mayes P., Rodwell V., Biochemia Harpera, Wydawnictwo Lekarskie PZWL W-wa, 2008, 4.Stryer L., Biochemia., Wydawnictwo Naukowe PWN., Warszawa 2009, 5.Ciborowska H., Rudnicka A., Dietetyka. Żywnieie zdrowego i chorego człowieka, PZWL, 2010. 6.Ciszewska R., Przeszlakowska M., Sykut A., Szynal J., Przewodnik do ćwiczeń z Biochemii, Wyd. AR Lublin, 2003, 7.Kłyszczko - Stefanowicz L., Ćwiczenia z biochemii. PWN Warszawa-Poznań, 2005, 8.Dziuba J., Kostyra H. Biochemia żywności ćwiczenia i metody, Wyd. Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego, 2000.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, ćwiczenia audytoryjne, wykonanie ćwiczeń laboratoryjnych.
Bilans punktów ECTS	Forma zajęć Liczba godzin kontaktowych Wykłady 30 godz. Ćwiczenia 45 godz. Konsultacje 4 godz. Egzamin 4 godz. Łącznie 83 godz. co odpowiada 3 pkt. ECTS Liczba godzin niekontaktowych Przygotowanie do ćwiczeń 12 godz. Dokończenie sprawozdań 2 godz. Przygotowanie do egzaminu 30 godz. Przygotowanie do sprawdzianów 10 godz. Łącznie 54 godz. co odpowiada 2 pkt. ECTS Łączny nakład pracy studenta to 137 godz. co odpowiada 5 punktom ECTS.

<i>M uu_uu</i> - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany	M_DI 17S 2018/2019
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Żywność pochodzenia zwierzęcego z produkcji klasycznej i ekologicznej Food of animal origin from classical and organic production
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	I
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	Łącznie 3 w tym kontaktowe 1,48
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	PIOTR STANEK
Jednostka oferująca przedmiot	Pracownia Ekologicznej Produkcji Żywności Pochodzenia Zwierzęcego
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z aktualną wiedzą dotyczącą sposobu produkcji i wartości

	odżywczej żywności wyprodukowanej w systemach klasycznych i ekologicznych.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W14	W 1. ma podstawową wiedzę na temat produkcji żywności w systemie konwencjonalnym i ekologicznym oraz jej znaczenia dla rozwoju obszarów wiejskich
	DI_W15	W 2. zna wymogi formalne dotyczące pisania prac dyplomowych, wybrane zagadnienia z ustawy o prawie autorskim i prawach pokrewnych oraz etyki w badaniach naukowych
	DI_U17	U 1. posiada umiejętność rozumienia i przygotowywania na piśmie analiz, zestawień, opracowań naukowych na bazie literatury dotyczącej dietetyki i nauk o żywności z wykorzystaniem fachowego słownictwa w języku polskim i/lub obcym
	DI_U18	U 2. potrafi przygotowywać wystąpienia ustne i prowadzić dyskusję z wykorzystaniem fachowego słownictwa i piśmiennictwa
	DI_K01	K 1. rozumie potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie dietetyki
	DI_K02	K 2. potrafi pracować indywidualnie i w zespole; współdziałać i wykonywać powierzone zadania podejmując w grupie rolę zarówno wykonawcy jak i zlecającego
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk		
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1,W2 - dyskusja w grupach, ocena z zaliczenia końcowego U1- ocena wykonywanego ćwiczenia U2, U3- ocena drzewa celów i problemów, ocena wykonywanego ćwiczenia, obserwacja K1, K2- dyskusja panelowa, obserwacja Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, Szczegółowe kryteria przy ocenie egzaminów i prac kontrolnych 11) student wykazuje dostateczny (3,0) stopień wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 51 do 60% sumy punktów określających	

	maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio, przy zaliczeniu cząstkowym – jego części), 12) student wykazuje dostateczny plus (3,5) stopień wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 61 do 70% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części), 13) student wykazuje dobry stopień (4,0) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 71 do 80% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części), 14) student wykazuje plus dobry stopień (4,5) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 81 do 90% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części), 15) student wykazuje bardzo dobry stopień (5,0) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje powyżej 91% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części)
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia, biochemia
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	<i>Wykłady obejmują:</i> podstawową terminologię z zakresu produkcji żywności; charakterystykę i cele produkcji żywności klasycznej i ekologicznej; europejskie prawo żywnościowe, w tym podstawy prawne produkcji żywności klasycznej i ekologicznej; metody ekologiczne i tradycyjne produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego; korzyści i zagrożenia związane z klasyczną i ekologiczną produkcją żywności pochodzenia zwierzęcego; wpływ dobrostanu na jakość produkowanej żywności; znaczenie żywności klasycznej i ekologicznej w diecie człowieka; możliwości zastosowania produktów ekologicznych w diecie człowieka Ćwiczenia obejmują: zasady konwersji gospodarstwa na produkcję żywności systemem ekologicznym z uzupełnianiem dokumentacji z tym związanej; prognozowanie rozwoju rolnictwa ekologicznego; przeprowadzanie oceny poprawności oznakowania żywności ekologicznej i klasycznej; analiza porównawcza podstawowej wartości odżywczej klasycznych i ekologicznych produktów mlecznych; analiza porównawcza wartości odżywczej klasycznych i ekologicznych produktów mięsnych wyprodukowanych z mięsa różnych gatunków zwierząt; ocena organoleptyczna żywności klasycznej i ekologicznej, np. produktów mlecznych, miodów, jaj;

	oznaczanie zawartości wybranych składników biologicznie czynnych w żywności klasycznej i ekologicznej
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Tyburski J, Żakowska-Biemans S. 2007: Wprowadzenie do rolnictwa ekologicznego. Wydawnictwo SGGW Warszawa. 2. G.E. Siebeneicher: Podręcznik rolnictwa ekologicznego. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 1997. 3. WWW.minrol.dow.pl (strona Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi) 4. Rozporządzenie Rady nr 834/2007 z dnia 28 czerwca 2007 r. w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych 5. Ustawa o rolnictwie ekologicznym z dnia 25 czerwca 2009 r. 6. Nogala-Kałucka M. (red.), 2005: Analiza żywności – jakość produktów żywności. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu. 7. Litwińczuk Z. (red.), 2011: Metody oceny towaroznawczej surowców i produktów zwierzęcych. Wyd. Uniw. Przyrod. Lublin
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) ćwiczenia laboratoryjne (w tym analizy laboratoryjne) 2) ćwiczenia audytoryjne, praca w grupach 3) wykład
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 15 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz., - przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych – 5 godz. - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych – 10 godz. - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 5 godz., Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2,0 punktom ECTS.

<i>M uu uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	M_ DI_18S 2018/2019
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Bases of human nutrition
Język wykładowy	angielski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	I
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	Łącznie 5 w tym kontaktowe 2,5
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr hab. Paweł Glibowski, prof. nadzw. UP
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z racjonalnym sposobem żywienia, rolą składników

	żywności w żywieniu człowieka, normami i zaleceniami żywieniowymi oraz wartością odżywczą produktów i potraw.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W01 DI_W02 DI_W09	W1. Zna przemiany składników odżywczych zachodzące w organizmie oraz ich wpływ na organizm człowieka.
	DI_W03	W2. Ma wiedzę dotyczącą wartości odżywczej produktów i potraw.
	DI_W03 DI_W09	W3. Rozumie zalecenia dotyczące norm spożycia poszczególnych składników i produktów spożywczych.
		Umiejętności:
	DI_U03 DI_U04 DI_U13	U1. Potrafi dokonać prostych porad w zakresie prawidłowego żywienia.
	DI_U15	U2. Wykonuje obliczenia i ocenia wartość odżywczą gotowych wyrobów, potraw, posiłków i całodiennej racji pokarmowej.
	DI_U03 DI_U04 DI_U13	U3. Umie dokonać oceny sposobu żywienia w odniesieniu do norm i zaleceń żywieniowych.
		Kompetencje społeczne:
	DI_K03 DI_K04 DI_K09	K1. Jest świadomy wpływu żywienia na zdrowie społeczeństwa i potrafi dzielić się wiedzą poza środowiskiem akademickim.
	DI_K03 DI_K04 DI_K09	K2. Potrafi formułować opinie dotyczące pacjentów w kontekście związanym z wykonywaniem zawodu.
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	2,5 nauki rolnicze 2,5 nauki medyczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1- egzamin pisemny, W2- sprawdzian pisemny, W3- sprawdzian pisemny, projekt diety, egzamin pisemny, U1 U2 U3- ocena wykonania projektu i jego obrony, K1- ocena pytań otwartych na sprawdzianach, ocena projektu. K2- ocena pytań otwartych na sprawdzianach, ocena projektu. Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawdziany, projekt, dziennik prowadzącego, egzamin.	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	70% oceny z egzaminu 30% oceny z ćwiczeń	
Wymagania wstępne i dodatkowe		
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Wykłady obejmują: skład organizmu człowieka, niezbędne składniki odżywcze i składniki pokarmowe; pojęcie wartości odżywczej, strawności, przyswajalności, biodostępności;	

	zapotrzebowanie na składniki odżywcze a normy żywienia i zalecenia żywieniowe; przemiana materii i energii u człowieka, bilans energetyczny, nadwaga i otyłość, wskaźniki i zapobieganie; rola i przemiany białek, węglowodanów, tłuszczów, błonnika pokarmowego, witamin oraz składników mineralnych w organizmie, skutki niedoborów, wartości odżywcze, główne źródła w żywności, spożycie na tle zaleceń żywieniowych. Ćwiczenia obejmują wyliczanie wartości energetycznej pożywienia oraz pomiar podstawowej i całkowitej przemiany materii, charakterystykę wartości odżywczej produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, analizę i układanie jadłospisów, prowadzenie wywiadu żywieniowego.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. <i>Human Nutrition</i> - Catherine Geissler, Hilary Powers. Elsevier, 2012 2. <i>Advanced Human Nutrition</i> Denis Medeiros, Robert E. C. Wildma. Jones and Bartlet Learning, 2012 3. <i>Introduction to Human Nutrition</i> Michael J. Gibney, Susan A. Lanham-New, Aedin Cassidy, Hester H. Vorster. John Wiley & Sons, 2009
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) ćwiczenia w postaci zajęć komputerowych z programem Supertracker, 2) ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia tabelaryczne, 3) pogadanka 4) obrona projektu diety, 5) wykład
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 30 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 godz., - przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych – 4x2 godz. = 8 godz. - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych - 10 x 1 godz. = 10 godz. - przygotowanie projektów i analiza diet – 20 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 7 x 1 godz. = 7 godz., - przygotowanie do egzaminu i obecność na egzaminie – 19 godz + 1 godz. = 20 godz. Łączny nakład pracy studenta to 125 godz. co odpowiada 5 punktom ECTS.
M <u>uu_uu</u> - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany	M_DI_18S 2018/2019
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka

Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Podstawy żywienia człowieka/Bases of human nutrition	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny	
Poziom modułu kształcenia	I	
Rok studiów dla kierunku	I	
Semestr dla kierunku	2	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	Łącznie 5 w tym kontaktowe 2,5	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr hab. Paweł Glibowski, prof. nadzw. UP	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z racjonalnym sposobem żywienia, rolą składników żywności w żywieniu człowieka, normami i zaleceniami żywieniowymi oraz wartością odżywczą produktów i potraw.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W01 DI_W02 DI_W09	W1. Zna przemiany składników odżywczych zachodzące w organizmie oraz ich wpływ na organizm człowieka.
	DI_W03	W2. Ma wiedzę dotyczącą wartości odżywczej produktów i potraw.
	DI_W03 DI_W09	W3. Rozumie zalecenia dotyczące norm spożycia poszczególnych składników i produktów spożywczych.
		Umiejętności:
	DI_U03 DI_U04 DI_U13	U1. Potrafi dokonać prostych porad w zakresie prawidłowego żywienia.
	DI_U15	U2. Wykonuje obliczenia i ocenia wartość odżywczą gotowych wyrobów, potraw, posiłków i całodiennej racji pokarmowej.
	DI_U03 DI_U04 DI_U13	U3. Umie dokonać oceny sposobu żywienia w odniesieniu do norm i zaleceń żywieniowych.
		Kompetencje społeczne:
	DI_K03 DI_K04 DI_K09	K1. Jest świadomy wpływu żywienia na zdrowie społeczeństwa i potrafi dzielić się wiedzą poza środowiskiem akademickim.
	DI_K03 DI_K04 DI_K09	K2. Potrafi formułować opinie dotyczące pacjentów w kontekście związanym z wykonywaniem zawodu.
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	2,5 nauki rolnicze 2,5 nauki medyczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1- egzamin pisemny, W2- sprawdzian pisemny, W3- sprawdzian pisemny, projekt diety, egzamin pisemny, U1 U2 U3- ocena wykonania projektu i jego obrony,	

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

	3) pogadanka 4) obrona projektu diety, 5) wykład
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 30 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 godz., - przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych – 4x2 godz. = 8 godz. - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych - 10 x 1 godz. = 10 godz. - przygotowanie projektów i analiza diet – 20 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 7 x 1 godz. = 7 godz., - przygotowanie do egzaminu i obecność na egzaminie – 19 godz + 1 godz. = 20 godz. Łączny nakład pracy studenta to 125 godz. co odpowiada 5 punktom ECTS.

<u>M uu uu</u> - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany	19_ S_2018/2019	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Żywność regionalna Regional food	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny	
Poziom modułu kształcenia	I stopień	
Rok studiów dla kierunku	I	
Semestr dla kierunku	2	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2 ECTS, w tym 1,66 kontaktowy	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Prof. dr hab. Joanna Barłowska	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych	
Cel modułu	Celem nauczania przedmiotu jest zapoznanie studenta z zasadami produkcji żywności regionalnej oraz jej przeznaczeniem. Moduł ma na celu zapoznać studentów z ogólną charakterystyką tego rodzaju żywności, jej przeznaczeniem dla poszczególnych grup osób (o różnych potrzebach żywieniowych) i metodami jej produkcji. Ma on na celu również zapoznać studentów z jej wartością dietetyczną i wpływem na zdrowie konsumenta.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W14+	Ma podstawową Wiedzę na temat produkcji żywności regionalnej oraz jej znaczenia dla rozwoju obszarów wiejskich
	DI_U02+	Posiada umiejętność wyszukiwania, zrozumienia, analizy i wykorzystania potrzebnych informacji

		pochodzących z różnych źródeł na temat znaczenia żywności regionalnej w życiu obecnego konsumenta i wpływu na jego zdrowie
	DI_U08+	potrafi korzystać z elektronicznych baz danych i przy użyciu komputera przygotowywać prezentacje multimedialne
	DI_K06	Ma świadomość znaczenia zawodowej i etycznej odpowiedzialności za jakość różnych rodzajów żywności, w tym regionalnej w aspekcie zdrowia człowieka
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	2 ECTS nauki rolnicze	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W zakresie wiedzy: lista obecności na ćwiczeniach, ustna prezentacja wybranego produktu tradycyjnego. W zakresie umiejętności: przygotowanie wniosku rejestracyjnego wybranego produktu żywnościowego. W zakresie kompetencji: uczestnictwo w zajęciach przewidzianych w programie, zespołowa ocena przygotowanych prezentacji i wniosków rejestracyjnych. W każdym ze sposobów weryfikacji osiągniętych efektów przyjmuje się kryteria szczegółowe: Szczegółowe kryteria przy ocenie egzaminów i prac kontrolnych 16) student wykazuje dostateczny (3,0) stopień wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 51 do 60% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio, przy zaliczeniu częściowym – jego części), 17) student wykazuje dostateczny plus (3,5) stopień wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 61 do 70% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części), 18) student wykazuje dobry stopień (4,0) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 71 do 80% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części), 19) student wykazuje plus dobry stopień (4,5) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 81 do 90% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części), 20) student wykazuje bardzo dobry stopień (5,0) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje powyżej 91% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności	

	z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części)
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	70% ćwiczenia/20% wykłady
Wymagania wstępne i dodatkowe	brak
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	W ramach przedmiotu omówione zostaną podstawowe pojęcia i regulacja prawne dotyczące żywności regionalnej i tradycyjnej. Omówione zostanie znaczenie żywności regionalnej w diecie współczesnego konsumenta i jej przeznaczenie dla poszczególnych grup osób (o różnych potrzebach żywieniowych i problemach zdrowotnych). Zostaną omówione zasady rejestracji, pakowania i znakowania oraz dystrybucji produktów regionalnych w Polsce i UE. Scharakteryzowane będą najbliższej znane regionalne produkty żywnościowe wytwarzane w UE.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Gulbicka B. Żywność tradycyjna i regionalna w Polsce. Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej – Państwowy Instytut Badawczy, Warszawa, 2014. 2. Barłowska J.: Rodzime rasy zwierząt podstawą żywności tradycyjnej i regionalnej. Litwińczuk Z. (red.). Ochrona zasobów genetycznych zwierząt gospodarskich i dziko żyjących. PWRiL, Warszawa, 2011. 3. Barłowska J.: Znaczenie lokalnych ras zwierząt w produkcji żywności tradycyjnej oraz przekazie tradycji i kultury regionu. Przegląd Hodowlany, 9, 4-8, 2011.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykłady – prelekcja, pokaz multimedialny ćwiczenia audytoryjne – prelekcja, pokaz multimedialny, dyskusja; ćwiczenia laboratoryjne – ocena sensoryczna polskich i europejskich produktów regionalnych, przygotowywanie i prezentacja wniosków rejestracyjnych dla wybranych przez studentów produktów żywnościowych.
Bilans punktów ECTS	Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego – 50 godz. co odpowiada 1,66 punktom ECTS Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym – 40 godz. co odpowiada 1,82 punktom ECTS

<i>M uu uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	19_ S_2018/2019
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Żywność tradycyjna Traditional food
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny

Poziom modułu kształcenia	I stopień	
Rok studiów dla kierunku	I	
Semestr dla kierunku	2	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2 ECTS, w tym 1,66 kontaktowy	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Prof. dr hab. Joanna Barłowska	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych	
Cel modułu	Celem nauczania przedmiotu jest zapoznanie studenta z zasadami produkcji żywności tradycyjnej oraz jej przeznaczeniem. Moduł ma na celu zapoznać studentów z ogólną charakterystyką tego rodzaju żywności, jej przeznaczeniem dla poszczególnych grup osób (o różnych potrzebach żywieniowych) i metodami jej produkcji. Ma on na celu również zapoznać studentów z jej wartością dietetyczną i wpływem na zdrowie konsumenta.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W14+	Ma podstawową Wiedzę na temat produkcji żywności tradycyjnej oraz jej znaczenia dla rozwoju obszarów wiejskich
	DI_U02+	Posiada umiejętność wyszukiwania, zrozumienia, analizy i wykorzystania potrzebnych informacji pochodzących z różnych źródeł na temat znaczenia żywności tradycyjnej w życiu obecnego konsumenta i wpływu na jego zdrowie
	DI_U08+	potrafi korzystać z elektronicznych baz danych i przy użyciu komputera przygotowywać prezentacje multimedialne
	DI_K06	Ma świadomość znaczenia zawodowej i etycznej odpowiedzialności za jakość różnych rodzajów żywności, w tym tradycyjnej w aspekcie zdrowia człowieka
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	2 ECTS nauki rolnicze	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W zakresie wiedzy: lista obecności na ćwiczeniach, ustna prezentacja wybranego produktu tradycyjnego. W zakresie umiejętności: przygotowanie wniosku rejestracyjnego wybranego produktu żywnościowego. W zakresie kompetencji: uczestnictwo w zajęciach przewidzianych w programie, zespołowa ocena przygotowanych prezentacji i wniosków rejestracyjnych. W każdym ze sposobów weryfikacji osiągniętych efektów przyjmuje się kryteria szczegółowe:	

	Szczegółowe kryteria przy ocenie egzaminów i prac kontrolnych 21) student wykazuje dostateczny (3,0) stopień wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 51 do 60% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio, przy zaliczeniu cząstkowym – jego części), 22) student wykazuje dostateczny plus (3,5) stopień wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 61 do 70% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części), 23) student wykazuje dobry stopień (4,0) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 71 do 80% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części), 24) student wykazuje plus dobry stopień (4,5) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 81 do 90% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części), 25) student wykazuje bardzo dobry stopień (5,0) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje powyżej 91% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części)
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	70% ćwiczenia/20% wykłady
Wymagania wstępne i dodatkowe	brak
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	W ramach przedmiotu omówione zostaną podstawowe pojęcia i regulacja prawne dotyczące żywności regionalnej i tradycyjnej. Omówione zostanie znaczenie żywności tradycyjnej w diecie współczesnego konsumenta i jej przeznaczenie dla poszczególnych grup osób (o różnych potrzebach żywieniowych i problemach zdrowotnych). Zostaną omówione zasady rejestracji, pakowania i znakowania oraz dystrybucji produktów tradycyjnych w Polsce i UE. Scharakteryzowane będą najbardziej znane tradycyjne produkty żywnościowe wytwarzane w UE.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	4. Gulbicka B. Żywność tradycyjna i regionalna w Polsce. Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej – Państwowy Instytut Badawczy, Warszawa, 2014. 5. Barłowska J.: Rodzime rasy zwierząt podstawą żywności tradycyjnej i regionalnej. Litwińczuk Z. (red.). Ochrona zasobów genetycznych zwierząt gospodarskich i dziko żyjących. PWRiL, Warszawa, 2011. 6. Barłowska J.: Znaczenie lokalnych ras zwierząt w produkcji żywności tradycyjnej oraz przekazie

	tradycji i kultury regionu. Przegląd Hodowlany, 9, 4-8, 2011.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykłady – prelekcja, pokaz multimedialny ćwiczenia audytoryjne – prelekcja, pokaz multimedialny, dyskusja; ćwiczenia laboratoryjne – ocena sensoryczna polskich i europejskich produktów tradycyjnych, przygotowywanie i prezentacja wniosków rejestracyjnych dla wybranych przez studentów produktów żywnościowych.
Bilans punktów ECTS	Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego – 50 godz. co odpowiada 1,66 punktom ECTS Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym – 40 godz. co odpowiada 1,82 punktom ECTS

<u>M uu uu</u>	<u>M_DI_20 S</u> , 2018-2019
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Dystrybucja żywności Food distribution
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	I stopień
Rok studiów dla kierunku	1
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	Łącznie 3, w tym kontaktowe 2
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr inż. Piotr Skąlecki
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych
Cel modułu	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z zagadnieniami związanymi z organizacją i zarządzaniem łańcuchami logistycznymi w dystrybucji i obrocie żywności.
Efekty kształcenia – łączna liczba efektów kształcenia nie może przekroczyć dla modułu (4-8). Należy przedstawić opis zakładanych efektów kształcenia, które student powinien osiągnąć po zrealizowaniu modułu. Należy przedstawić efekty dla zastosowanych form zajęć łącznie	Wiedza
	1. ma ogólną wiedzę na temat łańcuchów logistycznych w dystrybucji żywności
	2. zna zasady obrotu towarowego produktami żywnościowymi
	3. zna i rozumie rolę czynników wewnętrznych i zewnętrznych w obrocie żywnością
	Umiejętności
	1. potrafi zaprojektować i ocenić prosty łańcuch (sieć) logistyczny wybranego produktu żywnościowego
	Kompetencje społeczne:
	1. ma świadomość znaczenia dystrybucji żywności w aspekcie jej bezpieczeństwa
	2. dzieli się wiedzą z zakresu właściwych warunków dystrybucji żywności
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1- kolokwium, egzamin pisemny, W2- kolokwium, egzamin pisemny, W3- kolokwium, egzamin pisemny,

	U1- ocena wykonania projektu i jego obrony, K1- ocena pytań otwartych na sprawdzianach, ocena projektu. K2- ocena pytań otwartych na sprawdzianach, ocena projektu. Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawdziany, projekt, egzamin
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia ogólna, biochemia ogólna i żywności, analiza i ocena jakości żywności
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Charakterystyka żywności i trendów jej konsumpcji jako czynnik restrukturyzacji łańcucha żywnościowego. Geneza śledzenia i zapewniania bezpieczeństwa żywności w łańcuchach i sieciach dostaw. Koncepcja obsługi klienta jako instrumentu zarządzania łańcuchem dostaw. Internetowe formy dystrybucji produktów. Nowe kierunki dostaw żywności w Polsce. Tematyka ćwiczeń: Analiza tradycyjnego systemu dystrybucji produktów żywnościowych na przykładzie rynku mleka, mięsa, jaj, warzyw i owoców. Przygotowanie projektu rozwiązującego przyjęty problem łańcucha logistycznego wybranego produktu żywnościowego.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Szymanowski W., Zarządzanie łańcuchami dostaw żywności w Polsce. Kierunki zmian. Difin 2008 Rutkowski K., Beier F.J., Logistyka, SGH, Warszawa 2004 CZASOPIŚMA: Ekonomika i Organizacja Przedsiębiorstw, Logistyka.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) ćwiczenia laboratoryjne w postaci analiz organoleptycznych i chemicznych, 2) ćwiczenia audytoryjne, 3) obrona projektu łańcucha logistycznego , 4) wykład
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 30 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz., - przygotowanie do kolokwium – 2 x 2 godz. = 4 godz. - przygotowanie projektu logistycznego – 8 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 5 x 1 godz. = 5 godz., - przygotowanie do egzaminu i obecność na egzaminie – 10 godz + 2 godz. = 12 godz. Łączny nakład pracy studenta to 74 godz. co odpowiada 3 punktom ECTS

<i>M uu uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	M_DI_20, S, 2018-2019
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Przechowywanie żywności Food storage
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Fakultatywny
Poziom modułu kształcenia	I stopień

Rok studiów dla kierunku	1	
Semestr dla kierunku	2	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2,0/1,0	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr hab. Piotr Skąlecki	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Towaroznawstwa i Przetwórstwa Surowców Zwierzęcych	
Cel modułu	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z warunkami przechowywania, metodami utrwalania żywności oraz procesami zachodzącymi w żywności podczas jej przechowywania.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W07 ++	W1. ma ogólną wiedzę o procesach zachodzących podczas przechowywania żywności, zna metody przedłużania trwałości żywności
	DI_W12 ++	W2. zna i rozumie rolę czynników wewnętrznych i zewnętrznych determinujących szybkość zmian podczas przechowywania
		Umiejętności:
	DI_U12 ++	U1. dokonuje identyfikacji i standardowej analizy jakości żywności na podstawie zmian fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych wybranych produktów
		Kompetencje społeczne:
	DI_K06 ++	K1. ma świadomość ważności i rozumie wpływ warunków przechowywania i utrwalania żywności na jej bezpieczeństwo
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	3 nauki rolnicze	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1- praca pisemna W2- praca pisemna U1 - sprawozdanie K1 – dyskusja <i>Formy dokumentowania osiągniętych wyników; Lista obecności, prace pisemne, sprawozdania</i>	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	50/50	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia ogólna, biochemia ogólna i żywności, analiza i ocena jakości żywności	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	<i>Jakość i trwałość żywności. Czynniki wewnętrzne i zewnętrzne kształtujące szybkość zmian podczas przechowywania. Zmiany mikrobiologiczne, fizjologiczne, chemiczne i fizyczne surowców i wybranych produktów żywnościowych podczas przechowywania. Sposoby przedłużania trwałości i warunki przechowywania żywności. Nowe metody utrwalania żywności.</i>	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<i>Gruda Z., Postolski J.: Zamrażanie żywności. Wyd III rozszerzone. WNT, Warszawa 1999.. Dłużewski M., Chuchowa J, Krajewski K, Kamiński W.M., Dłużewska A.: Technologia żywności. WsiP, tom 1 i 2, 2000.</i>	

	<i>Litwińczuk Z.: Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych z podstawami przetwórstwa. PWRiL, 2012</i>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) ćwiczenia laboratoryjne w postaci analiz organoleptycznych i chemicznych, 2) ćwiczenia audytoryjne, 3) wykład
Bilans punktów ECTS	udział w wykładach – 30 godz., udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz., przygotowanie do testów – 2 x 2 godz. = 4 godz. przygotowanie sprawozdania – 9 godz., udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 5 x 1 godz. = 5 godz., przygotowanie do zaliczenia i obecność na zaliczeniu – 10 godz. + 2 godz. = 12 godz. Łączny nakład pracy studenta to 75 godz. co odpowiada 3 pkt ECTS

<i>M uu_uu</i> - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany	M DI_21 S 2018/2019	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Praktyka zawodowa Professional practice	
Język wykładowy	Polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	Studia pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	1	
Semestr dla kierunku	2	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	Liczba ECTS: 7 w tym kontaktowe 2	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr inż. Agnieszka Malik	
Jednostka oferująca przedmiot	Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii	
Cel modułu	Celem jest zapoznanie studenta z funkcjonowaniem i organizacją pracy w domach pomocy społecznej, oddziałach opieki paliatywnej oraz poznanie metodyki pracy dietetyka w tego typu placówkach. Poznanie zasad opracowania diet dla osób przewlekle chorych i w podeszłym wieku.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W03	Zna zasady obowiązujące przy układaniu diet dla osób niepełnosprawnych i przewlekle chorych.
	DI_W04	Zna zasady dotyczące zapewnienia kontroli i bezpieczeństwa spożywanej żywności
	DI_U03	Potrafi wyliczyć zapotrzebowanie na składniki pokarmowe
	DI_U04	Potrafi opracować jadłospis dopasowany do wieku i schorzeń pacjentów

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

<i>M uu_uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	M DI_21S 2018/2019
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Praktyka zawodowa Professional practice
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	Studia pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	1
Semestr dla kierunku	2
<i>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</i>	Liczba ECTS: 7 w tym kontaktowe 2
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. Poznać metody pracy z pacjentem indywidualnym

Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W03	Zna zasady obowiązujące przy układania diet dla osób zdrowych i według indywidualnych potrzeb pacjenta
	DI_W04	Zna metody oceny stanu odżywienia pacjenta
	DI_U03 DI_U04	Potrafi wyliczyć zapotrzebowanie na składniki pokarmowe i ułożyć dietę zależnie od stanu zdrowia i aktywności pacjenta
	DI_U09	Potrafi udzielić porady dietetycznej
	DI_K09	Dostrzega potrzebę zmiany zachowań żywieniowych oraz potrzebę edukowania społeczeństwa w zakresie racjonalnego żywienia
	DI_K03	Ma świadomość ważności odpowiedniego żywienia dla zachowania zdrowia żywienia i w leczeniu chorób
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	R1A:M1 50:50	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	<i>Dziennik praktyk, opinia i potwierdzenie odbycia praktyk przez opiekuna, egzamin</i>	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	<i>Nie dotyczy</i>	
Wymagania wstępne i dodatkowe		
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	W ramach odbywanej praktyki student poznaje specyfikę pracy dietetyka w poradni żywieniowej. Zapoznaje się z zasadami najczęściej opracowywanych diet w gabinecie. Zdobywa umiejętności w zakresie układania planów żywieniowych zależnie od głównej dolegliwości i schorzeń towarzyszących. Poznaje metody komunikacji, budowania relacji z pacjentem, uczy się jak rozumieć jego intencje oraz poznaje strategie wspierające i stosowane w rozwiązywaniu trudności.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<i>Nie dotyczy</i>	
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<i>Nie dotyczy</i>	
Bilans punktów ECTS		

<i>M uu uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	M DI_21S 2018/2019
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 pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	1	
Semestr dla kierunku	2	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	Liczba ECTS: 7 w tym kontaktowe 2	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr inż. Agnieszka Malik	
Jednostka oferująca przedmiot	Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii	
Cel modułu	Celem jest zapoznanie studenta z funkcjonowaniem i organizacją pracy w oddziałach szpitalnych oraz placówkach leczenia uzdrowskiego oraz poznanie metodyki pracy dietetyka w tego typu placówkach. Poznanie zasad opracowania diet dla pacjentów i kuracjuszy.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W03	Zna zasady obowiązujące przy układania diet dla osób przebywających w placówkach zbiorowego żywienia
	DI_W04	Zna zasady dotyczące zapewnienia kontroli i bezpieczeństwa spożywanej żywności
	DI_U03	Potrafi wyliczyć zapotrzebowanie na składniki pokarmowe
	DI_U04	Potrafi opracować jadłospis dla pacjentów
	DI_K02	Potrafi pracować indywidualnie i w zespole realizując powierzone mu zadania
	DI_K06	Ma świadomość ważności jakości żywności dla żywienia zbiorowego
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	R1A:M1 50:50	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	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 w oddziałach szpitalnych lub placówkach sanatoryjnych. Zdobywa wiedzę z zakresu zasad bezpieczeństwa i higieny przygotowywania potraw takich jak HACCP, GHP. Poznaje zasady dotyczące przygotowania żywienia przez firmy cateringowe. Bierze udział w przygotowywaniu i wydawaniu posiłków. Zapoznaje się z najczęściej występującymi dietami w szpitalach/sanatoriach oraz z ich założeniami. Zdobywa wiedzę w jaki sposób opracowywane są plany żywieniowe i	

	zbilansowane jadłospisy dla osób z najpowszechniejszymi schorzeniami.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<i>Nie dotyczy</i>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<i>Nie dotyczy</i>
Bilans punktów ECTS	

<i>M uu_uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	<i>M DI_21 S 2018/2019</i>	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Praktyka zawodowa Professional practice	
Język wykładowy	Polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	Studia pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	1	
Semestr dla kierunku	2	
<i>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</i>	Liczba ECTS: 7 w tym kontaktowe 2	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr inż. Agnieszka Malik	
Jednostka oferująca przedmiot	Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii	
Cel modułu	Celem jest zapoznanie studenta ze specyfiką i organizacją pracy w zakładach żywienia zbiorowego. Poznanie zasad opracowania jadłospisów zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia i ich modyfikacji zależnie od potrzeb konsumentów.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W03	Zna zasady prawidłowego żywienia dla różnych grup ludności
	DI_W04	Zna zasady dotyczące zapewnienia kontroli i bezpieczeństwa spożywanej żywności
	DI_U04	Potrafi opracować racje pokarmowe dopasowane do wieku i preferencji konsumentów
	DI_U09	Potrafi określić wartość odżywczą gotowych potraw
	DI_K02	Potrafi pracować indywidualnie i w zespole realizując powierzone mu zadania
	DI_K06	Ma świadomość ważności jakości żywności dla żywienia zbiorowego
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	R1A:M1 50:50	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	<i>Dziennik praktyk, opinia i potwierdzenie odbycia praktyk przez opiekuna, egzamin</i>	

Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	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. Zdobywa wiedzę z zakresu zasad bezpieczeństwa i higieny przygotowywania potraw takich jak HACCP, GHP. Poznaje zasady zakupu i magazynowania produktów spożywczych. Bierze udział w przygotowywaniu i wydawaniu posiłków. Ma wiedzę na temat właściwego doboru technik kulinarnych pozwalających na zachowanie wartości odżywczej produktów i potraw. Zapoznaje się z najczęściej występującymi modyfikacjami żywienia podstawowego w tego typu placówkach. Potrafi wskazać alergeny w posiłku. Zdobywa wiedzę w jaki sposób określana jest wartość odżywcza jadłospisów.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Nie dotyczy
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Nie dotyczy
Bilans punktów ECTS	

<i>M uu uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	M DI_21 S 2019/2020	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Praktyka zawodowa Professional practice	
Język wykładowy	Polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	Studia pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	2	
Semestr dla kierunku	4	
<i>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</i>	7 (0,2/6,8)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr inż. Agnieszka Malik	
Jednostka oferująca przedmiot	Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii	
Cel modułu	Celem jest zapoznanie studenta z funkcjonowaniem i organizacją pracy w domach pomocy społecznej, oddziałach opieki paliatywnej oraz poznanie metodyki pracy dietetyka w tego typu placówkach. Poznanie zasad opracowania diet dla osób przewlekle chorych i w podeszłym wieku.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W03	Zna zasady obowiązujące przy układaniu diet dla osób niepełnosprawnych i przewlekle chorych.
	DI_W04	Zna zasady dotyczące zapewnienia kontroli i

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

<i>M uu_uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	<i>M DI_21 S 2019/2020</i>
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Praktyka zawodowa Professional practice
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	Studia pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	2
Semestr dla kierunku	4
<i>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</i>	7 (0,2/6,8)
Imię i nazwisko osoby	Dr inż. Agnieszka Malik

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

<i>M uu_uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S;</i>	<i>M DI_21 S 2019/2020</i>
---	--------------------------------

niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany		
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Praktyka zawodowa Professional practice	
Język wykładowy	Polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	Studia pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	2	
Semestr dla kierunku	4	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	7 (0,2/6,8)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr inż. Agnieszka Malik	
Jednostka oferująca przedmiot	Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii	
Cel modułu	Celem jest zapoznanie studenta z funkcjonowaniem i organizacją pracy w oddziałach szpitalnych oraz placówkach leczenia uzdrowiskowego oraz poznanie metodyki pracy dietetyka w tego typu placówkach. Poznanie zasad opracowania diet dla pacjentów i kuracjuszy.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W03	Zna zasady obowiązujące przy układania diet dla osób przebywających w placówkach zbiorowego żywienia
	DI_W04	Zna zasady dotyczące zapewnienia kontroli i bezpieczeństwa spożywanej żywności
	DI_U03	Potrafi wyliczyć zapotrzebowanie na składniki pokarmowe
	DI_U04	Potrafi opracować jadłospis dla pacjentów
	DI_K02	Potrafi pracować indywidualnie i w zespole realizując powierzone mu zadania
	DI_K06	Ma świadomość ważności jakości żywności dla żywienia zbiorowego
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	R1A:M1 50:50	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	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 wyżywienia w oddziałach szpitalnych lub placówkach sanatoryjnych. Zdobywa wiedzę z zakresu zasad bezpieczeństwa i higieny przygotowywania potraw takich jak	

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

<i>M uu uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	M DI_21 S 2019/2020	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Praktyka zawodowa Professional practice	
Język wykładowy	Polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	Studia pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	2	
Semestr dla kierunku	4	
<i>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</i>	7 (0,2/6,8)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr inż. Agnieszka Malik	
Jednostka oferująca przedmiot	Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii	
Cel modułu	Celem jest zapoznanie studenta ze specyfiką i organizacją pracy w zakładach żywienia zbiorowego. Poznanie zasad opracowania jadłospisów zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia i ich modyfikacji zależnie od potrzeb konsumentów.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W03	Zna zasady prawidłowego żywienia dla różnych grup ludności
	DI_W04	Zna zasady dotyczące zapewnienia kontroli i bezpieczeństwa spożywanej żywności
	DI_U04	Potrafi opracować racje pokarmowe dopasowane do wieku i preferencji konsumentów
	DI_U09	Potrafi określić wartość odżywczą gotowych potraw
	DI_K02	Potrafi pracować indywidualnie i w zespole realizując powierzone mu zadania

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

<i>M uu_uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	M_DI_22_S_2019/2020
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Wychowanie fizyczne 1 Physical education 1
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	Studia stacjonarne pierwszego stopnia
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	0
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Marek Wawer
Jednostka oferująca przedmiot	Studia stacjonarne pierwszego stopnia
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z metodami, środkami i formami organizacyjnymi wykorzystywanymi na zajęciach wychowania fizycznego w celu kształtowania sprawności i

	wydolności fizycznej oraz nawyków prozdrowotnych	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	Wiedza	
	1.Ma podstawową wiedzę o anatomicznej budowie człowieka, fizjologii wysiłku oraz ogólną wiedzę o procesach metabolicznych zachodzących w organizmie	DI_W01
	2.Rozumie zjawiska i procesy zachodzące we współczesnym społeczeństwie oraz potrafi wyjaśnić społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby	DI_W05
	Umiejętności:	
	1.Potrafi dokonać oceny własnej sprawności i wydolności fizycznej, interpretować wyniki i wyciągać wnioski	DI_U05
	Kompetencje:	
	1.Potrafi współpracować i pracować w grupie	DI_K02
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	0	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	Sposoby weryfikacji — W1, W2 - zaliczenie ustne — U1, U2 - prezentacja umiejętności w trakcie ćwiczeń — K1, K2 - ocena pracy studenta w charakterze członka zespołu wykonującego ćwiczenie Formy dokumentowania osiągniętych wyników: Dziennik prowadzącego	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	Zaliczenie praktyczne na ocenę: 5,0 – potrafi przepłynąć 25 m pełnym stylem grzbietowym oraz pływać na piersiach z wydechem do wody. Ma bardzo dobrą wiedzę o prozdrowotnym znaczeniu aktywności ruchowej. Aktywnie uczestniczy w zajęciach wychowania fizycznego 4,5 – potrafi przepłynąć 25 m stylem grzbietowym z błędami technicznymi pracy ramion. Ma dobrą wiedzę o prozdrowotnym znaczeniu aktywności ruchowej. Aktywnie uczestniczy w zajęciach wychowania fizycznego 4,0 – umie przepłynąć z błędami technicznymi pracy nóg. Ma dobrą wiedzę o prozdrowotnym znaczeniu aktywności ruchowej. Aktywnie uczestniczy w zajęciach wychowania fizycznego 3,5 – umie przepłynąć 25 m stylem grzbietowym z błędami technicznymi w ułożeniu tułowia, pracy rąk i nóg. Ma dostateczną wiedzę o prozdrowotnym znaczeniu aktywności ruchowej. Aktywnie uczestniczy w zajęciach wychowania fizycznego	

	3,0 – nie przepływa pełnego dystansu 25 m stylem grzbietowym, posiada braki w pracy rąk, nóg i ułożenia tułowia w wodzie. Ma dostateczną wiedzę o prozdrowotnym znaczeniu aktywności ruchowej. Aktywnie uczestniczy w zajęciach wychowania fizycznego
Wymagania wstępne i dodatkowe	— dobry stan ogólny, brak przeciwwskazań lekarskich do zajęć na pływalni oraz do zajęć o charakterze wzmożonego wysiłku fizycznego strój do pływania, umożliwiający swobodne poruszanie się w wodzie
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Ćwiczenia obejmują nauczanie i doskonalenie elementów technicznych pływania stylem grzbietowym, kraulem, stylem klasycznym i motylkowym: — ćwiczenia wypornościowe w wodzie i ćwiczenia wydechu powietrza do wody — ćwiczenia pracy nóg i rąk z przyborami i bez przyborów — ćwiczenia koordynacji pracy rąk, nóg i oddychania w poszczególnych stylach — ćwiczenia pracy nóg, rąk i ułożenia tułowia w poszczególnych stylach z przyborami i bez przyborów — skoki startowe, nawroty odkryte i kryte — nurkowanie w głąb i na odległość — elementy ratownictwa wodnego: zasady bezpiecznej kąpeli, udzielanie pomocy z brzegu basenu z użyciem sprzętu ratowniczego:
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Bartkowiak E., 20 lekcji pływania. Wyd. COS, W-wa 1977 2. Bartkowiak E., Pływanie. Wyd. COS, W-wa 1977 3. Czabański B., Nauczanie techniki pływania. Wyd. AWF Wrocław 1977 4. Bartkowiak E., Pływanie sportowe. Wyd. COS, W-wa 1999 5. Rakowski M., Nowoczesny trening pływacki. Wyd. Centrum Rekreacyjno-Sportowe Rafa, Rumia 2008
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	— zajęcia praktyczne w formie ćwiczeń z wykorzystaniem metod słownych, pokazowych oraz praktycznego działania — pogadanki promujące aktywność fizyczną i zasady zdrowego stylu życia
Bilans punktów ECTS	0

<i>M uu_uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	M_DI_22_S_2019/2020
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Wychowanie fizyczne1 Physical edukation 1
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	Studia stacjonarne pierwszego stopnia

Rok studiów dla kierunku	I	
Semestr dla kierunku	3	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	0	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Marek Wawer	
Jednostka oferująca przedmiot	Centrum Kultury Fizycznej i Sportu	
Cel modułu		
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	Wiedza :	
	Ma podstawową wiedzę o anatomicznej budowie człowieka, fizjologii wysiłku oraz ogólną wiedzę o procesach metabolicznych zachodzących w organizmie	DI_W01
	2.Rozumie zjawiska i procesy zachodzące we współczesnym społeczeństwie oraz potrafi wyjaśnić społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby	DI_W05
	Umiejętności:	
	1.Potrafi dokonać oceny własnej sprawności i wydolności fizycznej, interpretować wyniki i wyciągać wnioski	DI_U05
	Kompetencje:	
	1.potrafi współpracować i pracować w grupie	DI_K02
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	0	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia		
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	Kryteria oceny z przedmiotu 5,0 – posiada 100% frekwencję, umie przeprowadzić rozgrzewkę do różnych aktywności fizycznych w zmieniających się warunkach środowiska. Za pomocą dostępnych środków informacji umie zaplanować i wykonać ćwiczenia ogólnorozwojowe. Ma świadomość dbałości o rozwój psychofizyczny człowieka i sam aktywnie uczestniczy w różnych formach aktywności fizycznej. Potrafi aktywnie współdziałać w grupie zajmując w niej różne role – sprawdzian praktyczny i teoretyczny. 4,5 – posiada 100% frekwencję, umie przeprowadzić rozgrzewkę do trzech wybranych aktywności fizycznych w zmieniających się warunkach środowiska. Za pomocą dostępnych środków informacji umie poprawnie zaplanować i wykonać ćwiczenia	

	ogólnorozwojowe. Ma świadomość dbałości o rozwój psychofizyczny człowieka i sam często uczestniczy w różnych formach aktywności fizycznej. Potrafi aktywnie współdziałać w grupie zajmując w niej różne role – sprawdzian praktyczny i teoretyczny. 4,0 – posiada maks. 1 opuszczone zajęcia, umie przeprowadzić rozgrzewkę do dwóch wybranych dyscyplin w zmieniających się warunkach środowiska. Za pomocą dostępnych środków informacji umie z pomocą zaplanować i wykonać ćwiczenia ogólnorozwojowe. Zna potrzebę dbałości o rozwój psychofizyczny. Współpracuje w grupie przyjmując w niej różne role – sprawdzian praktyczny i teoretyczny. 3,5 – posiada maks. 1 opuszczone zajęcia, umie przeprowadzić rozgrzewkę do dwóch wybranych dyscyplin w zmieniających się warunkach środowiska. Za pomocą dostępnych środków informacji i z pomocą, wykona ćwiczenia ogólnorozwojowe. Zna potrzebę dbałości o rozwój psychofizyczny. Niechętnie współpracuje w grupie przyjmując w niej różne role – sprawdzian praktyczny i teoretyczny. 3,0 – posiada maks. 2 opuszczone zajęcia, umie przeprowadzić rozgrzewkę do jednej wcześniej wybranej dyscypliny w zmieniających się warunkach środowiska. Za pomocą dostępnych środków informacji i z pomocą, wykona ćwiczenia ogólnorozwojowe. Nie przykłada się do dbałości o rozwój psychofizyczny. Niechętnie współpracuje w grupie – sprawdzian praktyczny i teoretyczny
Wymagania wstępne i dodatkowe	— dobry stan zdrowia oraz brak przeciwwskazań lekarskich do zajęć o charakterze wysiłkowym; — strój sportowy umożliwiający swobodne wykonywanie ćwiczeń; — aktywność oraz zaangażowanie na zajęciach.
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	• elementów techniki, taktyki w formie ścisłej i małych gier: — koszykówki – podania i chwyty, kozłowanie, rzuty z miejsca i dwutaktu, obrona strefą i każdy swego

	— Doskonalenie siatkówki – odbicia sposobem górnym i dolnym, zagrywka dołem i tenisowa, nagranie, wystawa, atak przy ustawieniu podstawowym • Ćwiczenia wzmacniające poszczególne grupy mięśniowe na siłowni, zasady ich wykonania i metody ćwiczeń • Ćwiczenia przy muzyce, nauczanie podstawowych kroków aerobiku, kształtowanie koordynacji ruchowej, poczucia rytmu, wzmacnianie i rozciąganie mięśni posturalnych ciała, zastosowanie różnych przyborów w zajęciach fitness • Ćwiczenia kształtujące wydolność organizmu, wykorzystanie sprzętu aerobowego (rowery stacjonarne, bieżnie, ergometry wioślarskie) - metody kształtowania kondycji poprzez ćwiczenia aerobowe i anaerobowe
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Grządziel G., <i>Piłka siatkowa. Technika, taktyka i elementy mini-siatkówki</i>. Wydawnictwo AWF Katowice, Katowice 2006. 2. Grządziel. G., Ljach W., <i>Piłka siatkowa. Podstawy treningu, zasób ćwiczeń</i>. Wydawnictwo Centralnego Ośrodka Sportowego, Warszawa 2000. 3. Huciński T., <i>Kierowanie treningiem i walką sportową w koszykówce. Gra w obronie</i>. Wydawnictwo AWF Gdańsk, Gdańsk 1998. 4. Oszaś H., Kasperzec M., <i>Koszykówka. Taktyka, technika, metodyka nauczania</i>. Wydawnictwo AWF Kraków, Kraków 1991. 5. Aaberg E., <i>Trening siłowy – mechanika mięśni</i>. Wydawnictwo Aha, Łódź 2009.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Ćwiczenia z wykorzystaniem metod aktywizujących, odbywające się w sali: — zajęcia praktyczne w formie ćwiczeń indywidualnych i zespołowych pogadanki promujące aktywność fizyczną i zasady zdrowego stylu życia
Bilans punktów ECTS	0
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_22_S_2019/2020

Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Wychowanie fizyczne 2 Physical education 2	
Język wykładowy	Polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	Studia stacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	I	
Semestr dla kierunku	4	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	0	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Marek Wawer	
Jednostka oferująca przedmiot	Studia stacjonarne pierwszego stopnia	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z metodami, środkami i formami organizacyjnymi wykorzystywanymi na zajęciach wychowania fizycznego w celu kształtowania sprawności i wydolności fizycznej oraz nawyków prozdrowotnych	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	Wiedza	
	1.Ma podstawową wiedzę o anatomicznej budowie człowieka, fizjologii wysiłku oraz ogólną wiedzę o procesach metabolicznych zachodzących w organizmie	DI_W01
	2.Rozumie zjawiska i procesy zachodzące we współczesnym społeczeństwie oraz potrafi wyjaśnić społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby	DI_W05
	Umiejętności:	
	1.Potrafi dokonać oceny własnej sprawności i wydolności fizycznej, interpretować wyniki i wyciągać wnioski	DI_U05
	Kompetencje:	
	1.Potrafi współpracować i pracować w grupie	DI_K02
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	0	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	Sposoby weryfikacji — W1, W2 - zaliczenie ustne — U1, U2 - prezentacja umiejętności w trakcie ćwiczeń — K1, K2 - ocena pracy studenta w charakterze członka zespołu wykonującego ćwiczenie Formy dokumentowania osiągniętych wyników: Dziennik prowadzącego	

Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	Zaliczenie praktyczne na ocenę: 5,0 – potrafi przepłynąć 25 m pełnym stylem grzbietowym oraz pływać na piersiach z wydechem do wody. Ma bardzo dobrą wiedzę o prozdrowotnym znaczeniu aktywności ruchowej. Aktywnie uczestniczy w zajęciach wychowania fizycznego 4,5 – potrafi przepłynąć 25 m stylem grzbietowym z błędami technicznymi pracy ramion. Ma dobrą wiedzę o prozdrowotnym znaczeniu aktywności ruchowej. Aktywnie uczestniczy w zajęciach wychowania fizycznego 4,0 – umie przepłynąć z błędami technicznymi pracy nóg. Ma dobrą wiedzę o prozdrowotnym znaczeniu aktywności ruchowej. Aktywnie uczestniczy w zajęciach wychowania fizycznego 3,5 – umie przepłynąć 25 m stylem grzbietowym z błędami technicznymi w ułożeniu tułowia, pracy rąk i nóg. Ma dostateczną wiedzę o prozdrowotnym znaczeniu aktywności ruchowej. Aktywnie uczestniczy w zajęciach wychowania fizycznego 3,0 – nie przepływa pełnego dystansu 25 m stylem grzbietowym, posiada braki w pracy rąk, nóg i ułożenia tułowia w wodzie. Ma dostateczną wiedzę o prozdrowotnym znaczeniu aktywności ruchowej. Aktywnie uczestniczy w zajęciach wychowania fizycznego
Wymagania wstępne i dodatkowe	— dobry stan ogólny, brak przeciwwskazań lekarskich do zajęć na pływalni oraz do zajęć o charakterze wzmożonego wysiłku fizycznego strój do pływania, umożliwiający swobodne poruszanie się w wodzie
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Ćwiczenia obejmują nauczanie i doskonalenie elementów technicznych pływania stylem grzbietowym, kraulem, stylem klasycznym i motylkowym: — ćwiczenia wypornościowe w wodzie i ćwiczenia wydechu powietrza do wody — ćwiczenia pracy nóg i rąk z przyborami i bez przyborów — ćwiczenia koordynacji pracy rąk, nóg i oddychania w poszczególnych stylach — ćwiczenia pracy nóg, rąk i ułożenia tułowia w poszczególnych stylach z przyborami i bez przyborów — skoki startowe, nawroty odkryte i kryte — nurkowanie w głąb i na odległość — elementy ratownictwa wodnego: zasady bezpiecznej kąpieli, udzielanie pomocy z brzegu basenu z użyciem sprzętu ratowniczego:
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	6. Bartkowiak E., 20 lekcji pływania. Wyd. COS, W-wa 1977 7. Bartkowiak E., Pływanie. Wyd. COS, W-wa 1977 8. Czabański B., Nauczanie techniki pływania. Wyd. AWF Wrocław 1977 9. Bartkowiak E., Pływanie sportowe. Wyd. COS, W-wa 1999 10. Rakowski M., Nowoczesny trening pływacki. Wyd. Centrum Rekreacyjno-Sportowe Rafa, Rumia 2008

Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	— zajęcia praktyczne w formie ćwiczeń z wykorzystaniem metod słownych, pokazowych oraz praktycznego działania — pogadanki promujące aktywność fizyczną i zasady zdrowego stylu życia
Bilans punktów ECTS	0

<i>M uu uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	M_DI_22_S_2019/2020	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Wychowanie fizyczne2 Physical edukation 2	
Język wykładowy	Polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	Studia stacjonarne pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	I	
Semestr dla kierunku	4	
<i>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</i>	0	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Marek Wawer	
Jednostka oferująca przedmiot	Centrum Kultury Fizycznej i Sportu	
Cel modułu		
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	Wiedza :	
	Ma podstawową wiedzę o anatomicznej budowie człowieka, fizjologii wysiłku oraz ogólną wiedzę o procesach metabolicznych zachodzących w organizmie	DI_W01
	2.Rozumie zjawiska i procesy zachodzące we współczesnym społeczeństwie oraz potrafi wyjaśnić społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby	DI_W05
	Umiejętności:	
	1.Potrafi dokonać oceny własnej sprawności i wydolności fizycznej, interpretować wyniki i wyciągać wnioski	DI_U05
	Kompetencje:	
	1.potrafi współpracować i pracować w grupie	DI_K02
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	0	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	Sposoby weryfikacji — W1, W2 - zaliczenie ustne — U1 - prezentacja umiejętności w trakcie ćwiczeń	

	— K1, K2 - ocena pracy studenta w charakterze członka zespołu wykonującego ćwiczenie Formy dokumentowania osiągniętych wyników: Dziennik prowadzącego
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	Kryteria oceny z przedmiotu 5,0 – posiada 100% frekwencję, umie przeprowadzić rozgrzewkę do różnych aktywności fizycznych w zmieniających się warunkach środowiska. Za pomocą dostępnych środków informacji umie zaplanować i wykonać ćwiczenia ogólnorozwojowe. Ma świadomość dbałości o rozwój psychofizyczny człowieka i sam aktywnie uczestniczy w różnych formach aktywności fizycznej. Potrafi aktywnie współdziałać w grupie zajmując w niej różne role – sprawdzian praktyczny i teoretyczny. 4,5 – posiada 100% frekwencję, umie przeprowadzić rozgrzewkę do trzech wybranych aktywności fizycznych w zmieniających się warunkach środowiska. Za pomocą dostępnych środków informacji umie poprawnie zaplanować i wykonać ćwiczenia ogólnorozwojowe. Ma świadomość dbałości o rozwój psychofizyczny człowieka i sam często uczestniczy w różnych formach aktywności fizycznej. Potrafi aktywnie współdziałać w grupie zajmując w niej różne role – sprawdzian praktyczny i teoretyczny. 4,0 – posiada maks. 1 opuszczone zajęcia, umie przeprowadzić rozgrzewkę do dwóch wybranych dyscyplin w zmieniających się warunkach środowiska. Za pomocą dostępnych środków informacji umie z pomocą zaplanować i wykonać ćwiczenia ogólnorozwojowe. Zna potrzebę dbałości o rozwój psychofizyczny. Współpracuje w grupie przyjmując w niej różne role – sprawdzian praktyczny i teoretyczny. 3,5 – posiada maks. 1 opuszczone zajęcia, umie przeprowadzić rozgrzewkę do dwóch wybranych dyscyplin w zmieniających się warunkach środowiska. Za pomocą dostępnych środków informacji i z pomocą, wykona ćwiczenia ogólnorozwojowe. Zna potrzebę dbałości o rozwój psychofizyczny. Niechętnie współpracuje w grupie przyjmując w niej różne role – sprawdzian praktyczny i teoretyczny.

	3,0 – posiada maks. 2 opuszczone zajęcia, umie przeprowadzić rozgrzewkę do jednej wcześniej wybranej dyscypliny w zmieniających się warunkach środowiska. Za pomocą dostępnych środków informacji i z pomocą, wykona ćwiczenia ogólnorozwojowe. Nie przykładą się do dbałości o rozwój psychofizyczny. Niechętnie współpracuje w grupie – sprawdzian praktyczny i teoretyczny
Wymagania wstępne i dodatkowe	— dobry stan zdrowia oraz brak przeciwwskazań lekarskich do zajęć o charakterze wysiłkowym; — strój sportowy umożliwiający swobodne wykonywanie ćwiczeń; — aktywność oraz zaangażowanie na zajęciach.
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	• elementów techniki, taktyki w formie ścisłej i małych gier: — koszykówki – podania i chwyt, kozłowanie, rzuty z miejsca i dwutaktu, obrona strefą i każdy swego — Doskonalenie siatkówki – odbicia sposobem górnym i dolnym, zagrywka dołem i tenisowa, nagranie, wystawa, atak przy ustawieniu podstawowym • Ćwiczenia wzmacniające poszczególne grupy mięśniowe na siłowni, zasady ich wykonania i metody ćwiczeń • Ćwiczenia przy muzyce, nauczanie podstawowych kroków aerobiku, kształtowanie koordynacji ruchowej, poczucia rytmu, wzmacnianie i rozciąganie mięśni posturalnych ciała, zastosowanie różnych przyborów w zajęciach fitness • Ćwiczenia kształtujące wydolność organizmu, wykorzystanie sprzętu aerobowego (rowery stacjonarne, bieżnie, ergometry wioślarskie) - metody kształtowania kondycji poprzez ćwiczenia aerobowe i anaerobowe
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	6. Grządziel G., <i>Piłka siatkowa. Technika, taktyka i elementy mini-siatkówki</i>. Wydawnictwo AWF Katowice, Katowice 2006. 7. Grządziel. G., Ljach W., <i>Piłka siatkowa. Podstawy treningu, zasób ćwiczeń</i>.

	Wydawnictwo Centralnego Ośrodka Sportowego, Warszawa 2000. 8. Huciński T., <i>Kierowanie treningiem i walką sportową w koszykówce. Gra w obronie</i>. Wydawnictwo AWF Gdańsk, Gdańsk 1998. 9. Oszaś H., Kasperzec M., <i>Koszykówka. Taktyka, technika, metodyka nauczania</i>. Wydawnictwo AWF Kraków, Kraków 1991. 10. Aaberg E., <i>Trening siłowy – mechanika mięśni</i>. Wydawnictwo Aha, Łódź 2009.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Ćwiczenia z wykorzystaniem metod aktywizujących, odbywające się w sali: — zajęcia praktyczne w formie ćwiczeń indywidualnych i zespołowych pogadanki promujące aktywność fizyczną i zasady zdrowego stylu życia
Bilans punktów ECTS	0

<u>M uu _uu</u> - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany	M_DI_23 S 2019/2020	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Kwalifikowana pierwsza pomoc Qualified first aid	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	I	
Rok studiów dla kierunku	II	
Semestr dla kierunku	III	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	4 w tym punkty kontaktowe 2	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Zbigniew Grądzki	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Epizootologii i Klinika Chorób Zakaźnych Wydziału Medycyny Weterynaryjnej UP w Lublinie	
Cel modułu	Przekazanie studentom podstawowej wiedzy oraz wykształcenie umiejętności z zakresu udzielania pierwszej pomocy osobom poszkodowanym	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia

	DI_W06	W1. Zna ogólne zasady postępowania na miejscu wypadku
	DI_W01 DI_W18	W2. Zna algorytmy postępowania w różnych stanach zagrożenia zdrowia i życia
	DI_U20	U1. Potrafi rozpoznać stan bezpośredniego zagrożenia zdrowia i życia
	DI_U11 DI_U20	U2. Potrafi wykonać czynności i zabiegi ratownicze w różnych stanach zagrożenia zdrowia i życia z uwzględnieniem ich specyfiki oraz toku postępowania
	DI_U11	U3. Potrafi wykonać resuscytację krążeniowo-oddechową u osoby dorosłej i dzieci
	DI_K02	K1. Kształcenie postawy otwartości i wrażliwości na potrzeby innych
	DI_K11	K2. Kształcenie umiejętności podejmowania decyzji w sytuacjach ekstremalnych
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	4,0	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W.1, W.2 Ocena bieżąca studentów U.1, U.2, U.3 Ocena umiejętności praktycznych z zakresu udzielania pierwszej pomocy podczas ćwiczeń i zaliczenia końcowego K.1, K.2 Obserwacja i ocena studenta podczas ćwiczeń praktycznych Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawdziany, dziennik prowadzącego, zaliczenie końcowe	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	Ćwiczenia – 30%; Egzamin – 70%	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Bez wymagań wstępnych	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Ogólne zasady postępowania na miejscu wypadku, łańcuch ratunkowy, łańcuch przeżycia, podstawy prawne udzielania pierwszej pomocy, ocena stanu poszkodowanego, stany zagrożenia życia, wstrząs, poszkodowany nieprzytomny,	

	przyczyny i mechanizmy nagłego zatrzymania krążenia u dorosłych i dzieci, pierwsza pomoc przy zatruciach, pierwsza pomoc na miejscu wypadku drogowego, resuscytacja krążeniowo-oddechowa według wytycznych Europejskiej Rady Resuscytacji (ERC) 2015 r., podstawowe zabiegi resuscytacyjne u osób dorosłych (A-BLS), u dzieci (P-BLS), niemowląt i noworodków (NBLS), automatyczna defibrylacja zewnętrzna (AED), obrażenia poszczególnych okolic ciała – głowy, szyi, kręgosłupa i rdzenia kręgowego, kończyn, klatki piersiowej, brzucha, miednicy i układu moczowo-płciowego, obrażenia spowodowane czynnikami fizycznymi: tonięcie, przegrzanie, wychłodzenie, oparzenie, odmrożenie, porażenie prądem elektrycznym i piorunem, ukąszenie, użądlenie, pogryzienie
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Goniewicz M.: Pierwsza pomoc, podręcznik dla studentów. PZWL Warszawa, 2011 2. Buchfelder M., Buchfelder A.: Podręcznik pierwszej pomocy. PZWL Warszawa, 2011. 3. Jakubaszko J.: Ratownik medyczny. Górnicki Wydawnictwo Medyczne, Wrocław, 2010. 4. Andres J.: Podstawowe zabiegi resuscytacyjne i automatyczna defibrylacja zewnętrzna. Polska Rada Resuscytacji, Kraków, 2006. 5. Wytyczne resuscytacji 2010. Polska Rada Resuscytacji, Kraków, 2010, wyd. 1. 6. Chrzęszczewska A.: Bandażowanie. PZWL Warszawa, 2004. 7. Driscoll P.A, Skinner D.R., Earlam R.: ABC postępowania w urazach. Górnicki Wydawnictwo Medyczne, Wrocław, 2003. 8. Muller S., Thons M.: Stany zagrożenia życia u dzieci. PZWL Warszawa, 2012. 9. Andres J.: Pierwsza pomoc i resuscytacja krążeniowo-oddechowa. Polska Rada Resuscytacji, Kraków, 2011. 10. Rutkowska M., Adamska E., Reśko-Zachara M.: Resuscytacja noworodka. α-medica press, 2011. 11. Dąbrowski M.: Ratownictwo nurkowe z elementami pierwszej pomocy

	przedmedycznej. BEL Studio Sp. z o.o. Warszawa, 2005. 12. Hettiaratchy S., Papini R., Dziewulski P.: ABC opzrzeń. Górnicki Wydawnictwo Medyczne, Wrocław, 2009. 13. Stoy W.A., Platt T.E., Lejeune D.: Ratownik Medyczny. Elsevier Urban&Partner, Wrocław, 2013.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Ćwiczenia seminaryjne, prezentacje multimedialne, demonstracje sposobów udzielania pierwszej pomocy, ćwiczenia praktyczne
Bilans punktów ECTS	• Udział w seminariach – 15 godz. • Udział w ćwiczeniach praktycznych – 30 godz. • Przygotowanie do ćwiczeń praktycznych – 10 x 3 godz. = 30 godz. • Przygotowanie do zaliczenia – 2 godz. • Obecność na zaliczeniu – 3 godz. Łączny nakład pracy studenta – 80 godz., co odpowiada 4 punktom ECTS

<i>M uu_uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	M DI_24-S 2019-20	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Chemia żywności Food chemistry	
Język wykładowy	Polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	I	
Rok studiów dla kierunku	II	
Semestr dla kierunku	3	
<i>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</i>	Łącznie 5 w tym 2,5 kontaktowe	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr hab. inż. Dariusz Kowalczyk, prof. UP	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Biochemii i Chemii Żywności	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z budową oraz właściwościami głównych składników żywności, a także ich przemianami w trakcie przechowywania i przetwarzania surowców i produktów żywnościowych.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe DI_W02 DI_W03 DI_W07 DI_W10	Realizowane Efekty Kształcenia
		W1. Ma wiedzę w zakresie składu chemicznego żywności, właściwości poszczególnych składników, ich przemian i interakcji, oraz

		znaczenia dla wartości odżywczej artykułów spożywczych i dla organizmu człowieka.
	DI_W02 DI_W12 DI_W13	W2. Rozumie przemiany składników żywności zachodzące podczas składowania i obróbki technologicznej.
	DI_W03 DI_W08 DI_W09 DI_W13	W3. Zna składniki determinujące jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności.
	DI_U10 DI_U12	U1. Potrafi przeprowadzać oznaczenia podstawowych składników żywności przy zastosowaniu klasycznych metod analizy ilościowej.
	DI_U1 DI_U09	U2. Potrafi opisać wyniki przeprowadzonych doświadczeń, dokonywać ich interpretacji oraz wyciągać i formułować wnioski.
	DI_K02	K1. Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.
	DI_K11	K2. Ma świadomość odpowiedzialności za powierzony sprzęt i konieczności przestrzegania zasad BHP w laboratorium.
	DI_K06 DI_K07	K3. Posiada świadomość zagrożeń jakie powoduje nieprawidłowe przetwarzanie i/lub przechowywanie surowców i produktów spożywczych i potrafi przekazać swoją wiedzę laikom.
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	3,5 nauki rolnicze 1,5 nauki medyczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1. sprawdzian, egzamin pisemny W2. sprawdzian, egzamin pisemny W3. sprawdzian, egzamin pisemny U1. ocena wykonania eksperymentu U2. ocena wykonania sprawozdania K1. ocena aktywności na zajęciach K2. ocena aktywności na zajęciach K3. sprawdzian, egzamin pisemny, ocena aktywności na zajęciach <i>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: sprawdziany, sprawozdania, dziennik prowadzącego, egzamin</i>	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	udział oceny z ćwiczeń: 25% udział oceny z egzaminu: 75%	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia ogólna, biochemia ogólna i żywności	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Woda jako składnik żywności. Składniki mineralne.	

	Białka – źródła i wartość biologiczna, przemiany chemiczne, właściwości funkcjonalne. Metody modyfikacji białek. Charakterystyka białek obecnych w żywności. Niekonwencjonalne źródła białka. Niebiałkowe związki azotowe. Sacharydy – budowa, właściwości, przemiany, metody modyfikacji, wykorzystanie w przemyśle spożywczym. Mechanizm reakcji Maillarda. Błonnik pokarmowy. Lipidy spożywcze - klasyfikacja i charakterystyka. NNKT. Witaminy rozpuszczalne w wodzie i w tłuszczach. Barwniki i ich przemiany. Dodatki do żywności – podział, zastosowanie, interakcje ze składnikami żywności. Substancje mutagenne i rakotwórcze w żywności.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Sikorski E. (red.), 2000 i wznowienia, Chemia żywności. WNT, Warszawa. 2. Sikorski E. (red.), 1994 i wznowienia, Chemiczne i funkcjonalne właściwości składników żywności. WNT, Warszawa. 3. Baraniak B. (red.), 1999 i wznowienia. Przewodnik do ćwiczeń z chemii żywności. Wydawnictwo AR, Lublin.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, dyskusja, ćwiczenia laboratoryjne, pokaz, instruktaż.
Bilans punktów ECTS	30 godz.- udział w wykładach, 30 godz. - udział w ćwiczeniach, 2 godz. = 1 godz. x 2 - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu, 5 godz. = 0,5 godz. x 10 ćwiczeń – dokończenie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych, 20 godz. - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych 40 godz. - przygotowanie do egzaminu, 3 godz. - egzamin pisemny. Łączny nakład pracy studenta to 130 godz. co odpowiada 5 punktom ECTS

<i>M uu uu</i> - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany	DI S1_25 2019/2020
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Podstawy dietetyki Bases of dietetic
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	1
Rok studiów dla kierunku	2
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2,0/2,0
Imię i nazwisko osoby	Prof. dr hab. inż. Mariusz Florek

odpowiedzialnej		
Jednostka oferująca przedmiot	Instytut Oceny Jakości i Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych	
Cel modułu	Cel przedmiotu – zapoznanie z podstawami żywienia dietetycznego i dietoterapii. Rola pożywienia w rozwoju i utrzymaniu czynności życiowych organizmu człowieka zdrowego i chorego, jego znaczenia dla zdrowia ludności. Skutki nieprawidłowego odżywiania i profilaktyka chorób żywieniowych. Klasyfikacja diet. Metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia osób. Wyrobienie praktycznych umiejętności realizacji żywienia ludzi w wybranych chorobach.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Nr Efektu Kierunkowego	Realizowany Efekt Kształcenia
	DI_W03	zna wartość odżywczą produktów i potraw oraz ich zastosowanie w dietoterapii oraz rozumie zalecenia odnośnie norm spożycia poszczególnych składników i produktów spożywczych
	DI_U04	potrafi samodzielnie opracowywać jadłospisy w zależności od wymagań dietetycznych, zgodnie z obowiązującą klasyfikacją i zasadami żywienia
	DI_U13	jest w stanie ocenić sposób żywienia ludzi, dostosować dietę do wymagań indywidualnych oraz udzielać porad dietetycznych
	DI_K01	jest świadomy konieczności aktualizacji wiedzy w zakresie dietetyki
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	2 nauki rolnicze	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	testowe zaliczenie końcowe, jadłospis, sprawozdanie, projekt wybranej diety	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	50/50	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Biochemia żywności, chemia żywności, fizjologia człowieka, towaroznawstwo żywności	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Rys historyczny ewolucji odżywiania. Żywnienie a rozwój osobniczy. Procesy przemiany materii, bilans energetyczny ustroju. Podział produktów spożywczych. Klasyfikacja i charakterystyka diet. Zasady planowania jadłospisów. Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia. Ustalenie zapotrzebowania energetycznego organizmu w zależności od stanu fizjologicznego. Ogólne zasady dietetyczne w chorobach dietozależnych. System klasyfikacji diet. Stosowanie diet: łatwo strawnej, z modyfikacją konsystencji, bogatoresztkowej, z ograniczoną ilością substancji pobudzających wydzielanie, ubogoenergetycznych, ze zmienną zawartością białka, z ograniczeniem tłuszczu, z kontrolowaną zawartością tłuszczu i cholesterolu, z ograniczoną ilością węglowodanów łatwo przyswajalnych.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Ciburowska H.: <i>Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka</i> . PZWŁ, W-wa, 2009. 2. Peckenpaugh N.: <i>Podstawy żywienia i dietoterapia</i> . Urban i Partner, W-wa, 2011. 3. Rogulska A.: <i>Postępowanie dietetyczne w niedożywieniu</i> . PZWŁ, W-wa, 2010.	

	4. Żywnienie człowieka, tom 1 (red. Gawęcki J.) i 2 (red. Grzymisławski M. i Gawęcki J.), PWN, W-wa, 2010. 5. Podstawy dietetyki, J. Bujko red. Wyd SGGW, W-wa 2008 6. Kunachowicz H i wsp. Zasady żywienia człowieka. WSiP, W-wa 2000
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia tabelaryczne, 2) zajęcia z wykorzystaniem programu komputerowego, 3) opracowanie projektu diety, 4) opracowanie jadłospisu 4) wykłady
Bilans punktów ECTS	

M <u>uu_uu</u> - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany	M DI_26 S 2019/2020	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Metody analizy instrumentalnej Methods of instrumental analysis	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	I	
Rok studiów dla kierunku	II	
Semestr dla kierunku	3	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	Łącznie 5 w tym 3 kontaktowe	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr Artur Mazurek	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z metodami instrumentalnymi wykorzystywanymi do analizy składników żywności.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W10	W1. posiada wiedzę z zakresu podstaw teoretycznych wybranych metod analizy instrumentalnej żywności
	DI_W10	W2. zna zasady analizy jakościowej i ilościowej stosowane w analizie instrumentalnej żywności
	DI_W10	W3. zna techniki przygotowania próbek do badań składników żywności
	DI_U09	U1. samodzielnie oblicza i interpretuje otrzymane wyniki oraz ocenia wiarygodność uzyskanych wyników,
	DI_K02	K1. potrafi współdziałać i pracować w grupie, podejmując w niej różne role,
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	4 nauki rolnicze 1 nauki medyczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1. sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne W2. sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne W3. sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne U1. ocena wykonania sprawozdania i jego obrony	

	K1. ocena pytań otwartych w dyskusjach Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawdziany, sprawozdania, dziennik prowadzącego, zaliczenie pisemne
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	40% ćwiczenia 60% egzamin
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość podstaw chemii i fizyki, a szczególnie oddziaływania promieniowania elektromagnetycznego z materią, podstaw elektrochemii.
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Treści wykładów obejmują zapoznanie z metodami instrumentalnymi stosowanymi w analizie żywności: spektrofotometrią absorpcyjną cząsteczkową w zakresie UV, Vis i IR, spektrofluorymetrią, metodami optycznymi, atomową spektrofotometrią absorpcyjną i emisyjną, potencjometrią i metodami chromatograficznymi. Program ćwiczeń obejmuje zapoznanie z budową podstawowych urządzeń pomiarowych stosowanych w analityce, zasadami analizy ilościowej i jakościowej składników żywności, doбором techniki analitycznej do założonego celu analizy i interpretacją otrzymanych wyników.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Wierciński J., 2004. Instrumentalna analiza chemicznych składników żywności, Wydawnictwo AR Lublin. 2. Kocjan R., 2000. Chemia analityczna. Tom 2. Analiza instrumentalna. Wydawnictwo PZWL 3. Szczepaniak W. (red) 1999. Metody instrumentalne w analizie chemicznej. Wydawnictwo Naukowe PWN Warszawa. 4. Szyszko E. 1982. Instrumentalne metody analityczne. PZWL, Warszawa. 5. Cygański A. 1993. Metody spektroskopowe w chemii analitycznej. WNT, Warszawa. 6. Minczewski J., Marczenko Z. 1985. Chemia analityczna, t.3. Analiza instrumentalna. PWN, Warszawa. 7. D. A. Skoog, D. M. West, F. J. Holler, S. R. Crouch, Podstawy chemii analitycznej, Tom 1 i 2, PWN, Warszawa 2006
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1. ćwiczenia laboratoryjne 2. ćwiczenia audytoryjne, 3. obrona sprawozdań, 4. wykład
Bilans punktów ECTS	udział w wykładach – 15 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 45 godz., - przygotowanie do ćwiczeń (wejściówek) – 15 x 1 godz. = 15 godz. - dokończenie sprawozdań z ćwiczeń – 15 x 1 godz. = 15 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 10 x 1 godz. = 10 godz. - przygotowanie i obecność na zaliczeniu – 25 godz. + 2 godz. = 27 godz. Łączny nakład pracy studenta to 127 godz. co odpowiada 5 punktom ECTS.

Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany	M_DI_27 S 2019/2020	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Analiza i ocena jakości żywności Analysis and evaluation of food quality	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	I	
Rok studiów dla kierunku	II	
Semestr dla kierunku	3	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	5 (2,88/2,12)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr hab. Jolanta Król prof. uczelni	
Jednostka oferująca przedmiot	Instytut Oceny Jakości i Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych	
Cel modułu	Celem modułu jest przekazanie studentom zwięzłych i systematycznych wiadomości na temat metod stosowanych w analizie żywności. Nabycie przez studentów umiejętności doboru metod analitycznych w celu określenia jakości różnych surowców i produktów żywnościowych.	
Efekty uczenia się wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty
		Wiedza:
	DI_W10	W1. Zna podstawowe pojęcia oraz metody stosowane w analizie i ocenie jakości żywności.
		Umiejętności:
	DI_U12	U1. Umie prawidłowo przeprowadzić analizy jakościowe i ilościowe produktów żywnościowych.
	DI_U09 DI_U01	U2. Potrafi ocenić jakość produktów i półproduktów spożywczych zgodnie z obowiązującymi przepisami i wymaganiami norm.
		Kompetencje społeczne:
	DI_K06	K1. Rozumie zależności pomiędzy jakością żywności a stanem zdrowia.
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	5 nauki rolnicze	
	Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	
	W1 – zaliczenia pisemne, egzamin U1, U2 – ocena sprawozdania z ćwiczeń, egzamin K1, K2 – odpowiedzi ustne, dyskusja panelowa, obserwacja i ocena pracy w grupie oraz indywidualnej aktywności na zajęciach	

	Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawdziany, sprawozdania, dziennik prowadzącego, prace egzaminacyjne.		
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia analityczna		
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Zasady i metodologia pobierania i przygotowywania prób żywności do badań laboratoryjnych. Techniki stosowane w ocenie jakości żywności. Chemiczne, fizyczne i fizyko-chemiczne metody analizy żywności. Metody oznaczenia podstawowych składników żywności (wody, suchej masy, białek i sacharydów). Oznaczanie gęstości i kwasowości produktów żywnościowych. Metody oceny ilościowej i jakościowej tłuszczów w żywności. Metody sensoryczne w badaniach żywności.		
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Barylko-Pikielna N., Matuszewska I., Sensoryczne badania żywności Podstawy - Metody – Zastosowania, Wydawnictwo Naukowe PTTŻ, 2009. Bączkiewicz M., Fortuna T., Juszcak L., Sobolewska-Zielińska J., Podstawy analizy i oceny jakości żywności, Skrypt do ćwiczeń pod red. Teresy Fortuny, Wyd. UR w Krakowie, 2012. Litwińczuk Z. (red.): Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych z podstawami przetwórstwa. PWRiL, Warszawa 2012. Litwińczuk Z. (red.): Metody oceny towaroznawczej surowców i produktów zwierzęcych. Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego, Lublin 2011. Obiedziński M. (red.) Wybrane zagadnienia z analizy żywności. Wyd. SGGW Warszawa, 2009.		
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady multimedialne, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne.		
Bilans punktów ECTS	Kontaktowe		
		Godziny	ECTS
	wykłady	30	1,2
	udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych	30	1,2
	udział w konsultacjach	10	0,40
	egzamin	2	0,08
	RAZEM kontaktowe	72	2,88
	Niekontaktowe		
	dokończenie sprawozdań z ćwiczeń	14	0,56
	przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych	14	0,56
	przygotowanie do zaliczeń i egzaminu	25	1,00
	RAZEM niekontaktowe	53	2,12

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

M_DI_28_S 2019/2020

<i>niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>		
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Technologia żywności 1 Food technology 1	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	I	
Rok studiów dla kierunku	II	
Semestr dla kierunku	III	
<i>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</i>	Łącznie 4, w tym 2,1 kontaktowych	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dominik Sz wajgier	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywnienia Człowieka	
Cel modułu	Celem modułu jest: - zapoznanie studentów z wybranymi operacjami i procesami jednostkowymi stosowanymi w technologii żywności w celu przetworzenia surowców do produktów spożywczych i potraw - omówienie zależności między rodzajem obróbki fizykochemicznej a właściwościami produktu finalnego i potrawy.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	W011	ma ogólną wiedzę z zakresu gastronomii oraz produkcji, przetwórstwa i jakości żywności
	W012	rozumie zagrożenia wynikające ze stosowania substancji chemicznych i oddziaływania czynników fizycznych na żywność oraz ich wpływ na środowisko
	W013	rozumie wpływ sposobu składowania i warunków obróbki technologicznej na wartość odżywczą i bezpieczeństwo zdrowotne żywności
	U09	potrafi interpretować wyniki badań, doświadczeń oraz wyciągać na ich podstawie wnioski
	U012	potrafi kontrolować jakość surowców i produktów żywnościowych oraz warunki ich przechowywania
	K02	potrafi pracować indywidualnie i w zespole;

		współdziałać i wykonywać powierzone zadania podejmując w grupie rolę zarówno wykonawcy jak i zlecającego
	K03	ma świadomość ważności ustalonych standardów żywieniowych oraz przeprowadzanych kontroli urzędowych żywności
	K07	ma świadomość zagrożeń jakie powoduje nieprawidłowe przetwarzanie i/lub przechowywanie oraz dystrybucja surowców, produktów spożywczych i żywności, na ich bezpieczeństwo
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	2,195	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W011 kolokwium, egzamin pisemny W012 kolokwium, egzamin pisemny W013 kolokwium, egzamin pisemny U09 kolokwium, egzamin pisemny U012 kolokwium, egzamin pisemny K02 ocena wykonania ćwiczenia na podstawie przedłożonego sprawozdania i jego obrony, ocena pracy w grupie K03 ocena pytań otwartych na kolokwium, egzamin pisemny K07 ocena pytań otwartych na kolokwium, egzamin pisemny Formy dokumentowania osiągniętych wyników: kolokwium, sprawozdania, dziennik prowadzącego, egzamin	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	50% / 50%	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia ogólna i żywności, Biochemia ogólna i żywności, Analiza i ocena jakości żywności, Mikrobiologia ogólna i żywności;	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Wykłady: definicja, zakres i charakterystyka technologii żywności, metody przetwarzania i utrwalania żywności. Podstawy termicznych metod przetwarzania i utrwalania żywności i potraw. Podstawy teorii cieplnej inaktywacji drobnoustrojów (sterylizacja, pasteryzacja, apertyzacja, termizacja), działanie mikrofal, chłodzenie, zamrażanie i rozmrażanie żywności, radiacyjne metody utrwalania żywności i potraw, pulsacyjne pole elektryczne, wysokie ciśnienie hydrostatyczne jako nowoczesne metody utrwalania żywności i potraw, nowoczesne modyfikacje metody suszenia konwekcyjnego żywności, chemiczne utrwalanie żywności i potraw, osmoaktywne metody utrwalania żywności i potraw (zagęszczanie; suszenie, dializa, elektrodializa, osmoza, odwrócona osmoza,	

	ultrafiltracja, perwaporacja, kriokoncentracja), ekstrakcja, procesy chemiczne w technologii żywności. Konserwowanie przez podwyższenie kwasowości, metody produkcji żywności fermentowanej. Woda w przemyśle spożywczym. Przemiany wybranych składników żywności podczas procesów technologicznych w świetle wybranych technologii przetwórstwa mięsa, mleka, owoców, warzyw, zbóż. Tematy ćwiczeń: ekstrakcja w przemyśle spożywczym, zagęszczanie roztworów w technologii żywności, reakcje Maillarda, rozmrażanie żywności, mikrofały i ich zastosowanie w technologii żywności, suszenie produktów spożywczych, warunki powstawania żelu pektynowego, tworzenie emulsji.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Instrukcje do ćwiczeń. 2. Pijanowski E. i wsp. Ogólna technologia żywności. PWN Warszawa 3. Bednarski W. Ogólna technologia żywności. Olsztyn. Wydawnictwo ART. 4. Rutkowski i wsp. Substancje dodatkowe i składniki funkcjonalne żywności. Agro&Food Technology Literatura uzupełniająca: 5. Świderski F. Żywność wygodna i żywność funkcjonalna WNT Warszawa 6. Skrabka-Błotnicka T., 2007. Technologia żywności pochodzenia zwierzęcego. Surowce. Wyd. A.E. Wrocław. 7. Świetlikowska K., 2010. Surowce spożywcze pochodzenia roślinnego. Wyd SGGW.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1. wykład informacyjny; objaśnienie i wyjaśnienie, 2. ćwiczenia laboratoryjne, ćwiczenia audytoryjne, metoda przypadków, dyskusja dydaktyczna związana z wykładem, burza mózgów nad problemem metodycznym wynikłym w trakcie wykonywania ćwiczenia,
Bilans punktów ECTS	-udział w wykładach – 30 godz. -udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 godz. - przygotowanie do ćwiczeń – 8x3 godz. = 24 godz. - sporządzanie sprawozdań – 8x2 godz. = 16 godz. - przygotowanie do egzaminu (47 godz.) i udział w egzaminie (3 godz.) = 50 godz. - konsultacje związane z przygotowaniem do ćwiczeń i egzaminu – 20 godz. - zapoznanie się z zalecanym piśmiennictwem -20 godz. Łączny nakład pracy studenta to 180 godz., co odpowiada 4 punktom ECTS

<i>M uu uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	M DI-28 rok akademicki 2019/2020
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Technologia żywności 2 Food Technology 2
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy

Poziom modułu kształcenia	I licencjat	
Rok studiów dla kierunku	II	
Semestr dla kierunku	IV	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	4	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Waldemar Gustaw	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Technologii Surowców Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii	
Cel modułu	Celem modułu jest przekazanie wiadomości na temat: - właściwości funkcjonalnych składników żywności - wpływu obróbki technologicznej na składniki żywności oraz jakość produktów spożywczych - poznanie wybranych technologii w przetwórstwie najważniejszych surowców żywnościowych	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W07	W1.Ma ogólną wiedzę na temat właściwości funkcjonalnych składników surowców roślinnych i zwierzęcych oraz przemian zachodzących podczas przetwarzania żywności
	DI_W02	W2. Zna wybrane technologie charakterystyczne dla przetwórstwa mięsa, mleka, owoców i warzyw, zbóż i innych surowców
	DI_U12	U1. Posiada umiejętność analizy fizyko-chemicznej przemian zachodzących podczas procesów technologicznych;
	DI_K02	K1.Potrafi współdziałać w grupie;
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	4 ECTS – nauki rolnicze	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1- sprawdzian, egzamin pisemny W2- sprawdzian, egzamin pisemny U1 - ocena wykonania ćwiczenia i sprawozdania K1 – ocena wykonania ćwiczenia i sprawozdania Formy dokumentowania osiągniętych wyników; sprawdziany, sprawozdania, dziennik prowadzącego, egzamin	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	Na końcową ocenę z przedmiotu składa się 30% oceny z zaliczenia ćwiczeń i 70% oceny z egzaminu	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Technologia Żywności 1	
Treści modułu kształcenia – zwięzły opis ok. 100 słów.	Wykład obejmuje; Przemiany składników żywności podczas procesów technologicznych. Wybrane technologie z przetwórstwa mięsa wieprzowego, wołowego i drobiu, ryb, mleka spożywczego, masła i serów, owoców i warzyw, młynarstwo i piekarnictwo, wykorzystanie	

	fermentacji mlekowej i alkoholowej w technologii żywności
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<i>Skrabka-Błotnicka T., 2007. Technologia żywności pochodzenia zwierzęcego. Surowce. Wyd. A.E. Wrocław.</i> <i>Ziajka S. Mleczarstwo. Wydawnictwo UWM 2008</i> <i>Grabowski T., Kijowskiego J. Mięso i przetwory drobiowe: technologia, higiena, jakość: WNT, 2009</i> <i>Olszewski A Technologia przetwórstwa mięsa - WNT. 2012</i> <i>Jurga R , Przetwórstwo Zbóż –. PWN Warszawa 1994</i> <i>Jarczyk, A.. Płocharski W. -Technologia produktów owocowych i warzywnych, Skierniewice 2010</i> <i>Sikorski Z. 2004. Ryby i bezkręgowce morskie. WNT, Warszawa.</i> <i>Świetlikowska K., 2010. Surowce spożywcze pochodzenia roślinnego. Wyd SGGW.</i> <i>Skrypt ćwiczeniowy własny</i>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Ćwiczenia laboratoryjne Sprawozdanie z ćwiczeń i jego obrona Wykład
Bilans punktów ECTS	udział w wykładach – 30 godz. -udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 godz. - przygotowanie do ćwiczeń – 10 godz. - sporządzanie sprawozdań – 10 godz. - przygotowanie do egzaminu i udział w egzaminie 20 godz. Konsultacje związane z przygotowaniem do ćwiczeń i egzaminu 5 godz. Łączny nakład pracy studenta to 105 godz. , co odpowiada 4 punktom ECTS

<u>M uu uu</u> - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany	29 S 2019/2020
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Genetyka Genetics
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	I stopień stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	3 (2,04/0,96)
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr Beata Horecka
Jednostka oferująca przedmiot	Instytut Biologicznych Podstaw Produkcji Zwierzęcej
Cel modułu	Zapoznanie studentów z podstawami genetyki ogólnej i molekularnej począwszy od materialnych

	i molekularnych podstaw dziedziczności po elementy inżynierii genetycznej.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W17, ++	Ma elementarną wiedzę dotyczącą mechanizmów dziedziczenia, genetycznych i środowiskowych uwarunkowań cech człowieka, a także podstaw diagnostyki genetycznej, farmakogenetyki i ekogenetyki
	DI_U09, +	Potrafi interpretować wyniki badań, doświadczeń oraz wyciągać na ich podstawie wnioski
	DI_K02, +	Potrafi pracować indywidualnie i w zespole; współdziałać i wykonywać powierzone zadania podejmując w grupie rolę zarówno wykonawcy jak i zlecającego
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	3	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	Kryteria stosowane przy ocenie Sposób weryfikacji: Wiedza: kolokwium pisemne, egzamin pisemny w postaci testu Umiejętności: samodzielne rozwiązywanie zadań genetycznych i ich interpretowanie Kompetencje społeczne: udział w dyskusji 2,0 < 51% 3,0 – 51-60% 3,5 – 61-70% 4,0 – 71-80% 4,5 – 81-90% 5,0 > 91-100%	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	40% ocena z ćwiczeń / 60% ocena z egzaminu	
Wymagania wstępne i dodatkowe	-	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Podstawowe pojęcia genetyki, cytogenetyki, segregacja mendlowska. Lokalizacja genów w chromosomach. Gen i jego ekspresja, budowa kwasów nukleinowych, replikacja DNA, kod genetyczny, transkrypcja, translacja, budowa genu, regulacja ekspresji genu. Geny a cechy: dziedziczenie cech ilościowych i jakościowych. Mutageniza, molekularne mechanizmy mutacji, działanie czynników mutagenicznych. Determinacja płci. Dziedziczenie pozajądrowe. Choroby i wady dziedziczne. Podstawy genetyki człowieka i epigenetyki. Znaczenie rodowodów w genetyce.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Brown T. A.: Genomy. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2009.	

	2. Charon K. M., Świtoński M.: Genetyka i genomika zwierząt. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012. 3. Drewa G., Ferenc T.: Podstawy genetyki dla studentów i lekarzy. Wydawnictwo Medyczne Urban & Partner, Wrocław 2003. 4. Drewa G., Ferenc T., Genetyka medyczna. Podręcznik dla studentów, Elsevier, 2011. 5. Jeżewska-Witkowska G. (red.): Zbiór zadań i pytań z genetyki. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, Lublin 2014. 6. Sadakierska-Chudy A., Dąbrowska G., Goc A.: Genetyka ogólna. Skrypt do ćwiczeń dla studentów biologii. Wydawnictwo Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu, Toruń 2004. 7. Węgleński P.: Genetyka molekularna. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2006. 8. Winter P. C., Hickey G. I., Fletcher H. L.: Genetyka, krótkie wykłady. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2006.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady, ćwiczenia laboratoryjne i audytoryjne, prace w grupach, rozwiązywanie zadań genetycznych
Bilans punktów ECTS	wykłady 30 godz. – 1,20 ECTS ćwiczenia laboratoryjne 10 godz. – 0,4 ECTS ćwiczenia audytoryjne 5 godz. – 0,20 ECTS egzamin 2 godz. – 0,08 ECTS konsultacje związane z przygotowaniem do zajęć 2 x 2 godz. = 4 godz. – 0,16 ECTS <u>Razem godz. kontaktowe 51 – 2,04 ECTS</u> przygotowanie do ćwiczeń 12 godz. – 0,48 ECTS przygotowanie do egzaminu 12 godz. – 0,48 ECTS <u>Razem godz. niekontaktowe 24 – 0,96 ECTS</u>

<i>M uu_uu</i> - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany	M DI_30_S_2019/20
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Mikrobiologia ogólna i żywności General and food microbiology
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	I
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	4, w tym 3 kontaktowe i 1 niekontaktowe
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr hab. Monika Kordowska-Wiater
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywności Człowieka
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z mikroorganizmami, ich budową, funkcjonowaniem, różnorodnością ze szczególnym uwzględnieniem mikroorganizmów wpływających na

	bezpieczeństwo zdrowotne żywności (patogeny) oraz jej cechy sensoryczne.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W08	W1. ma wiedzę w zakresie mikroorganizmów i ich metabolitów występujących w żywności
	DI_W10	W2. zna techniki hodowli drobnoustrojów oraz metody analizy ich wzrostu i identyfikacji
	DI_W13	W3. ma podstawową wiedzę na temat zagrożeń powodowanych przez mikroorganizmy patogenne, które mogą być obecne w żywności
	DI_U10 DI_U12	U1. posiada zdolność odpowiedniego wykorzystania technik i metod mikrobiologicznych do identyfikacji zagrożeń w żywności
	DI_U09	U2. potrafi zaprojektować, wykonać prosty eksperyment dotyczący hodowli mikroorganizmów i zinterpretować wyniki
	DI_K02	K1. potrafi pracować indywidualnie i współdziałać w grupie pełniąc różne funkcje
	DI_K07	K2. ma świadomość zagrożeń występujących w żywności i wie jak im zapobiegać lub ograniczać
	DI_K11	K3. realizuje zadania zgodnie z wymogami bezpieczeństwa własnego i innych, przestrzega zasad BHP
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	3,75 – nauki rolnicze 1,25 – nauki medyczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1. – odpowiedzi ustne, sprawdziany pisemne, egzamin pisemny W2. – odpowiedzi ustne, sprawdziany pisemne, egzamin pisemny W3. – odpowiedzi ustne, sprawdziany pisemne, egzamin pisemny U1- ocena wykonywanych preparatów mikrobiologicznych, ocena pracy na ćwiczeniach U2 – sprawozdania z wykonanych ćwiczeń K1-3 - ocena pracy studenta na ćwiczeniach Formy dokumentowania wyników: sprawdziany pisemne, sprawozdania, prace egzaminacyjne, dziennik prowadzącego.	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	40% ćw., 60% egz	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawowa wiedza z biologii	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Przedmiot wykładów obejmuje wiedzę na temat budowy różnych mikroorganizmów, ich wzrostu i	

	zachowania w różnych warunkach środowiskowych, roli w przyrodzie oraz charakterystyki mikroorganizmów, które mogą być obecne w żywności, zarówno patogenów jak i mikroflory powodującej psucie żywności. Zakres materiału ćwiczeniowego obejmuje pracę w laboratorium mikrobiologicznym, naukę izolacji i szczepienia mikroorganizmów na różne podłoża, naukę barwienia komórek i prowadzenia obserwacji mikroskopowych, poznanie metod liczenia drobnoustrojów, charakterystykę biochemiczną wybranych grup bakterii, charakterystykę wybranych grzybów mikroskopowych oraz analizę mikrobiologiczną wybranego produktu żywnościowego.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Literatura wymagana: Schlegel H.G. Mikrobiologia Ogólna, Wyd. Nauk. PWN, Warszawa, 1996; Nicklin Krótkie Wykłady Mikrobiologia, Wyd. Nauk. PWN, Warszawa; Kisielewska E., Kordowska-Wiater M. Ćwiczenia z mikrobiologii ogólnej i mikrobiologii żywności. Wydawnictwo UP w Lublinie, 2015; Żakowska, Stobińska (red.), Mikrobiologia i Higiena w Przemśle Spożywczym, Wyd. PŁ, Łódź, 2000; Literatura zalecana: Libudzisz, Kowal, Żakowska (red.) Mikrobiologia Techniczna, tom 1 i 2, Wyd. Nauk. PWN, Warszawa, 2008;
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady – tradycyjne z zastosowaniem środków audiowizualnych Ćwiczenia audytoryjne – teoretyczne wprowadzenie do ćwiczeń laboratoryjnych w formie odpowiedzi studentów na pytania lub wejściówki. Ćwiczenia laboratoryjne – zadania praktyczne do wykonania samodzielnie przez studentów lub przez grupę studentów .
Bilans punktów ECTS	Udział w wykładach – 30 godz. Udział w ćwiczeniach audytoryjnych i laboratoryjnych – 45 godz. Przygotowanie do ćwiczeń – 8 godz. Dokończenie sprawozdań z ćwiczeń -7 godz. Przygotowanie się do sprawdzianów – 8 godz. Udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do sprawdzianów i egzaminu – 2 godz. Przygotowanie się do egzaminu i egzamin – 10 godz. Łączny nakład pracy studenta to 110 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS.

<i>M uu uu</i> - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany	M_DI_31S 2019/20
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka

Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Edukacja żywieniowa Nutrition education	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	I	
Rok studiów dla kierunku	II	
Semestr dla kierunku	4	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	4 (2,8/1,2)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr hab. Piotr Domaradzki, prof. uczelni	
Jednostka oferująca przedmiot	Instytutu Oceny Jakości i Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych	
Cel modułu	Celem modułu jest nabycie wiedzy na temat edukacji żywieniowej i umiejscowienia jej w edukacji zdrowotnej. Student rozwija umiejętności z zakresu planowania, organizacji, realizacji i ewaluacji edukacji żywieniowej, nabywa umiejętności przekazywania wiedzy oraz kształtowania pożądanych postaw i zachowań żywieniowych wśród społeczeństwa. Poznaje współczesne trendy na rynku żywnościowym	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W05	W1. Zna zasady, formy, metody oraz środki dydaktyczne stosowane w edukacji żywieniowej
	DI_W09	W2. Zna założenia głównych mód żywieniowych i popularnych diet
	DI_U15	U1. Umie zaplanować zajęcia z zakresu edukacji żywieniowej i zastosować odpowiednie metody dydaktyczne
	DI_U13, DI_U18	U2. Rozwija umiejętność prezentacji zaleceń żywieniowych i udzielania porad żywieniowych
	DI_K09	K1. Postrzega potrzebę edukowania społeczeństwa w zakresie racjonalnego żywienia i konsekwencjach błędów żywieniowych
	DI_K04	K2. Rozumie zależność między zachowaniami żywieniowymi a stanem zdrowia
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	2,0 nauki rolnicze 2,0 nauki medyczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1, U1 – zaliczenia pisemne, egzamin W2, U1, U2 – ocena przygotowania i prezentacji zadań projektowych K1, K2, U2 – odpowiedzi ustne, dyskusja panelowa, obserwacja i ocena pracy w grupie oraz indywidualnej aktywności na zajęciach Formy dokumentowania osiągniętych wyników: prezentacje, sprawdziany, sprawozdania, dziennik prowadzącego, prace egzaminacyjne.	

Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	50/50
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość podstaw żywienia człowieka oraz podstawy produkcji żywności. Znajomość pracy z komputerem (arkusze kalkulacyjne, tworzenie prezentacji multimedialnych, posługiwanie się Internetem).
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Pojęcia, cele, rola edukacji żywieniowej. Nawyki, zwyczaje i błędy żywieniowe polskiego społeczeństwa i ich konsekwencje zdrowotne. Planowanie i realizacja edukacji żywieniowej, główne elementy procesu edukacji. Metody i formy przekazu i upowszechniania wiedzy żywieniowej. Podstawowe zasady dydaktyczne i ich zastosowanie w realizacji procesu edukacji żywieniowej. Współczesne trendy w żywności (żywność funkcjonalna, specjalnego przeznaczenia, fortyfikowana, suplementy diety, wygodna, minimalnie przetworzona, nutraceutyki, nowa żywność, mood food, superfruits itp.). Wzbogacanie diety w składniki odżywcze i bioaktywne. Formy zaleceń żywieniowych i ich przykłady. Realizacja celów żywieniowych poprzez kampanie społeczne i programy. Sposoby prewencji i ograniczania wad żywieniowych.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Contento R.I. (2018): Edukacja Żywieniowa. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 2. Gawęcki J. (red.) (2010): Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 3. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 4. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.) (2010): Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 5. Kołłajtis-Dołowy A. (2009): Edukacja żywieniowa. [w:] Jeznach M. (red.): Nowe trendy w żywności, żywieniu i konsumpcji. Wyd. SCRIPT, na zlecenie SGGW, Warszawa, s. 7-24 M. 6. Jeżewska-Zychowicz: Zachowania żywieniowe i ich uwarunkowania, SGGW, Warszawa 2007 7. B. Woynarowska: Edukacja zdrowotna, Warszawa 2008
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady multimedialne, ćwiczenia w grupach, praca własna, konsultacje u prowadzących zajęcia
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 30 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 godz., - przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych – 5 godz. - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych – 10 godz. - przygotowanie projektów i ich prezentacja – 10 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 8 godz., - przygotowanie do egzaminu i obecność na egzaminie – 8 godz + 2 godz. = 10 godz. Łączny nakład pracy studenta to 103 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS.

<i>M uu uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	M 32 S 2019/2020	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Podstawy statystyki Fundamentals of statistics	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	Pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	II	
Semestr dla kierunku	4	
<i>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</i>	2 (1/1)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr hab. Tadeusz Paszko, prof. U.P.	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Chemii	
Cel modułu	Zapoznanie studentów z podstawowymi testami statystycznymi stosowanymi w naukach biologicznych i medycznych i przygotowanie ich do samodzielnego ich stosowania.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W02	W1. Ma wiedzę dotyczącą sposobów pozyskiwania danych w badaniach związanych z dietetyką i analizą żywności metodami statystycznymi.
	DI_U09	U1. Umie przygotować i prawidłowo przeprowadzić badanie statystyczne i właściwie interpretować wyniki badań statystycznych.
	DI_K04	K1. Jest przygotowany do formułowania, na podstawie wyników analiz statystycznych, opinii i wniosków dotyczących postępowania dietetycznego w określonych grupach ludności.
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk		
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	<i>W1, U1, K1 – kolokwia pisemne sprawdzające praktyczne umiejętności wykonywania testów statystycznych w programie Statistica oraz interpretację otrzymanych wyników.</i>	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	Wartość średnia ocen z kolokwium na ćwiczeniach.	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość podstaw rachunku prawdopodobieństwa w zakresie szkoły średniej.	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Etapy badania statystycznego, zbieranie danych doświadczalnych i ankietowych. Przyczyny błędów i wartości odskakujących. Prawdopodobieństwo w statystyce. Sposoby graficznej prezentacji danych. Szeregi rozdzielcze. Zasady tworzenia tabel.	

	Rozkład normalny. Miary położenia, asymetrii, spłaszczenia i rozproszenia danych. Testy zgodności z rozkładem normalnym. Rozkład t-Studenta. Różnica między dwiema średnimi z próby dla dużych i małych prób. Przedziały ufności. Test prób dwucechowych. Rozkład dwumianowy, błąd standardowy, przedziały ufności, różnice między proporcjami. Rozkład Poissona, błąd standardowy, przedziały ufności, różnica między dwiema średnimi z próby. Zastosowanie testu χ^2: klasyfikacja pojedyncza i podwójna. Testy zgodności. Tabele wielodzzielcze w programie Statistica: test χ^2, test McNemara i współczynniki mierzące siłę związku. Podstawy i założenia analizy wariancji, rozkład F. Analiza wariancji: klasyfikacja prosta i klasyfikacja dwukierunkowa. Interakcja i zagadnienia z nią związane. Test Kruskala-Wallisa. Korelacja i regresja: szereg dwucechowy, dopasowanie linii prostej do danych empirycznych. Statystyczna istotność regresji i korelacji. Regresja wieloczynnikowa. Nieliniowość związku i transformacje szeregu dwucechowego. Regresja nieliniowa. Problem współliniowości. Regresja grzbietowa. Wzajemne stosunki między zmiennymi losowymi jakościowymi i ilościowymi: dane jakościowo-jakościowe i dane jakościowo-ilościowe.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Andrzej Stanisław. Przystępny kurs statystyki z zastosowaniem Statistica pl na przykładach z medycyny. Tom 1. Statystyki podstawowe. StatSoft Polska. Kraków 2006. 2. Andrzej Stanisław. Przystępny kurs statystyki z zastosowaniem Statistica pl na przykładach z medycyny. Tom 2. Modele liniowe i nieliniowe. StatSoft Polska. Kraków 2007. 3. Andrzej Stanisław. 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 – 14 godz., Udział w ćwiczeniach audytoryjnych i laboratoryjnych – 16 godz., Przygotowanie do kolokwium – 20 godz., Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS.

M uu uu	M DI 33 S 2019/2020
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka

Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Diety alternatywne Alternative diets	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny	
Poziom modułu kształcenia	I	
Rok studiów dla kierunku	II	
Semestr dla kierunku	IV	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1,8/1,2)	
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
	DI_W03+ DI_W09+	W1. Wymienia i charakteryzuje różne rodzaje diet alternatywnych W2. Zna (wymienia) pozytywne i negatywne aspekty poszczególnych diet
	DI_U04+ DI_U15+	U1. Potrafi oceniać wartość odżywczą popularnych diet alternatywnych i dokonywać porad w tym zakresie U2. Potrafi przewidywać skutki zdrowotne przy stosowaniu odmiennych sposobów żywienia
	DI_K02+ DI_K09+	K1. Jest świadomy skutków stosowania niebilansowanych diet redukcyjnych 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 K1, K2 – aktywność i ocena prezentacji zespołowej na zadany temat Formy dokumentacji: dziennik prowadzącego, praca pisemna	
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 alternatywnych Charakterystyka diety wegetariańskiej, jej wady i zalety oraz korzyści zdrowotne wynikające z jej stosowania. Rodzaje i charakterystyka niebilansowanych diet (niskowęglowodanowe, bogatotłuszczowe, bogatobiałkowe: Dukana, Kwaśniewskiego, Atkinsa, itp.) - skuteczność i skutki ich stosowania. Inne	

	diety redukcyjne i ich krótko- i długoterminowa skuteczność Dieta śródziemnomorska i jej znaczenie.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Literatura zalecana: 1. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.): Żywność człowieka a zdrowie publiczne. PWN, Warszawa 2009. 2. Szostak W.B, Cichocka A.: Dieta śródziemnomorska w profilaktyce kardiologicznej. Via Medica, Gdańsk, 2012 3. Borawska M.H, Malinowska M: Wegetarianizm: zalety i wady. PZWL, Warszawa, 2009 4. Artykuły tematyczne z czasopism naukowych i popularnonaukowych
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład z prezentacją multimedialną, „burza mózgów” wykład problemowy - dyskusja
Bilans punktów ECTS	udział w wykładach - 30 h udział w konsultacjach – 10 h zaliczenie – 5 h <u>Razem kontaktowe – 45 h – 1,8 ECTS</u> przygotowanie do zaliczenia – 10 h studiowanie literatury -15 h zaliczenie – 5 h <u>Razem nie kontaktowe – 30h – 1,2 ECTS</u>

M_uu_uu	M_DI_33 S 2019/2020	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Ocena stanu odżywiania Nutritional assessment	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny	
Poziom modułu kształcenia	I	
Rok studiów dla kierunku	II	
Semestr dla kierunku	IV	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	3 (1,8/1,2)	
Tytuł/ stopień/Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr Monika Bojanowska	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Chemii	
Cel modułu	Zapoznanie studenta z podstawowymi metodami oceny sposobu żywienia. Wskazanie powiązań pomiędzy spożyciem żywności, sposobem żywienia i stanem odżywiania w szeroko rozumianej ocenie żywienia.	
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
	DI_W03+ DI_W09+	W1. Potrafi dokonać oceny sposobu żywienia oraz jego korekty u osób z prawidłową i nieprawidłową masą ciała. W2. Potrafi wskazać przyczyny niedoborów na podstawie stosowanej diety

	DI_U04+ DI_U15+	U1 Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia. U2. Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet oraz rozumie znaczenia niedoborów i nadmiarów pokarmowych dla zdrowia człowieka
	DI_K02+ DI_K09+	K1. Jest świadomy skutków stosowania niebilansowanych diet 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 , ocena opracowania zadania problemowego K1, K2 – aktywność i ocena prezentacji zespołowej na zadany temat Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, protokół ocen z zaliczenia pisemnego	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość funkcjonowania organizmu, zapotrzebowania na składniki pokarmowe, znajomość norm żywienia.	
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 – zwały opis ok. 100 słów.	Podstawowe pojęcia i definicje z zakresu oceny żywienia. Zalecenia żywieniowe dla różnych grup populacyjnych oraz możliwość ich zastosowania do oceny żywienia. Stan odżywienia – definicja, podział metod, uwarunkowania. Charakterystyka metod antropometrycznych, ogólnolekarskich i biochemicznych wykorzystywanych do oceny stanu odżywienia, możliwości i ograniczenia ich stosowania. Przyczyny niedożywienia i metody diagnozowania niedożywienia. Najważniejsze błędy w sposobie żywienia i niedobory żywieniowe.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Jarosz M. (red.) (2012): Normy żywienia dla populacji polskiej - nowelizacja. IŻŻ, Warszawa. 2. Gawęcki J. (red.) (2010): Żywnienie Człowieka. Podstawy nauk o żywieniu. Wyd. PWN, Warszawa. 3. Gronowska-Senger A. (2013): Zarys oceny żywienia. Wyd. SGGW, Warszawa. 4. Gronowska-Senger A. (2013): Przewodnik metodyczny badań sposobu żywienia. Komitet Nauk o Żywieniu Człowieka PAN, Warszawa. 5. Artykuły tematyczne z czasopism naukowych i popularnonaukowych	
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej Ćwiczenia: opracowanie zadania problemowego, dyskusja, prezentacja	
Bilans punktów ECTS	udział w wykładach - 30 h udział w konsultacjach – 10 h zaliczenie – 5 h <u>Razem kontaktowe – 45 h – 1,8 ECTS</u> przygotowanie do zaliczenia – 10 h studiowanie literatury -15 h zaliczenie – 5 h <u>Razem nie kontaktowe – 30h – 1,2 ECTS</u>	

<i>M uu uu</i> - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany	34, S, 2020/2021	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Toksykologia	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	Studia stacjonarne 1°	
Rok studiów dla kierunku	III	
Semestr dla kierunku	5	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (2,2/1,8)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr hab. Magdalena Krauze	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Biochemii i Toksykologii	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie z pojęciami stosowanymi w toksykologii, z mechanizmami i czynnikami wpływającymi na toksyczne działanie toksyn różnego pochodzenia oraz przemianami związków toksycznych w organizmie i ich wpływem na organizm. Ponadto przedmiot powinien przybliżyć zadania i metody monitoringu zanieczyszczeń żywności oraz nadzoru nad jakością zdrowotną żywności.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W01 DI_W02	W1. posiada ogólną wiedzę o procesach metabolicznych zachodzących w organizmie i przemian biochemicznych i chemicznych składników żywności.
	DI_W08	W2. posiada uporządkowaną wiedzę dotyczącą dodatków do żywności oraz egzo- i endogennych substancji szkodliwych występujących w żywności.
	DI_U09	U1. potrafi zinterpretować wyniki i wyciągnąć wnioski na podstawie przeprowadzonej analizy.

	DI_K02	K1. potrafi pracować indywidualnie i w zespole oraz przygotować stanowisko.
	DI_K07	K2. pogłębia swoją wiedzę i doskonali umiejętności, jest otwarty na nowe zadania badawcze.
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	2 nauki rolnicze, 2 nauki medyczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	Moduł kończy się egzamin pisemnym z treści przekazanych na wykładzie oraz z literatury obowiązkowej Sposoby weryfikacji efektów kształcenia w poszczególnych kategoriach: Wiedza W1-2 - egzamin pisemny sprawdzający wiedzę z zakresu objętego efektami kształcenia W 1-4 oraz z literatury obowiązkowej; Umiejętności U.1. udział w ćwiczeniach laboratoryjnych ćwiczenia zakończone są zaliczeniem na stopień, na które składają się: obecności, trzy prace kontrolne na ocenę (warunkiem koniecznym do zaliczenia jest pozytywna ocena ze wszystkich trzech, kompletne i terminowo oddane sprawozdanie w formie pisemnej z wykonanych ćwiczeń lab. Warunkiem przystąpienia do egzaminu jest uzyskanie zaliczenia z ćwiczeń. K 1-2 aktywność na zajęciach, ocena pracy indywidualnej i w zespole <i>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawdziany, sprawozdania, dziennik prowadzącego, egzamin.</i> <i>Kryteria stosowane przy ocenie z egzaminu:</i> 3,0 - student wykazuje dostateczny stopień wiedzy lub umiejętności, uzyskuje od 51 do 60% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z przedmiotu, 3,5 - student wykazuje dostateczny plus stopień wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 61 do 70% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z przedmiotu, 4,0 - student wykazuje dobre opanowanie wiedzy lub umiejętności, uzyskując od 71 do 80% sumy punktów określających	

	<i>maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z przedmiotu,</i> 4,5 - <i>student wykazuje plus dobry stopień wiedzy lub umiejętności, uzyskując od 81 do 90% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z przedmiotu,</i> 5,0 - <i>student opanowuje bardzo dobry zakres wiedzy lub umiejętności, uzyskując powyżej 91% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z przedmiotu.</i>
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	30/70
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia, biochemia
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Kierunki rozwoju toksykologii, definicje trucizn i ich podział, dawki, rodzaje zatruc, przyczyny i struktura zatruc, właściwości fizyko-chemiczne trucizn, budowa chemiczna związku a toksyczność. Czynniki biologiczne, genetyczne i środowiskowe warunkujące działanie trucizny na organizm. Metabolizm substancji toksycznych. Działanie rakotwórcze, mutagenne, teratogenne i embriotoksyczne substancji toksycznych. Substancje antyodżywcze i szkodliwe występujące w produktach pochodzenia roślinnego i żywności zwierzęcego. Toksyczność substancji obcych dodawanych do żywności. Zanieczyszczenia chemiczne żywności. Alergeny w żywności. Wpływ procesów technologicznych na powstawanie substancji toksycznych w żywności.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Brzozowska A.: "Toksykologia żywności" przewodnik do ćwiczeń", Wyd. SGGW 2010. 2. Seńczuk W.: "Toksykologia współczesna", Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2005 3. Publikacje naukowe z listy JCR
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady: wykład informacyjny z wykorzystaniem środków audiowizualnych. Egzamin pisemny. Ćwiczenia: zajęcia laboratoryjne - eksperymenty, obliczenia rachunkowe, zajęcia audytoryjne i dyskusja, kolokwia sprawdzające.
Bilans punktów ECTS	Udział w wykładach: 15 x 2h = 30 h (1 ECTS) - kontaktowe

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

M_uu_uu	M_DI_35 2020/2021	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Dietetyka pediatryczna pediatric dietetics	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	I stopień – studia stacjonarne	
Rok studiów dla kierunku	III	
Semestr dla kierunku	5	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	Łącznie 4, w tym kontaktowych 2,6	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr Katarzyna Makarska-Białek	
Jednostka oferująca przedmiot	Farmed Lublin	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z rozwojem dziecka od życia płodowego do zakończenia rozwoju fizycznego i psychicznego oraz omówienie znaczenia i wpływu prawidłowej i racjonalnej diety na poszczególne etapy życia dziecka. Przedstawione zostaną również zagadnienia dotyczące roli diety w najczęściej występujących zaburzeniach okresu dziecięcego, oraz w chorobach przebiegających z koniecznością zastosowania diety eliminacyjnej.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Nr efektu kierunkowego	Realizowany efekt kształcenia
	DI_W01	W1. Opisuje odrębności anatomiczne i fizjologiczne przewodu pokarmowego u dzieci w różnych grupach wiekowych.

	DI_W03 DI_W09, DI_W18 DI_U04 DI_U04, DI_U20, DI_U05, DI_K04	W2. zapotrzebowanie kaloryczne i energetyczne oraz normy żywieniowe w okresie rozwojowym. W3. Opisuje aktualne schematy żywienia dzieci zdrowych. Charakteryzuje diety specjalne stosowane w żywieniu dzieci chorych. U1. Stosuje aktualne zalecenia i schematy żywienia dzieci. Dobiera wskazania do układania diet eliminacyjnych. U2. Stosuje zalecenia dotyczące żywienia dzieci w chorobach przewodu pokarmowego, układu moczowego, układu krążenia, układu oddechowego, a także cukrzycy, otyłości, chorobach metabolicznych i nowotworowych. K1. Przyczynia się do racjonalnego żywienia małych dzieci.
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru nauk	4 punkty nauki medyczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1 – kolokwium W2- kolokwium, opracowanie diety W3 – kolokwium, egzamin U1, U2 – opracowanie i modyfikacja diety, analiza przypadków pod kątem klinicznym i dietetycznym. Egzamin. K1 – dyskusja, egzamin Dokumentacja: opracowanie diety, zaleceń dietetycznych, wywiadu żywieniowego. Kolokwia pisemne, egzamin pisemny	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie modułu	Egzamin 100%	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Wymagania wstępne: Anatomia człowieka Fizjologia żywienia człowieka Kliniczny zarys chorób	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Okresy rozwojowe dziecka. Zapotrzebowanie kaloryczne oraz na składniki odżywcze dla dzieci w zależności od wieku. Rola białek, tłuszczów, węglowodanów, witamin, składników mineralnych, probiotyków, prebiotyków, błonnika w procesach metabolicznych i prawidłowym rozwoju dziecka na poszczególnych etapach życia. Diety eliminacyjne w alergii, celiakii, fenylketonurii, mukowiscydozie i innych chorobach. Karmienie naturalne. Zalety pokarmu kobiecego. Przeciwwskazania do karmienia piersią. Karmienie sztuczne niemowląt – aktualne zalecenia. Żywienie dzieci w wieku 1-3 i dzieci starszych. Nadwaga i otyłość – postępowanie dietetyczne. Stany niedożywienia i wyniszczenia. Żywienie dzieci w chorobach przewodu pokarmowego, układu moczowego, układu krążenia, układu oddechowego, a także cukrzycy, chorobach metabolicznych i nowotworowych.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Literatura: 1. Szajewska M., Albrecht P.: Jak żywić niemowlęta i małe dzieci. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2009 2. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2007	

	3. Jarosz M. (red.), Bułhak- Jachimczyk B. (red.): Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2008 4. Krawczyński M.: Żywienie dzieci w zdrowiu i chorobie. Wyd. Help - Med. Kraków 2008 5. Sobotka L. (red.): Podstawy żywienia klinicznego. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2008 6. Praca zbiorowa: Podstawy naukowe żywienia w szpitalach. Wyd. IŻŻ. Warszawa 2001 7. Spodaryk M.: Podstawy leczenia żywieniowego u dzieci. Wyd. UJ. Kraków 2001
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	• Metody podające m.in. wykład, prezentacja • Metody aktywizujące m.in. omówienie przypadków • Metody praktyczne m.in. ćwiczenia tabelaryczne, analiza i układanie diet
Bilans punktów ECTS	• Udział w wykładach – 30 godz. • udział w zajęciach laboratoryjnych i audytoryjnych – 30 godz., • przygotowanie do ćwiczeń –16 godz. • przygotowanie do egzaminu – 12 godz. • opracowanie diet – 8 godz • udział w egzaminie – 4 godz. Łączny nakład pracy studenta to 100 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS.

<i>M uu uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	M DI_36 S-2020/2021	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Farmakologia i interakcja leków z żywnością Pharmacology and drug-food interactions	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	I stopień studiów	
Rok studiów dla kierunku	III	
Semestr dla kierunku	5	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	Łącznie 3 w tym kontaktowe 2	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	prof. dr hab. Joanna Matysiak	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Chemii	
Cel modułu	Zapoznanie studentów z podstawowymi pojęciami z zakresu farmakologii oraz przyswojenie informacji dotyczących wpływu odżywiania na procesy farmakokinetyczne i farmakodynamiczne leków w organizmie.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty kierunkowe	Realizowane efekty kształcenia
	DI_W19	W1. Posiada wiedzę na temat wpływu leków na organizm
	DI_W19	W2. Posiada wiedzę na temat leków stosowanych w chorobach układu pokarmowego, leków przeciwbólowych, przeciwzapalnych oraz antybiotyków

	DI_W19	W3. Zna rodzaje interakcji leków z pożywieniem
	DI_U20 DI_U21	U1. Potrafi dostosować dietę do zastosowanej farmakoterapii
	DI_K09	K1. Jest świadomy efektów interakcji leków z żywnością i dzieli się tą wiedzą, również poza środowiskiem pracy
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	3 nauki medyczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1, W2, W3 - egzamin pisemny, W1, W2 - ocena z wykonania sprawozdania, kolokwium U1 - ocena wykonania projektu, K1 - ocena pytań otwartych na sprawdzianie, Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawozdania, projekt, dziennik prowadzącego, egzamin.	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	70% egzamin, 30 -ćwiczenia	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Zaliczone moduły: chemia, biochemia, fizjologia, podstawy żywienia	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Podstawy farmakologii ogólnej. Leki – mechanizm działania, LADME, działanie niepożądane. Leki stosowane w chorobach układu pokarmowego. Leki przeciwbólowe, przeciwzapalne oraz antybiotyki. Wpływ stanu odżywienia na działanie leków. Rodzaje interakcji leków z pożywieniem. Interakcje pomiędzy lekami i alkoholem.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Rajtar – Cynke G.: <i>Farmakologia. Podręcznik dla studentów i absolwentów wydziałów pielęgniarstwa i nauk o zdrowiu Akademii Medycznych</i> . Wydawnictwo CZELEJ 2007 2. Zachwieja Z.: <i>Leki i pożywienie – interakcje</i> . MedPharm Polska 2008 3. Jarosz M.: <i>Suplementy diety a zdrowie</i> . Wydawnictwo Lekarskie PZWL 2008 4. Jarosz M., Dzieniszewski J.: <i>Uważaj, co jesz, gdy zażywasz leki. Interakcje między żywnością, suplementami diety a lekami</i> . Wydawnictwo Lekarskie PZWL 2007	
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, dyskusja, projekt, doświadczenie	
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 30 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i lab. - 15 godz., - konsultacje – 2 godz. - egzamin 3 –godz. -- przygotowanie do kolokwiów – 1 x 2 godz. = 2 godz. - przygotowanie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych – 4 x 1,5 godz. = 6 godz. - przygotowanie projektu diety do zastosowanej farmakoterapii – 3 godz., - przygotowanie prezentacji – 3 godz. - czytanie tematycznej literatury – 4 godz.	

	- przygotowanie do egzaminu - 7 godz. Łączny nakład pracy studenta to 75 godz., co odpowiada 3 punktom ECTS.
--	---

<i>M uu_uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	M DI_37 2020/2021	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Nutrigenomika Nutrigenomics	
Język wykładowy	Polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	1	
Rok studiów dla kierunku	3	
Semestr dla kierunku	5	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	4,1 (kontaktowe 2,48; niekontaktowe 1,6)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr inż. Tomasz Czernecki	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka	
Cel modułu	Celem modułu jest teoretyczne i praktyczne zapoznanie studenta z metodologią genetycznego profilowania żywienia i zindywidualizowanego żywienia osób zdrowych i chorych oraz osób w grupie zwiększonego ryzyka wystąpienia określonych jednostek chorobowych ze szczególnym uwzględnieniem ich genetycznego podłoża.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza
	DI_W01 DI_W02 DI_W05 DI_W16	W1. zna metodologię wywiadu dietetycznego oraz patogenezę i postępowanie dietetyczne w wybranych chorobach w tym w wybranych chorobach jedno i wielogenowych.
	DI_W07 DI_W09 DI_W17 DI_W19	W2. rozumie zależność fenotypu od genotypu człowieka i wpływ składników diety na kształtowanie fenotypu człowieka.
	DI_W03 DI_W13 DI_W12	W3. zna wybrane bazy bioinformatyczne, potrafi odczytywać wyniki i je interpretować oraz zna techniki analityczne stosowane w genomice, proteomice i metabolomice.
		Umiejętności
	DI_U06 DI_U07 DI_U02 DI_U13 DI_U20	U1. potrafi przeprowadzić wywiad dietetyczny uwzględniając fenotypowy i genotypowy obraz pacjenta oraz potrafi ustalić hierarchię celów postępowania dietetycznego.

	DI_U03 DI_U09 DI_U20 DI_U21	U2. potrafi posługiwać się wybranymi narzędziami bioinformatycznymi w celu pozyskania i analizy danych.
	DI_U02 DI_U03 DI_U04 DI_U08 DI_U15 DI_U17	U3. potrafi w oparciu o narzędzia bioinformatyczne w tym bazy danych przygotować plan żywienia (dietę) dla osób ze wskazanym genotypem i fenotypem.
		Kompetencje społeczne:
	DI_K04 DI_K09	K1. potrafi formułować opinie dotyczące postępowania dietetycznego w określonych grupach ludności,
	DI_K01	K2. ma świadomość potrzeby kształcenia i samodoskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu,
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	1 nauki rolnicze 2 nauki medyczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	Wiedza i umiejętności będą weryfikowane na podstawie sprawozdań z zadania problemowego oraz oceny zadania projektowego. Ponadto stopień przyswojenia materiału modułu będzie weryfikowany podczas pisemnego egzaminu. Kompetencje społeczne będą weryfikowane na podstawie zespołowych sprawozdań i umiejętności pracy w grupie. Formy dokumentowania osiągniętych wyników: prace studenckie w formie papierowej lub elektronicznej (sprawozdania, prezentacje multimedialne, wyniki analizy i przetwarzania danych), dziennik prowadzącego.	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	40% ocena z ćwiczeń 60% ocena z egzaminu	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Wymagania wstępne: - fizjologia człowieka - podstawy żywienia człowieka - podstawy dietetyki - genetyka - chemia żywności Wymagania dodatkowe: Umiejętność posługiwania się komputerem, oprogramowaniem biurowym (Word, Excel) i internetem.	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	W czasie trwania modułu, student zapozna się z możliwościami i perspektywami wykorzystania w żywieniu zindywidualizowanym, występujących zależności między genotypem, a indywidualną odpowiedzią organizmu na składniki pokarmowe. Pozna patogenezę wybranych jednostek chorobowych oraz profilaktykę dietetyczną i sposoby żywienia w wybranych jednostkach chorobowych. Poszerzone w ramach modułu umiejętności posługiwania się metodami informatycznymi w dietetyce pozwolą na rozwinięcie umiejętności poszukiwania,	

	weryfikowania i aktualizacji wiedzy z zakresu żywienia człowieka oraz jej praktyczną aplikację.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Nutrigenetics and Nutrigenomics. A.P.Simopoulos, J.M. Ordovas, World Review of Nutrition and Dietetics, vol.93, 2004 2. Nutrigenomics. Gerald Rimbach, Jurgen Fuchs, Lester Packer, CRC Press Taylor & Francis Group, 2005 3. Nutrigenomics and proteomics in health and disease – Food factors and gene interaction. Yoshinori Mine, Kazuo Miyashita, Fereidoon Shahidi, Wiley-Blackwell, 2009 4. Nutritional Genomics – Impact on health and disease. Regina Brigelius-Flohe, Hans-Georg Joost, Wiley-Vch, 2006 5. Phytochemicals – Nutrient-Gene Interactions. Mark S. Meskin, Wayne R. Bidlack, R. Keith Randolph, CRC Press Taylor & Francis Group, 2006 6. Praktyczny podręcznik dietetyki. Mirosław J., Wyd. IŻŻ, Warszawa, 2010 7. Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. Ciborowska H., 2008 8. Żywienie człowieka zdrowego i chorego. Pod red. Jana Hasika i Jana Gawęckiego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa, 2000. Zasady żywienia i dietetyka stosowana. Wieczorek-Chełmińska Z., 1992
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	• Metody podające m.in. wykład, pogadanka, opis, anegdota • Metody problemowe m.in. dyskusja, pogadanka, burza mózgów • Metody aktywizujące m.in. przypadków • Metody praktyczne m.in. ćwiczenia, pokaz, projekt • Metody programowane (komputer)
Bilans punktów ECTS	• udział w wykładach – 30 godz., • udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz., • udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem projektu oraz przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu - 15 godz., • przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych – 16 godz. • przygotowanie sprawozdań z ćwiczeń – 24 godz., • obecność na egzaminie – 2 godz. = 2 godz. Łączny nakład pracy studenta to 102 godz. co odpowiada 4,1 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_38 (S), 2020/2021
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka

Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Żywnienie ludzi starszych Nutrition of older people	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	Studia pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	III	
Semestr dla kierunku	V	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2 w tym kontaktowe 1/niekontaktowe 1	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Anna Winiarska-Mieczan	
Jednostka oferująca przedmiot	Instytut Żywienia Zwierząt i Bromatologii	
Cel modułu	Ukazanie zmian w zapotrzebowaniu organizmu na energię i składniki odżywcze wynikających z procesu starzenia się. Poznanie zasad prawidłowego żywienia osób w podeszłym wieku.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W03 DI_W05	W1. Posiada wiedzę w wybranych zagadnieniach związanych z żywieniem osób starszych.
	DI_W09	W2. Zna zasady prawidłowego żywienia osób w podeszłym wieku uwzględniające zamiany zachodzące w starzejącym się organizmie.
		Umiejętności
	DI_U08 DI_U13 DI_U15	U1. Potrafi dokonywać podstawowej oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia.
	DI_U08 DI_U15	U2. Proponuje korekty w sposobie żywienia.
	DI_U03 DI_U04 DI_U06 DI_U08 DI_U13 DI_U15	U3. Potrafi planować i stosować oparte na podstawach naukowych żywienie osób starszych. Dokonuje prostych porad w zakresie prawidłowego żywienia osób starszych.
		Kompetencji społecznych
	DI_K01 DI_K09	K1. Wykorzystuje wiedzę w procesie samokształcenia
	DI_K01 DI_K02 DI_K04 DI_K11	K2. Prawidłowo określa priorytety służące do realizacji określonego przez siebie lub innych zadania.
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	2 w odniesieniu do obszaru nauk o zdrowiu	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W - uczestnictwo w ćwiczeniach praktycznych, wykonanie projektu, zaliczenie pisemne. U - ocena zrealizowanych jadłospisów podczas ćwiczeń praktycznych, ocena projektu z udziałem osoby starszej (projekt oceny żywienia obejmuje ocenę stanu odżywienia, trzykrotny wywiad	

	żywieniowy 24 godzinny, korektę jadłospisu i porady żywieniowe dla wybranej osoby). K – ocena aktywności podczas ćwiczeń praktycznych, ocena projektu. Formy dokumentowania osiągniętych wyników; dziennik prowadzącego, projekt, zaliczenie.
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	50 % /50 %
Wymagania wstępne i dodatkowe	zaliczenie przedmiotów: chemia, biochemia, fizjologia człowieka oraz posiadanie podstawowej wiedzy z zakresu żywienia ludzi.
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Zmiany zachodzące w organizmie osób starszych i ich wpływ na zapotrzebowanie energetyczne i na składniki odżywcze. Normy żywienia osób starszych. Zasady żywienia osób starszych. Wprowadzenie do obsługi programu Dietetyk. Opracowywanie jadłospisów dla osób starszych.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Jarosz M.: Normy żywienia dla populacji Polski. Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa, 2017. Jarosz M.: Praktyczny podręcznik dietetyki, Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa, 2010. Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu (tom 1), Gawęcki J. (red.), wyd. PWN, Warszawa 2010. Żywienie człowieka zdrowego i chorego (tom 2), Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.), wyd. PWN Warszawa 2010. Żywienie człowieka a zdrowie publiczne (tom 3), Gawęcki J., Roszkowski W. (red.), wyd. PWN Warszawa 2009. Zarys oceny żywienia, Gronowska-Senger A., wyd. SGGW, Warszawa 2009. Dietetyka, Ciborowska H., Rudnicka A. wyd. Lek. PZWL, Warszawa 2014. Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw, Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K., Przygoda B., wyd. Lek. PZWL, Warszawa 2009. Czasopisma: Problemy Higieny i Epidemiologii, Roczniki PZH, Bromatologia i Chemia Toksykologiczna. Żywienie Człowieka i Metabolizm, Inne materiały edukacyjne rozdawane studentom podczas wykładów i ćwiczeń.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykład, ćwiczenia audytoryjne (prelekcja, pokaz multimedialny) ćwiczenia laboratoryjne w sali informatycznej (korzystanie z programu komputerowego Dietetyk wersja profesjonalna, opracowanie wyników oceny żywienia za pomocą pakietu Office)
Bilans punktów ECTS	- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz., - przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych – 1 godz., - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych - 2 godz., - przygotowanie pracy projektowej – 8 godz.,

	- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem pracy projektowej i do zaliczenia - 1 godz. , - przygotowanie do zaliczenia i obecność na zaliczeniu – 7 godz. + 1 godz. = 8 godz. Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. , co odpowiada 2 punktom ECTS .
--	---

<i>M uu uu</i> - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany	M_DI_39 (S), 2020/2021	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Żywnienie ludzi otyłych Nutrition of obese people	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	Studia pierwszego stopnia	
Rok studiów dla kierunku	III	
Semestr dla kierunku	V	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2 w tym kontaktowe 1/1 niekontaktowe	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Anna Winiarska-Mieczan	
Jednostka oferująca przedmiot	Instytut Żywienia Zwierząt i Bromatologii	
Cel modułu	Zapoznanie się z wpływem czynników środowiskowych na powstawanie nadwagi i otyłości. Zaznajomienie się z oceną stanu odżywienia w celu identyfikacji nadwagi czy otyłości. Dostarczenie wiedzy na temat metod profilaktyki nadwagi i otyłości. Poznanie zasad leczenia żywieniowego otyłości.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W05 DI_W17	W1. Zna metody diagnostyki nadwagi i otyłości.
	DI_W05 DI_W09	W2. Wymienia sposoby zapobiegania nadwadze i otyłości.
	DI_W03 DI_W09	W3. Ma wiedzę na temat żywieniowych metod leczenia osób otyłych
		Umiejętności
	DI_U08 DI_U13 DI_U15	U1. Potrafi dokonywać podstawowej oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia.
	DI_U08 DI_U15	U2. Proponuje korekty w sposobie żywienia.
	DI_U03 DI_U04 DI_U06 DI_U08 DI_U13 DI_U15	U3. Potrafi planować i stosować oparte na podstawach naukowych żywienie osób otyłych. Dokonuje prostych porad w zakresie prawidłowego żywienia osób otyłych.
		Kompetencje społecznych
	DI_K01 DI_K09	K1. Wykorzystuje wiedzę w procesie samokształcenia

	DI_K01 DI_K02 DI_K04 DI_K11	K2. Prawidłowo określa priorytety służące do realizacji określonego przez siebie lub innych zadania.
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	2 w odniesieniu do obszaru nauk o zdrowiu	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W- uczestnictwo w ćwiczeniach praktycznych, wykonanie projektu, zaliczenie pisemne. U - ocena zrealizowanych jadłospisów podczas ćwiczeń praktycznych, ocena projektu z udziałem osoby otyłej (projekt oceny żywienia obejmuje ocenę stanu odżywienia, trzykrotny wywiad żywieniowy 24 godzinny, korektę jadłospisu i porady żywieniowe dla wybranej osoby). K – ocena aktywności podczas ćwiczeń praktycznych, ocena projektu. Formy dokumentowania osiągniętych wyników; dziennik prowadzącego, projekt, zaliczenie.	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	50% / 50%	
Wymagania wstępne i dodatkowe	zaliczenie przedmiotów: chemia, biochemia, fizjologia człowieka oraz posiadanie podstawowej wiedzy z zakresu żywienia ludzi.	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Wprowadzenie do obsługi programu Dietetyk wersja profesjonalna. Epidemiologia i diagnostyka otyłości. Leczenie żywieniowe otyłości. Opracowywanie jadłospisów dla osób z nadwagą lub otyłych.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Jarosz M.: Normy żywienia dla populacji Polski. Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa, 2017. Jarosz M.: Praktyczny podręcznik dietetyki, Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa, 2010. Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu (tom 1), Gawęcki J. (red.), wyd. PWN, Warszawa 2010. Żywnienie człowieka zdrowego i chorego (tom 2), Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.), wyd. PWN Warszawa 2010. Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne (tom 3), Gawęcki J., Roszkowski W. (red.), wyd. PWN Warszawa 2009. Zarys oceny żywienia, Gronowska-Senger A., wyd. SGGW, Warszawa 2009. Dietetyka, Ciborowska H., Rudnicka A. wyd. Lek. PZWL, Warszawa 2014. Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw, Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K., Przygoda B., wyd. Lek. PZWL, Warszawa 2009. Czasopisma: Problemy Higieny i Epidemiologii, Roczniki PZH, Bromatologia i Chemia Toksykologiczna. Żywnienie Człowieka i Metabolizm, Inne materiały edukacyjne rozdawane studentom podczas wykładów i ćwiczeń.	
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykład, ćwiczenia audytoryjne (prelekcja, pokaz multimedialny) ćwiczenia laboratoryjne w sali informatycznej (korzystanie z programu komputerowego Dietetyk, wersja profesjonalna opracowanie wyników oceny żywienia za pomocą pakietu Office)	
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 15 godz.,	

	- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz., - przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych – 1 godz., - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych - 2 godz., - przygotowanie pracy projektowej– 8 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem pracy projektowej i do zaliczenia - 1 godz., - przygotowanie do zaliczenia i obecność na zaliczeniu – 7 godz. + 1 godz. = 8 godz. Łączny nakład pracy studenta to 50 godz., co odpowiada 2 punktom ECTS.
--	--

M_uu_uu	M_DI_40 2020/2021	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Dodatki do żywności / food additives	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Do wyboru	
Poziom modułu kształcenia	I stacjonarne	
Rok studiów dla kierunku	III	
Semestr dla kierunku	5	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	Łącznie 2, w tym kontaktowe: 1,3 ECTS	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr Małgorzata Kostecka	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Chemii	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z pojęciem dodatku do żywności, przedstawienie rodzajów dodatków obecnych na rynku oraz wskazanie kiedy i w jakich wypadkach zdrowotnych i żywieniowych mogą być one niebezpieczne	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Nr efektu kierunkowego	Realizowany efekt kształcenia
	DI_W19	W1. Zna podział dodatków do żywności na naturalne i syntetyczne.
	DI_U09	U1 Uzasadnia negatywny bądź pozytywny wpływ dodatków do żywności na zdrowie człowieka szczególnie w grupie dzieci, kobiet w ciąży i osób starszych.
	DI_U03	U2 Ocenia możliwość przedawkowania dodatków do żywności.
	DI_K02	K1.Potrafi pracować indywidualnie i w zespole, współdziała i wykonuje powierzone zadania.

Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1 – dyskusja w grupie, zaliczenie U1 – dyskusja w grupie U2 – dyskusja w grupie, analiza przypadków K1 – dyskusja, zaliczenie Dokumentacja: zaliczenie testowe w formie pisemnej.
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	100% egzamin
Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawy żywienia człowieka, Współczesne trendy w żywieniu człowieka, Biochemia, Chemia
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Definicja dodatku do żywności, uwarunkowania prawne, rodzaje i klasyfikacje dodatków do żywności. Bezpieczne poziomy spożycia dodatków, zawartość w żywności dla dzieci, specjalnego żywienia medycznego. Konserwanty i wzmacniacze smaku, barwniki, spulchniacze, emulgatory i zagęstniki.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	H.R. Gertig, J. Przysławski „Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu” Wyd. Lekarskie PZWL 2007 HU Grimm „Chemia w pożywieniu. Jak działają dodatki do żywności i dlaczego nam szkodzą?” Vital, 2017.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład Pogadanka, dyskusja analiza przypadków, obliczenia w programie komputerowym ćwiczenia laboratoryjne
Bilans punktów ECTS	-udział w wykładach – 15 godz., -udział w ćwiczeniach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godzin. -opracowanie sprawozdań do ćwiczeń – 4 godz. -przygotowanie do zaliczenia – 14 godz. -zaliczenie – 2 godz. Łączny nakład pracy studenta to 50 godzin, co odpowiada 2 punktom ECTS

M uu uu	M DI 40 2020/2021
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Suplementy diety/ Dietary supplements
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Do wyboru
Poziom modułu kształcenia	I stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	Łącznie 2, w tym kontaktowe: 1,3 ECTS
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr Małgorzata Kostecka
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Chemii

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

Treści modułu kształcenia – zwały opis ok. 100 słów.	Definicja suplementu, uwarunkowania prawne, suplement diety a lek. Podziały suplementów diety, wprowadzanie do obrotu, reklama suplementów. Spożycie suplementów diety. Suplementacja diety preparatami witaminowymi. Antyoksydanty, składniki mineralne i kwasy tłuszczowe jako składniki suplementów diety. Suplementy diety a choroby układu krążenia. Zastosowanie suplementacji diety w leczeniu otyłości i chorób metabolicznych. Suplementy diety występujące w roślinach, przegląd substancji aktywnych. Zastosowanie suplementów diety naturalnych i syntetycznych w profilaktyce chorób
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. H.R. Gertig, J. Przysławski „Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu” Wyd. Lekarskie PZWL 2007 2. I. Wawer „Suplementy diety dla ciebie” Wyd. Wektor 2009 3. M. Jarosz „Uważaj co jesz gdy zażywasz leki, interakcje między żywnością, suplementami diety a lekami” Wyd. Lekarskie PZWL 2007
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład Pogadanka, dyskusja analiza przypadków, obliczenia w programie komputerowym ćwiczenia laboratoryjne
Bilans punktów ECTS	-udział w wykładach – 15 godz., -udział w ćwiczeniach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godzin. -opracowanie sprawozdań do ćwiczeń– 4 godz. -przygotowanie do zaliczenia – 14 godz. -zaliczenie – 2 godz. Łączny nakład pracy studenta to 50 godzin, co odpowiada 2 punktom ECTS

<i>M uu uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	M_DI_41-S 2020-21
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Przemysłowa produkcja potraw Industrial production of dishes.
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy (wybrany)
Poziom modułu kształcenia	I
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	5
<i>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</i>	4, w tym 2 kontaktowe

Imię i nazwisko osoby Odpowiedzialnej	Dr inż. Katarzyna Skrzypczak	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Technologii Surowców Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii, Zakład Technologii Owoców, Warzyw i Grzybów	
Cel modułu	Przekazanie wiedzy o technikach kulinarnych i procesach technologicznych wykorzystywanych w gastronomii. Nabycie wiedzy o współczesnych trendach w produkcji przemysłowej potraw oraz zapoznanie się z podstawowymi zagadnieniami związanymi z organizacją, specyfiką i funkcjonowaniem zakładów gastronomicznych.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza
	DI_W11	W1 Student potrafi omówić zasady przygotowania różnych posiłków (zestawu potraw i napojów), a także wskazać czynniki i parametry procesów technologicznych, które decydują o jakości i bezpieczeństwie wyrobów gastronomicznych.
	DI_W02 DI_W11 DI_W13	W2 Student potrafi omówić procesy technologiczne i zmiany zachodzące w surowcach podczas produkcji potraw zna właściwości funkcjonalne surowców pomocniczych, przypraw i dodatków do żywności stosowanych w technologii potraw.
	DI_W04 DI_W06 DI_W13	W3 Student opisuje przebieg procesów technologicznych sporządzania wybranych potraw, charakteryzuje metody obróbki wstępnej i termicznej, objaśnia zmiany zachodzące w surowcach podczas procesu i ich wpływ na wartość zdrowotną, ma wiedzę dotyczącą odpowiednich warunków sanitarno-higienicznych w
		Umiejętności
	DI_U14	U1 Potrafi wskazać poszczególne etapy planowania i organizacji przyjęć okolicznościowych w zakładach gastronomicznych oraz dobrać odpowiednią formę obsługi.
		Kompetencje społeczne
	DI_K02 DI_K11	K1 Posiada umiejętność współdziałania z innymi osobami w grupie
	DI_K06	K2 Ma świadomość ważności zagadnień związanych z jakością żywności w przemysłowej produkcji potraw i napojów
	DI_K07	K3 Ma świadomość zagrożeń jakie powoduje nieprawidłowe przetwarzanie, przechowywanie oraz dystrybucja surowców, produktów spożywczych i wyrobów gastronomicznych
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	2,5 nauk rolnicze 2,5 nauki medyczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1- ocena pracy pisemnej, W2- ocena pracy pisemnej, W3- ocena pracy pisemnej, U1 - ocena pracy pisemnej	

	K1- ocena pracy zespołowej studenta, jego inicjatywy, samodzielnego rozwiązywania problemów K2- ocena pracy pisemnej, lub wypowiedzi ustnej K3- ocena pracy pisemnej, lub wypowiedzi ustnej <i>Formy dokumentowania osiągniętych wyników; kolokwia, sprawozdania przygotowane przez studentów, dziennik prowadzącego,</i>
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	50%: średnia z wszystkich ocen uzyskanych w trakcie zajęć laboratoryjnych (oceny z prac pisemnych, kolokwium, oceny z odpowiedzi ustnych); 50%: ocena z zaliczenia wykładów
Wymagania wstępne i dodatkowe	Ogólna technologia żywności, mikrobiologia
Treści modułu kształcenia – zwrócić uwagę na ok. 100 słów.	Wykłady obejmują wiedzę dotyczącą: podstawowych zagadnień związanych z organizacją, specyfiką i funkcjonowaniem zakładów, w których odbywa się przemysłowa produkcja potraw; zasad higieny w produkcji gastronomicznej oraz zapewnienia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego potraw, podstawowych procesów stosowanych w przemysłowej produkcji potraw i napojów; charakterystyki zmian zachodzących w surowcach podczas przygotowywania potraw, kształtowanie smaku i zapachu potraw, zmiany struktury i konsystencji, a także technologii potraw prozdrowotnych i ogólnych zasad produkcji potraw dietetycznych. Ćwiczenia obejmują: poznanie technologii produkcji wybranych grup potraw; analizę wpływu procesów technologicznych na zmiany zachodzące w żywności (zmiany barwy, konsystencji, kształtowanie cech organoleptycznych); wykonanie wybranych potraw według zaproponowanych receptur oraz ocenę sensoryczną uzyskanych wyrobów.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1.Przewodniki do ćwiczeń opracowane przez pracowników Katedry 2.Technologia gastronomiczna- praca zbiorowa pod redakcją Ewy Czarnieckiej- Skubiny, Wyd. SGGW, Warszawa, 2015 3.Podstawy technologii gastronomicznej - praca zbiorowa pod redakcją Stanisława Zalewskiego; WNT, Wydanie IIV, Warszawa, 2009 4.Jargoń R.: Obsługa konsumenta, cz. I i II. WSiP, Warszawa 2002 5.Turlejska H., Pelzner U, Konecka-Matyjek E, Wiśniewska K: Przewodnik do wdrażania zasad GMP / GHP i systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego. Wydanie I, Warszawa 2003
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1)ćwiczenia audytoryjne 10 godz. 2)ćwiczenia laboratoryjne 20 godz. 3)wykład 30 godz. 4)dyskusja
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 30 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 godz. - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych–8 godz. - przygotowanie do kolokwium– 25 godz. - dokończenie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych- 7 godz. - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia- 5 godz. <i>Łączny nakład pracy studenta to 100 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS.</i>

<i>M uu uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	M_DI_41-S 2020-21
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka

Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Technologia gastronomiczna Gastronomic Technology	
Język wykładowy	Polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy (wybrany)	
Poziom modułu kształcenia	I	
Rok studiów dla kierunku	III	
Semestr dla kierunku	5	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4, w tym 2 kontaktowe	
Imię i nazwisko osoby Odpowiedzialnej	Dr inż. Katarzyna Skrzypczak	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Technologii Surowców Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii, Zakład Technologii Owoców, Warzyw i Grzybów	
Cel modułu	Celem modułu jest przekazanie wiedzy związanej z procesami technologicznymi i technikami kulinarnymi wykorzystywanymi w gastronomii, a także przedstawienie współczesnych trendów w technologii potraw i napojów ze szczególnym uwzględnieniem wyrobów o charakterze prozdrowotnym. Student nabywa wiedzę dotyczącą przemian, jakie zachodzą w żywności podczas produkcji potraw, a także zapoznaje się z podstawowymi zagadnieniami związanymi z organizacją, specyfiką i funkcjonowaniem zakładów gastronomicznych.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza
	DI_W05	W1 Student potrafi omówić procesy technologiczne i ogólne zasady przygotowania posiłków (różnych potraw, i napojów) oraz scharakteryzować zmiany zachodzące w surowcach podczas produkcji potraw.
	DI_W04 DI_W07	W2 Student ma wiedzę dotyczącą odpowiednich warunków sanitarno-higienicznych w zakładach żywienia zbiorowego wpływających na zapewnienie jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego potraw.
		Umiejętności
	DI_U09	U1 Potrafi wskazać poszczególne etapy planowania i organizacji przyjęć okolicznościowych w zakładach gastronomicznych oraz dobrać odpowiednią formę obsługi
		Kompetencje społeczne
	DI_K02	K1 Posiada umiejętność współdziałania z innymi osobami w grupie
	DI_K05	K2 Ma świadomość ważności zagadnień związanych z jakością żywności w żywieniu zbiorowym oraz jest świadomy zagrożeń jakie powoduje nieprawidłowe przetwarzanie i/lub przechowywanie, a także dystrybucja surowców, produktów spożywczych i żywności na ich bezpieczeństwo
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	2,5 nauk rolnicze 2,5 nauki medyczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1- ocena pracy pisemnej, W2- ocena pracy pisemnej, U1 - ocena pracy pisemnej K1- ocena pracy zespołowej studenta, jego inicjatywy, samodzielnego rozwiązywania problemów	

	K2- ocena pracy pisemnej, lub wypowiedzi ustnej <i>Formy dokumentowania osiągniętych wyników</i> ; kolokwia, sprawozdania przygotowane przez studentów, dziennik prowadzącego,
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	50%: średnia z wszystkich ocen uzyskanych w trakcie zajęć laboratoryjnych (oceny z prac pisemnych, kolokwium, oceny z odpowiedzi ustnych); 50%: ocena z zaliczenia wykładów
Wymagania wstępne i dodatkowe	Ogólna technologia żywności, mikrobiologia
Treści modułu kształcenia – zwały opis ok. 100 słów.	Wykłady obejmują wiedzę dotyczącą: podstawowych zagadnień związanych z organizacją, specyfiką i funkcjonowaniem zakładów gastronomicznych; zasad higieny w produkcji gastronomicznej oraz zapewnienia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego potraw, podstawowych procesów stosowanych w technologii gastronomicznej; charakterystyki zmian zachodzących w surowcach podczas przygotowywania potraw, kształtowanie smaku i zapachu potraw, zmiany struktury i konsystencji, a także technologii potraw prozdrowotnych i ogólnych zasad produkcji potraw dietetycznych. Ćwiczenia obejmują: poznanie technologii produkcji wybranych grup potraw; analizę wpływu procesów technologicznych na zmiany zachodzące w żywności (zmiany barwy, konsystencji, kształtowanie cech organoleptycznych); wykonanie wybranych potraw według zaproponowanych receptur oraz ocenę sensoryczną uzyskanych wyrobów.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	6.Przewodniki do ćwiczeń opracowane przez pracowników Katedry 7.Technologia gastronomiczna- praca zbiorowa pod redakcją Ewy Czarnieckiej- Skubiny, Wyd. SGGW, Warszawa, 2015 8.Podstawy technologii gastronomicznej - praca zbiorowa pod redakcją Stanisława Zalewskiego; WNT, Wydanie IIV, Warszawa, 2009 9.Jargoń R.: Obsługa konsumenta, cz. I i II. WSiP, Warszawa 2002 10. Turlejska H., Pelzner U, Konecka-Matyjek E, Wiśniewska K: Przewodnik do wdrażania zasad GMP / GHP i systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego. Wydanie I, Warszawa 2003
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1)ćwiczenia audytoryjne 10 godz. 2)ćwiczenia laboratoryjne 20 godz. 3)wykład 30 godz. 4)dyskusja
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 30 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 godz. - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych–8 godz. - przygotowanie do kolokwium– 25 godz. - dokończenie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych- 7 godz. - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia- 5 godz. <i>Łączny nakład pracy studenta to 100 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS.</i>

<i>M uu uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	M_DI_42S 2020/2021
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Żywnienie sportowców i osób aktywnych fizycznie Nutrition of sportsmen and physically active people
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny

Poziom modułu kształcenia	I	
Rok studiów dla kierunku	III	
Semestr dla kierunku	5	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	łącznie 3 (kontaktowe 2,08/ niekontaktowe 0,92)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr hab. Bartosz Sołowiej, prof. nadzw. UP	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Technologii Surowców Pochodzenia Zwierzęcego / Zakład Technologii Mleka i Hydrokolooidów	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z zagadnieniami i zasadami żywienia osób aktywnych fizycznie, specyfiką opracowywania specjalnych diet i planów ich suplementacji dla sportowców o szczególnym zapotrzebowaniu na określone składniki pokarmowe.	
	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W01 DI_W03 DI_W09	W1. Rozumie znaczenie, rolę prawidłowego odżywiania i poszczególnych składników odżywczych w żywieniu sportowców i osób aktywnych fizycznie oraz konsekwencje ich niedoboru.
	DI_W19	W2. Zna zasady dozwolonego wspomagania i rolę suplementacji diety sportowej, wynikającej ze zwiększonego obciążenia treningowego.
		Umiejętności:
	DI_U03 DI_U04 DI_U13	U1. Potrafi samodzielnie ułożyć prawidłową dietę w zależności od rodzaju uprawianego sportu i aktywności fizycznej.
	DI_U15	U2. Potrafi zdefiniować potrzeby żywieniowe sportowców w zależności od fazy przygotowań, czasu trwania i intensywności treningu.
	DI_U03 DI_U04 DI_U13 DI_U15	U3. Posiada umiejętność doradzania i prowadzenia konsultacji w zakresie prawidłowego odżywiania.
		Kompetencje społeczne:
	DI_K03 DI_K04 DI_K09	K1. Jest świadomy wpływu żywienia i suplementacji na zdrowie społeczeństwa i potrafi dzielić się wiedzą poza środowiskiem akademickim.
	DI_K03 DI_K04 DI_K09	K2. Potrafi formułować opinie dotyczące postępowania dietetycznego w określonych grupach ludności.
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	1,5 nauki rolnicze 2,5 nauki medyczne	

Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1- egzamin pisemny, W2- egzamin pisemny, U1- ocena wykonania projektu i jego obrony, U2- ocena wykonania projektu i jego obrony, U3- ocena wykonania projektu i jego obrony, K1- ocena projektu, wystąpienie, prezentacja, K2- ocena projektu, wystąpienie, prezentacja, Formy dokumentowania osiągniętych wyników: projekt, dziennik prowadzącego, egzamin.
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	100% oceny z egzaminu
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia ogólna, Biochemia ogólna i żywności, Anatomia człowieka, Fizjologia człowieka, Podstawy żywienia człowieka, Podstawy dietetyki, Edukacja żywieniowa.
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Wykłady obejmują: Racjonalne żywienie osób o zwiększonej aktywności fizycznej; aktywność fizyczna a zdrowie, energia; ogólne zasady żywienia sportowców, rola białek, tłuszczów, węglowodanów, witamin oraz soli mineralnych w żywieniu sportowców, zasady żywienia sportowców podczas treningów, zawodów i w czasie regeneracji; suplementy diety: białkowe, węglowodanowe, tłuszczowe w żywieniu sportowców; regulacja masy ciała, krytyczna ocena strategii stosowanych w celu redukcji masy ciała; wpływ odwodnienia wysiłkowego na wydolność fizyczną; typy budowy ciała a sport i żywienie; Żywienie i sport w przypadku nadciśnienia i choroby niedokrwiennej serca; dieta sportowa - laktoowo-wegetariańska i wegetariańska. Ćwiczenia obejmują: Obliczanie podstawowej przemiany materii, termogenezy poposiłkowej, całkowitej przemiany materii dla osób aktywnych fizycznie. Obliczanie dziennego spożycia białka, tłuszczu, węglowodanów dla osób aktywnych fizycznie ćwiczących wytrzymałościowo lub siłowo. Projekt diety dla osób aktywnych fizycznie ćwiczących wytrzymałościowo i siłowo (treningi, zawody, odnowa biologiczna, rehabilitacja; redukcja masy ciała, utrzymanie masy ciała, zwiększenie masy ciała). Opracowania indywidualnego planu suplementacji diety: suplementy białkowe, białkowo-węglowodanowe, tłuszczowe.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<i>Literatura obowiązkowa:</i> 1. <i>Instrukcje do ćwiczeń.</i> <i>Literatura zalecana:</i> 1. Celejowa I. <i>Żywienie w sporcie</i>, Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2008. 2. Bean A. <i>Żywienie w sporcie. Kompletny przewodnik</i>, Warszawa, 2008. 3. Eksterowicz J. <i>Zarys żywienia sportowców</i>, Wyd. UKW, 2007. 4. Słowińska-Lisowska M., Sobiech K.A. <i>Dieta sportowców wyd. II</i>, Wyd. AWF, Wrocław 2002.

	5. Jarosz M. (red.): <i>Praktyczny podręcznik dietetyki</i> , Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa, 2010.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) ćwiczenia w postaci zajęć komputerowych z programem Dietetyk, 2) ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia tabelaryczne, 3) obrona projektu diety, 4) prezentacja, 5) wykład.
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 30 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz., - przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych – 5 godz. - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych – 5 godz. - przygotowanie projektu diety – 10 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 5 x 1 godz. = 5 godz., - przygotowanie do egzaminu i obecność na egzaminie – 10 godz. + 2 godz. = 12 godz. Łączny nakład pracy studenta to 82 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_42S	
	2020/2021	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Żywnienie w warunkach ekstremalnych Nutrition in extreme conditions	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny	
Poziom modułu kształcenia	I	
Rok studiów dla kierunku	III	
Semestr dla kierunku	5	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	łącznie 3 (kontaktowe 2,1/ niekontaktowe 0,9)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Bartosz Sołowiej	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Technologii Surowców Pochodzenia Zwierzęcego / Zakład Technologii Mleka i Hydrokoloidów	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z zagadnieniami i zasadami żywienia w warunkach fizycznego i psychicznego obciążenia organizmu człowieka, specyfiką opracowywania specjalnych diet i planów ich suplementacji dla osób o zwiększonym zapotrzebowaniu na określone składniki pokarmowe.	
	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W01 DI_W03 DI_W09	W1. Rozumie znaczenie, rolę prawidłowego odżywiania i poszczególnych składników odżywczych w warunkach fizycznego i psychicznego

		obciążenia organizmu człowieka.
	DI_W19	W2. Zna zasady dozwolonego wspomagania i rolę suplementacji diety w celu zapewnienia regeneracji powysiłkowej.
		Umiejętności:
	DI_U03 DI_U04 DI_U13	U1. Potrafi samodzielnie ułożyć prawidłową dietę w zależności od rodzaju uprawianego sportu, charakteru wykonywanej pracy, z naciskiem na określone grupy zawodowe.
	DI_U15	U2. Potrafi zdefiniować potrzeby żywieniowe i rozumie konieczność podnoszenia wartości energetycznej diety w zależności od wykonywanego wysiłku.
	DI_U03 DI_U04 DI_U13 DI_U15	U3. Posiada umiejętność doradzania i prowadzenia konsultacji w zakresie prawidłowego odżywiania.
		Kompetencje społeczne:
	DI_K03 DI_K04 DI_K09	K1. Jest świadomy wpływu żywienia i suplementacji na zdrowie społeczeństwa i potrafi dzielić się wiedzą poza środowiskiem akademickim.
	DI_K03 DI_K04 DI_K09	K2. Potrafi formułować opinie dotyczące postępowania dietetycznego w określonych grupach ludności.
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	1,5 nauki rolnicze 2,5 nauki medyczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1- egzamin pisemny, W2- egzamin pisemny, U1- ocena wykonania projektu i jego obrony, U2- ocena wykonania projektu i jego obrony, U3- ocena wykonania projektu i jego obrony, K1- ocena projektu, wystąpienie, prezentacja, K2- ocena projektu, wystąpienie, prezentacja, Formy dokumentowania osiągniętych wyników: projekt, dziennik prowadzącego, egzamin.	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	100% oceny z egzaminu	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia ogólna, Fizjologia człowieka, Podstawy żywienia człowieka, Podstawy dietetyki, Edukacja żywieniowa.	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Wykłady obejmują: Racjonalne żywienie osób o zwiększonej aktywności fizycznej; aktywność fizyczna a zdrowie, energia; ogólne zasady żywienia osób aktywnych fizycznie: rola białek, tłuszczów, węglowodanów, witamin oraz soli mineralnych w żywieniu, suplementy diety: białkowe, węglowodanowe, tłuszczowe w żywieniu	

	w warunkach ekstremalnych; regulacja masy ciała, krytyczna ocena strategii stosowanych w celu redukcji masy ciała; wpływ odwodnienia wysiłkowego na wydolność fizyczną; typy budowy ciała a odżywianie; omówienie specyficznych sposobów żywienia: dieta makrobiotyczna, frutarianizm, wegetarianizm, weganizm, zalecenia specjalne. Ćwiczenia obejmują: Obliczanie podstawowej przemiany materii, termogenezy poposiłkowej, całkowitej przemiany materii dla osób aktywnych fizycznie. Obliczanie dziennego spożycia białka, tłuszczu, węglowodanów dla osób o specyficznym zapotrzebowaniu energetycznym. Projekt diety dla osób w warunkach fizycznego i psychicznego obciążenia organizmu człowieka; dla osób uprawiających sporty wyczynowe i siłowe; w celu regeneracji powysiłkowej, odnowy biologicznej i rehabilitacji (redukcja masy ciała, utrzymanie masy ciała, zwiększenie masy ciała). Opracowania indywidualnego planu suplementacji diety: suplementy białkowe, białkowo-węglowodanowe, tłuszczowe.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<i>Literatura obowiązkowa:</i> 1. <i>Instrukcje do ćwiczeń.</i> <i>Literatura zalecana:</i> 1. Celejowa I. <i>Żywność w sporcie</i>, Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2008. 2. Bean A. <i>Żywność w sporcie. Kompletny przewodnik</i>, Warszawa, 2008. 3. Eksterowicz J. <i>Zarys żywienia sportowców</i>, Wyd. UKW, 2007. 4. Gershwin E., Nestel P.: <i>Handbook of Nutrition and Immunity</i>, Humana Press Inc., 2004. 5. Jarosz M. (red.): <i>Praktyczny podręcznik dietetyki</i>, Instytut Żywności i Żywności, Warszawa, 2010.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) <i>ćwiczenia w postaci zajęć komputerowych z programem Dietetyk</i>, 2) <i>ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia tabelaryczne</i>, 3) <i>obrona projektu diety</i>, 4) <i>prezentacja</i>, 5) <i>wykład</i>.
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 30 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz., - przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych – 5 godz. - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych – 5 godz. - przygotowanie projektu diety – 10 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 5 x 1 godz. = 5 godz., - przygotowanie do egzaminu i obecność na egzaminie – 10 godz. + 2 godz. = 12 godz. Łączny nakład pracy studenta to 82 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	D 43 S 2020/2021	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Seminarium 1 Seminar 1	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	I	
Rok studiów dla kierunku	III	
Semestr dla kierunku	V	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	1 (0,6)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Waldemar Gustaw	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Technologii Surowców Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii	
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:
	DI_W15	W1. Zna zasady pisania prac dyplomowych (wymagania formalne, techniki edytorskie, strukturę treści).
	DI_W15	W2. Ma wiedzę z zakresu korzystania ze źródeł informacji naukowej z poszanowaniem praw autorskich
		Umiejętności:
	DI_U18	U1. Umie przygotować i zaprezentować wybrane zagadnienie związane z kierunkiem studiów
	DI_U18	U2. Potrafi ocenić prezentacje innych uczestników seminarium oraz uzasadnić swoje racje.
		Kompetencje społeczne:
	DI_K01	K1. Rozumie potrzebę dokształcania się w zakresie studiowanego kierunku.
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	100% nauki rolnicze	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1, W2 - ocena referowania U1 – ocena referowania U2 – oceny z udziału w dyskusji, ocena referowania K1 – oceny z udziału w dyskusji, ocena referowania Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego.	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	100% oceny z ćwiczeń	

Wymagania wstępne i dodatkowe	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Sposoby prowadzenia badań literaturowych dotyczących podjętego tematu badawczego. Struktura prac dyplomowych. Zasady konstrukcji prac naukowych w celu nabycia umiejętności sprawnego wyszukiwania właściwych informacji. Zapoznanie się z bibliograficznymi i pełnotekstowymi bazami danych.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Metodyka przygotowania prac licencjackich i magisterskich, Jan Roszczypała, Wyższa Szkoła Ekonomiczna, Warszawa 2003. 2. Wydziałowe wymogi dotyczące pisania prac 3. Obowiązująca Ustawa o prawie autorskim i prawach pokrewnych 4. 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 –...15.godz., • przygotowanie wystąpienia ustnego – 10... godz. Łączny nakład pracy studenta to ...25.... godz. co odpowiada ...1.... punktowi ECTS.

M uu_uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany	D 43 S 2020/2021	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Seminarium 2 Seminar 2	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	I	
Rok studiów dla kierunku	III	
Semestr dla kierunku	VI	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	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:
	DI_W15	W1. Student ma wiedzę na temat zasad opracowywania poszczególnych rozdziałów pracy dyplomowej

		Umiejętności:
	DI_U18	U1. Umie przygotować i wygłosić referat/prezentację dotyczącą własnej pracy argumentując swoje racje.
	DI_U18	U2. Potrafi merytorycznie wypowiedzieć się na tematy prezentowane przez innych uczestników
	DI_U18	U3. Potrafi napisać fragment pracy dyplomowej
		Kompetencje społeczne:
	DI_K01	K1. Potrafi popularyzować podstawową wiedzę na tematy związane z kierunkiem studiów
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	100% 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 – 30. godz., • Przygotowanie wystąpienia ustnego – 15. godz. • Gromadzenie literatury – ...5... 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;

M DI_44 2020/2021

<i>niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>		
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Dietoterapia Dietotherapy	
Język wykładowy	Polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	1	
Rok studiów dla kierunku	3	
Semestr dla kierunku	6	
<i>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</i>	5,08 (kontaktowe 3,08; niekontaktowe 2.08)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	dr inż. Tomasz Czernecki	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka	
Cel modułu	Celem modułu jest teoretyczne i praktyczne zapoznanie studenta z metodologią żywienia i zindywidualizowanego żywienia osób chorych oraz osób w grupie zwiększonego ryzyka wystąpienia określonych jednostek chorobowych.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza
	DI_W01 DI_W02 DI_W05 DI_W16	W1. zna metodologię wywiadu dietetycznego oraz patogenезę i postępowanie dietetyczne w wybranych jednostkach chorobowych
	DI_W07 DI_W09 DI_W17 DI_W19	W2. Posiada wiedzę o badaniach wykorzystywanych do oceny stanu zdrowia, potrafi je interpretować oraz zna wpływ składników diety w tym składników bioaktywnych na kształtowanie stanu zdrowia,
	DI_W03 DI_W13 DI_W12	W3. zna narzędzia informatyczne w tym bazy danych pomocne w przygotowaniu postępowania dietetycznego w określonej jednostce chorobowej,
		Umiejętności
	DI_U06 DI_U07 DI_U02 DI_U13 DI_U20	U1. potrafi przeprowadzić wywiad dietetyczny, identyfikować błędy żywieniowe, ocenić stan zdrowia pacjenta i ustalić hierarchię celów postępowania dietetycznego,
	DI_U03 DI_U09 DI_U20 DI_U21	U2. Potrafi właściwie interpretować dostępne dane dietetyczne opisujące pacjenta, jak np. wskazania lekarskie, pomiary antropometryczne, wyniki badań biochemicznych, genetycznych i konstruować na tej podstawie interwencję dietetyczną.
	DI_U02 DI_U03	U3. potrafi w oparciu o narzędzia informatyczne w tym bazy danych

	DI_U04 DI_U08 DI_U15 DI_U17	przygotować plan żywienia (diety) dla osób ze zwiększonym ryzykiem wystąpienia choroby oraz postępowanie dietetyczne dla osób chorych,
		Kompetencje społeczne:
	DI_K04 DI_K09	K1. potrafi formułować opinie dotyczące postępowania dietetycznego w określonych grupach ludności,
	DI_K01	K2. ma świadomość potrzeby kształcenia i samodoskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu,
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	1 nauki rolnicze 2 nauki medyczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	Wiedza i umiejętności będą weryfikowane na podstawie sprawozdań z zadania problemowego oraz oceny zadania projektowego. Ponadto stopień przyswojenia materiału modułu będzie weryfikowany podczas pisemnego egzaminu. Kompetencje społeczne będą weryfikowane na podstawie zespołowych sprawozdań i umiejętności pracy w grupie. Formy dokumentowania osiągniętych wyników: prace studenckie w formie papierowej lub elektronicznej (sprawozdania, prezentacje multimedialne, wyniki analizy i przetwarzania danych), dziennik prowadzącego.	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	40% ocena z ćwiczeń 60% ocena z egzaminu	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Wymagania wstępne: - fizjologia człowieka - podstawy żywienia człowieka - podstawy dietetyki - genetyka - chemia żywności Wymagania dodatkowe: <i>Umiejętność posługiwania się komputerem, oprogramowaniem biurowym (Word, Excel) i internetem.</i>	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	<i>W czasie trwania modułu, student pozna patogenzę wybranych, dietozależnych jednostek chorobowych, metodologię postępowania i żywienia w wybranych jednostkach chorobowych oraz ich profilaktykę dietetyczną. W ramach modułu poszerzone zostaną umiejętności posługiwania się metodami informatycznymi w dietetyce, co pozwoli na rozwinięcie umiejętności poszukiwania, weryfikowania i aktualizacji wiedzy z zakresu żywienia człowieka oraz jej praktyczną aplikację.</i>	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	9. <i>Praktyczny podręcznik dietetyki. Mirosław J., Wyd. IŻŻ, Warszawa, 2010</i> 10. <i>Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. Ciborowska H., 2008</i>	

	11. <i>Dietoterapia 1.</i> Gajewska Danuta, Kozłowska Lucyna, Lange Ewa red. Wyd. SGGW, 2009 12. <i>Podstawy żywienia i dietoterapia.</i> Red. D. Gajewska, Wyd. Elsevier, 2011 13. <i>Żywienie człowieka zdrowego i chorego.</i> Pod red. Jana Hasika i Jana Gawęckiego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa, 2000. 14. <i>Nutrigenomics and proteomics in health and disease – Food factors and gene interaction.</i> Yoshinori Mine, Kazuo Miyashita, Fereidoon Shahidi, Wiley-Blackwell, 2009 15. <i>Nutritional Genomics – Impact on health and disease.</i> Regina Brigelius-Flohe, Hans-Georg Joost, Wiley-Vch, 2006 16. <i>Phytochemicals – Nutrient-Gene Interactions.</i> Mark S. Meskin, Wayne R. Bidlack, R. Keith Randolph, CRC Press Taylor & Francis Group, 2006
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	• Metody podające m.in. wykład, pogadanka, opis, anegdota • Metody problemowe m.in. dyskusja, pogadanka, burza mózgów • Metody aktywizujące m.in. przypadków • Metody praktyczne m.in. ćwiczenia, pokaz, projekt • Metody programowane (komputer)
Bilans punktów ECTS	• udział w wykładach – 30 godz., • udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 godz., • udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem projektu oraz przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu - 15 godz., • przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych – 15 godz. • przygotowanie sprawozdań z ćwiczeń – 20 godz., • przygotowanie do egzaminu – 15 godz. • obecność na egzaminie – 2 godz. = 2 godz. Łączny nakład pracy studenta to 107 godz. co odpowiada 5,08 punktom ECTS

<i>M uu_uu</i> - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany	<i>M_DI_45, S, 2020-2021</i>
Kierunek lub kierunki studiów	<i>Dietetyka</i>
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	<i>Higiena i bezpieczeństwo żywności</i> <i>Food Hygiene and Safety</i>
Język wykładowy	<i>polski</i>
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	<i>obowiązkowy</i>
Poziom modułu kształcenia	<i>I</i>
Rok studiów dla kierunku	<i>III</i>
Semestr dla kierunku	<i>6</i>
Liczba punktów ECTS z podziałem	<i>3 p. ECTS (w tym kontaktowe: 2 p. ECTS)</i>

<i>na kontaktowe/ niekontaktowe</i>		
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Karolina Wójciak	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Technologii Surowców Pochodzenia Zwierzęcego	
Cel modułu	<i>a) przedstawienie źródeł zagrożeń higieny i metod ich kontroli</i> <i>b) przedstawienie zasad higieny wymaganych w projekcie zakładu spożywczego</i> <i>c) przedstawienie zasad higieny wymaganych w projekcie procesu produkcyjnego</i> <i>d) przedstawienie zasad systemowej kontroli higieny</i>	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W13	W1. Wykazuje znajomość podstawowych metod, technik, technologii, narzędzi i materiałów pozwalających kształtować proces produkcyjny z uwzględnieniem zasad higieny
	DI_W04	W2. Ma podstawową wiedzę w zakresie prawa dotyczącego higieny produkcji żywności
	DI_U10	U1. Dokonuje identyfikacji i standardowej analizy zjawisk wpływających na higienę produkcji żywności, wykazuje znajomość zastosowania i doskonalenia typowych technik w zakresie higieny żywności
	DI_U16	U2. Posiada zdolność podejmowania standardowych działań w zakresie dobrej praktyki higienicznej, projektowania, wdrażania i doskonalenia zasad higieny w przedsiębiorstwie spożywczym
	DI_U18	U3. Posiada umiejętność przygotowywania prac pisemnych i wystąpień ustnych w języku polskim dotyczących zagadnień higieny i bezpieczeństwa żywności.
	DI_K10	K1. Rozumie potrzebę permanentnej aktualizacji wiedzy w zakresie higieny żywności
	DI_K02	K2. Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	Obszar nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych – 4 pkt. ECTS	

Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1 – sprawdzian pisemny, praca projektowa, egzamin W2 – sprawdzian pisemny, praca projektowa, egzamin U1 – sprawozdanie, egzamin U2 – sprawozdanie, egzamin U3 – praca projektowa, sprawozdanie K1 – egzamin K2 – sprawozdanie, praca projektowa Formy dokumentowania: dziennik przedmiotu, sprawdziany pisemne, praca projektowa (plakat, prezentacja multimedialna), sprawozdanie, referat, egzamin.
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	Ocenę końcową z modułu stanowi w 40% ocena uzyskana z ćwiczeń oraz w 60% ocena uzyskana z egzaminu.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Mikrobiologia Chemia Biochemia Technologia żywności
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	<u>Wykłady:</u> wpływ środowiska na higienę produkcji, zagrożenia higieny żywności, procesy mycia i dezynfekcji i kontrolowanie ich skuteczności, środki myjące i dezynfekujące, dezynsekcja, deratyzacja, prawodawstwo z zakresu higieny produkcji żywności, obowiązki organizacji w zakresie higieny produkcji, wymagania techniczne i higieniczno-sanitarne dla obiektów żywnościowych, organizacja nadzoru sanitarnego nad produkcją żywności. <u>Ćwiczenia:</u> plan i dokumentowanie warunków i działań systemowych w zakresie utrzymania czystości i higieny produkcji w przedsiębiorstwie spożywczym.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Kołożyn-Krajewska D. (red.): Higiena produkcji żywności. Warszawa: Wyd. SGGW, 2007. ISBN 978-83-7244-893-4. Dzwolak W.: GMP/GHP w produkcji bezpiecznej żywności. Olsztyn: DB Long, 2005. ISBN 83-922157-0-2. Prawo żywnościowe – akty prawne dostępne w Internetowym Systemie Aktów Prawnych (isap.sejm.gov.pl) i EUR-lex (eur-lex.europa.eu).
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<u>Wykład informacyjny</u> – prezentacja multimedialna, objaśnienie i wyjaśnienie, dyskusja związana z wykładem. <u>Ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne</u> – pokaz, praca z luminometrem, opracowania sprawozdań, zespołowo wykonywany projekt w postaci prezentacji multimedialnej/plakatu, dyskusja, analiza przypadków
Bilans punktów ECTS	– udział w wykładach 15 g. – udział w ćwiczeniach 10 g. aud. + 20 g. lab. = 30g.

	– przygotowanie do sprawdzianów 3·2 g. = 6 g. – dokończenie zadań rozpoczętych na ćwiczeniach 15·1 g. = 15 g. – udział w konsultacjach 8 g. – przygotowanie do egzaminu 12 g. – obecność na egzaminie 2 g. Całkowity czas pracy studenta (3 p. ECTS) 88 g.
--	---

Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany	M_DI_46 S 2020/2021														
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka														
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności Normalization, standardization and certification of food														
Język wykładowy	Polski														
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy														
Poziom modułu kształcenia	I														
Rok studiów dla kierunku	III														
Semestr dla kierunku	6														
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2 (1,44/0,56)														
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr hab. Jolanta Król prof. uczelni														
Jednostka oferująca przedmiot	Instytut Oceny Jakości i Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych														
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z rolą i znaczeniem normalizacji i standaryzacji w sektorze gospodarki żywnościowej, poznanie zasad sprawowania nadzoru nad żywnością oraz jej dobrowolnej certyfikacji.														
Efekty uczenia się wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	<table> <tr> <th>Efekty Kierunkowe</th><th>Realizowane Efekty</th></tr> <tr> <td></td><td>Wiedza:</td></tr> <tr> <td>DI_W04</td><td>W1. Zna podstawowe zasady oceny i nadzoru rynku produktów żywnościowych w obszarze obowiązkowym i dobrowolnym.</td></tr> <tr> <td></td><td>Umiejętności:</td></tr> <tr> <td>DI_U01</td><td>U1. Potrafi właściwie zinterpretować i wykorzystać wymagania norm i przepisów prawnych przy doradztwie żywieniowym i opracowywaniu diet.</td></tr> <tr> <td></td><td>Kompetencje społeczne:</td></tr> <tr> <td>DI_K03</td><td>K1. Ma świadomość ważności ustalonych standardów jakościowych oraz przeprowadzanych kontroli</td></tr> </table>	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty		Wiedza:	DI_W04	W1. Zna podstawowe zasady oceny i nadzoru rynku produktów żywnościowych w obszarze obowiązkowym i dobrowolnym.		Umiejętności:	DI_U01	U1. Potrafi właściwie zinterpretować i wykorzystać wymagania norm i przepisów prawnych przy doradztwie żywieniowym i opracowywaniu diet.		Kompetencje społeczne:	DI_K03	K1. Ma świadomość ważności ustalonych standardów jakościowych oraz przeprowadzanych kontroli
Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty														
	Wiedza:														
DI_W04	W1. Zna podstawowe zasady oceny i nadzoru rynku produktów żywnościowych w obszarze obowiązkowym i dobrowolnym.														
	Umiejętności:														
DI_U01	U1. Potrafi właściwie zinterpretować i wykorzystać wymagania norm i przepisów prawnych przy doradztwie żywieniowym i opracowywaniu diet.														
	Kompetencje społeczne:														
DI_K03	K1. Ma świadomość ważności ustalonych standardów jakościowych oraz przeprowadzanych kontroli														

		urzędowych żywności w ochronie zdrowia i życia konsumenta.
	DI_K10	K2. Rozumie potrzebę zmian wprowadzanych w standardach jakościowych i przepisach prawa żywnościowego oraz potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy w tym zakresie.
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	2 nauki rolnicze	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów	W1– zaliczenie pisemne U1 – zaliczenie pisemne, zadanie projektowe K1 – dyskusja panelowa, K2 – dyskusja panelowa, obserwacja i ocena pracy w grupie oraz indywidualnej aktywności na zajęciach Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, praca zaliczeniowa, zadanie projektowe	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	W ramach przedmiotu omówione będą zasady funkcjonowania systemu normalizacji, certyfikacji i akredytacji oraz działalność jednostek normalizacyjnych, akredytujących i certyfikujących na szczeblu międzynarodowym, europejskim i krajowym; zasady systemu oceny zgodności i nadzoru rynku produktów żywnościowych w obszarze obowiązkowym (prawo żywnościowe, Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności, krajowe organa urzędowej kontroli) i dobrowolnym (certyfikacja produktów rolnych i środków spożywczych, znaki jakości, standardy zarządzania bezpieczeństwem żywności); uregulowania prawne w Unii Europejskiej w zakresie likwidacji barier technicznych i administracyjnych, dyrektywy nowego podejścia.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Hamrol A.: Zarządzanie jakością z przykładami, 2007. Michalski R., Mytych J.: Akredytacja laboratoriów badawczych według normy PN-EN ISO/IEC 17025. Pieczonka A, Tabor A.: Vademecum jakości, 2003. Kołożyn –Krajewska D., Sikora T.: Zarządzanie bezpieczeństwem żywności – teoria i praktyka, C.H. Beck, 2010. Wiśniewska M., Malinowska E.: Zarządzanie jakością żywności, Difin, 2011. Czasopisma: Problemy Jakości, ABC Jakości, Wiadomości PKN Normalizacja Normy Dyrektywy	
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady multimedialne, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne.	
Bilans punktów ECTS	Kontaktowe	
		Godziny ECTS
	wykłady	15 0,6
	udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych	15 0,6

	udział w konsultacjach	4	0,16
	zaliczenie	2	0,08
	RAZEM kontaktowe	36	1,44
	Niekontaktowe		
	przygotowanie zadania projektowego	8	0,32
	przygotowanie do zaliczeń	6	0,24
	RAZEM niekontaktowe	14	0,56

<i>M uu uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	M_DI_47S 2020/2021	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Przetwórstwo żywności ekologicznej pochodzenia roślinnego/Processing of organic food of plant origin	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	I	
Rok studiów dla kierunku	III	
Semestr dla kierunku	6	
<i>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</i>	Łącznie 2 w tym kontaktowe 1,2	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr hab. prof. uczelni Paweł Glibowski	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywności Człowieka	
Cel modułu	Celem modułu jest przekazanie studentom wiedzy dotyczącej przetwórstwa żywności ekologicznej pochodzenia roślinnego.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W03 DI_W04 DI_W07 DI_W08 DI_W11 DI_W14	W1. Ma wiedzę dotyczącą regulacji prawnych, przetwórstwa oraz właściwości żywieniowych żywności ekologicznej pochodzenia roślinnego.
		Kompetencje społeczne:
	DI_K08 DI_K10	K1. Wykazuje aktywność i zainteresowanie wiedzą z zakresu przetwórstwa żywności ekologicznej
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	1 ECTS nauki rolnicze	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1 - zaliczenie pisemne, K1- obecność i aktywność na wykładach Formy dokumentowania osiągniętych wyników: zaliczenie pisemne, dziennik prowadzącego.	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	100% oceny z zaliczenia	
Wymagania wstępne i dodatkowe		
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Wykłady obejmują: analizę rynku żywności ekologicznej pochodzenia roślinnego w Polsce i na	

	świecie, regulacje prawne dotyczące produkcji żywności ekologicznej pochodzenia roślinnego, system kontroli, certyfikacji i znakowania produktów ekologicznych pochodzenia roślinnego, żywność konwencjonalna i ekologiczna pochodzenia roślinnego w aspekcie bezpieczeństwa, wpływ spożywania żywności ekologicznej pochodzenia roślinnego na zdrowie człowieka. Ćwiczenia obejmują zasady przetwórstwa żywności ekologicznej, znakowania opakowań produktów ekologicznych, porównanie jakości produktów konwencjonalnych i ekologicznych z użyciem różnych metod
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	<i>Literatura zalecana:</i> 1. <i>Regulacje prawne dotyczące żywności ekologicznej</i> 2. <i>Żywność ekologiczna</i> / [zespół aut.: Karol Chołaszczyński [et al.], red. t.: Józef Tyburski] ; Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie, 2013 3. <i>Glibowski P., Organic food and health. Roczniki Państwowego Zakładu Higieny 2020;71(2):131-136</i> 4. <i>Ogólna technologia żywności</i> / pod red. Elżbiety Dłużewskiej i Krzysztofa Leszczyńskiego. Warszawa : Wydawnictwo SGGW, 2013.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<i>Wykłady, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne</i>
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 15 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz., - przygotowanie do ćwiczeń– 3x2 godz. = 6 godz. - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 2 x 1 godz. = 2 godz., - przygotowanie do zaliczenia i obecność na zaliczeniu – 11 godz. + 1 godz. = 12 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_50_S 2019-2020
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Towaroznawstwo produktów roślinnych Commodity Science of Plant Products
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	I
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	6

Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (2/1)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr inż. Danuta Kulpa	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z metodami oceny jakości wybranych grup produktów roślinnych zgodnie z obowiązującymi wymaganiami.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	Wiedza	
	DI_W07	W1. Student ma podstawową wiedzę na temat właściwości surowców roślinnych.
	Umiejętności	
	DI_U12	U1. Student umie kontrolować jakość surowców i produktów żywnościowych.
	Kompetencje społeczne	
	DI_K06	K1. Student ma świadomość ważności zagadnień związanych z jakością żywności dla żywienia zbiorowego.
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	3 – nauki rolnicze	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1 – sprawdzian pisemny, egzamin pisemny U1 – sprawdzian pisemny K1 – ocena wystąpienia Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawdziany, sprawozdania, dziennik prowadzącego, egzamin.	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	0% + 100% = 100%	
Wymagania wstępne i dodatkowe		
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Wykłady obejmują: elementy towaroznawstwa ogólnego oraz parametry oceny towaroznawczej wybranych surowców roślinnych wraz z elementami ich przetwórstwa, półproduktów i produktów. Ćwiczenia obejmują: przeprowadzanie oceny organoleptycznej i fizykochemicznej wybranych produktów roślinnych, m.in.: dżemów wysoko- i niskosłodzonych, herbat czarnych i zielonych, kaw mielonych i rozpuszczalnych, win, piw, mąk różnych typów, wypiek i ocenę pieczywa z mąk o różnej zawartości popiołu; zapoznanie się z działalnością Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Literatura obowiązkowa: Instrukcje do ćwiczeń Literatura zalecana: ŚWIDERSKI F. I B. WASZKIEWICZ-ROBAK, red., 2010. <i>Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii</i>. Warszawa: Wydawnictwo SGGW	

	• ZIN M., red. , 2009. <i>Ocena żywności i żywienia</i>. Rzeszów: Wydawnictwo Uniwersytetu Rzeszowskiego • FLACZYK E., D. GÓRECKA I J. KORCZAK, red., 2006. <i>Towaroznawstwo produktów spożywczych</i>. Poznań: Wydawnictwo Akademii Rolniczej w Poznaniu • KĘDZIOR W., red., 2003. <i>Badanie i ocena jakości produktów spożywczych</i>. Kraków: Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej w Krakowie
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	11. Wykłady 12. Ćwiczenia laboratoryjne w postaci analiz organoleptycznych i fizykochemicznych 13. Ćwiczenia audytoryjne 14. Obrona sprawozdań
Bilans punktów ECTS	Kontaktowe: - udział w wykładach: 15 h - udział w ćwiczeniach audytoryjnych i laboratoryjnych: 30 h - udział w konsultacjach związanych z przygotowywaniem się do zaliczenia i egzaminu: 5 h - egzamin: 2 h Razem: 52 h – 2 pkt ECTS Niekontaktowe: - przygotowywanie się do ćwiczeń, w tym: - czytanie instrukcji laboratoryjnych: 5 h - opracowywanie sprawozdań: 5 h - przygotowywanie się do sprawdzianów: 3 h - czytanie zalecanej literatury: 7 h - przygotowywanie się do egzaminu: 7 h Razem: 27 h – 1 pkt ECTS Łączny nakład pracy studenta wynosi 79 h, co odpowiada 3 punktom ECTS.

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Towaroznawstwo produktów zwierzęcych Commodities of animal products
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne

Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (2/2)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Prof. dr hab. Joanna Barłowska
Jednostka oferująca moduł	Instytut Oceny Jakości i Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych
Cel modułu	Zapoznanie studenta z metodami pozyskiwania produktów zwierzęcych, oceną ich jakości i czynnikami ją kształtującymi. Zapoznanie z metodami klasyfikacji poubojowej zwierząt rzeźnych i podstawowymi laboratoryjnymi metodami, stosowanymi w ocenie organoleptycznej, fizykochemicznej i mikrobiologicznej surowców i produktów zwierzęcych. Będzie miał podstawową wiedzę o kierunkach i technologiach przetwarzania surowców zwierzęcych.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza: zna i rozumie
	1. metody pozyskiwania podstawowych surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego, w tym m. in. mleka, mięsa, jaj i produktów pszczelich; właściwości organoleptyczne, chemiczne i fizyczne podstawowych surowców i produktów zwierzęcych oraz czynniki wpływające na ich jakość
	2.
	...
	Umiejętności: potrafi:
	1. kontrolować jakość surowców i produktów zwierzęcych
	2.
	...
	Kompetencje społeczne: jest gotów do:
	1. indywidualnie lub w zespole ocenić jakość surowców i produktów zwierzęcych wykorzystując odpowiednie metody i zinterpretować uzyskane wyniki
	2.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Żywność pochodzenia zwierzęcego z produkcji klasycznej i ekologicznej, Analiza i ocena jakości żywności
Treści programowe modułu	Podstawowe pojęcia i regulacja prawne związane z towaroznawstwem żywności i jej produkcją. Trendy w produkcji żywności w Polsce na tle UE i świata. Dane statystyczne dotyczące produkcji surowców zwierzęcych i spożyciem produktów zwierzęcych w Polsce na tle UE i świata. Metody skupu produktów

	zwierzęcych i obrotu zwierzętami rzeźnymi. Skład chemiczny, wartość odżywcza i biologiczna oraz wpływ różnych czynników na jakość uzyskiwanych surowców zwierzęcych i ich przydatność technologiczną, a także możliwość eliminowania różnego rodzaju wad. Szczegółowo przedstawienie będą metody oceny fizykochemicznej i mikrobiologicznej podstawowych produktów zwierzęcych oraz metody klasyfikacji poubojowej zwierząt rzeźnych wg obowiązujących przepisów. Podstawy przetwórstwa i zagospodarowania surowców zwierzęcych.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Litwińczuk Z. (red.): Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych z podstawami przetwórstwa. PWRiL, Warszawa, 2012. 2. Litwińczuk Z. (red.): Metody oceny towaroznawczej surowców i produktów zwierzęcych. Wyd. UP w Lublinie, 2011.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykłady – prelekcja, pokaz multimedialny ćwiczenia audytoryjne – prelekcja, pokaz multimedialny, dyskusja; ćwiczenia laboratoryjne – zespołowe analizy laboratoryjne i własna interpretacja wyników w formie dyskusji.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W zakresie wiedzy: lista obecności na ćwiczeniach, pisemne zaliczenie przedmiotu. W zakresie umiejętności: wykonanie oceny towaroznawczej wybranych surowców lub produktów pochodzenia zwierzęcego. W zakresie kompetencji: uczestnictwo w zajęciach przewidzianych w programie, zespołowa ocena towaroznawcza i własna interpretacja wyników – dyskusja i wzajemne opinie studentów po prezentacji. W każdym ze sposobów weryfikacji osiągniętych efektów przyjmuje się kryteria szczegółowe: 26) student wykazuje dostateczny (3,0) stopień wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 51 do 60% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności (odpowiednio, przy zaliczeniu częściowym – jego części), 27) student wykazuje dostateczny plus (3,5) stopień wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 61 do 70% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności (odpowiednio – jego części), 28) student wykazuje dobry stopień (4,0) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 71 do 80% sumy punktów określających maksymalny poziom

	wiedzy lub umiejętności (odpowiednio – jego części), 29) student wykazuje plus dobry stopień (4,5) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 81 do 90% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności (odpowiednio – jego części), 30) student wykazuje bardzo dobry stopień (5,0) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje powyżej 91% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności (odpowiednio – jego części)
Bilans punktów ECTS	Formy zajęć: wykład, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne, konsultacje, przygotowanie do zajęć, studiowanie rozporządzeń, norm i literatury przedmiotu Godziny kontaktowe: - wykłady – 15 godz./0,5 pkt. ECTS - ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne – 30 godz./1 pkt. ECTS - konsultacje związane z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 12 godz./0,4 pkt. ECTS, - obecność egzaminie – 3 godz./0,1 pkt. ECTS . Łącznie 60 godz., co odpowiada 2 pkt. ECTS Godziny niekontaktowe: - przygotowanie się do zajęć praktycznych poprzez studiowanie literatury przedmiotu (norm, rozporządzeń, skryptów, podręczników i innej literatury fachowej – 30 godz./ 1 pkt. ECTS - przygotowanie się do zaliczeń cząstkowych – 15 godz./0,5 pkt. ECTS - przygotowanie do egzaminu – 15 godz./0,5 pkt. ECTS Łącznie 60 godz., co odpowiada 2 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- wykłady – 15 godz./0,5 pkt. ECTS - ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne – 30 godz./1 pkt. ECTS - konsultacje związane z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 12 godz./0,4 pkt. ECTS, - obecność egzaminie – 3 godz./0,1 pkt. ECTS . Łącznie 60 godz., co odpowiada 2 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego DI_W05, DI_U07, DI_K02

<i>M uu uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	M_DI_50S 2019/2020
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka

Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Ochrona własności intelektualnej Protection of intellectual property	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	obowiązkowy	
Poziom modułu kształcenia	pierwszy	
Rok studiów dla kierunku	III	
Semestr dla kierunku	VI	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	Łącznie 1 w tym kontaktowe 0,8	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Dr Wiktor Bojar , radca prawny	
Jednostka oferująca przedmiot	Instytut Hodowli Zwierząt i Ochrony Bioróżnorodności	
Cel modułu	Przekazanie studentom podstawowych wiadomości o podmiotach i przedmiocie ochrony praw autorskich, oraz o zagadnieniach uregulowanych w prawie własności intelektualnej	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W15	zna wymogi formalne dotyczące pisania prac dyplomowych, wybrane zagadnienia z ustawy o prawie autorskim i prawach pokrewnych
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk		
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	DI_W15 – kolokwium	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	95 -100% <i>praca pisemna</i> 5% - <i>obecność na zajęciach</i>	
Wymagania wstępne i dodatkowe	brak	
Treści modułu kształcenia – zwały opis ok. 100 słów.	Główne treści kształcenia związane są z systemem ochrony własności intelektualnej w zakresie prawa polskiego z elementami prawa unijnego oraz podstawowymi pojęciami takimi jak: wynalazki i prawo patentowe, wynalazki biotechnologiczne, prawo własności przemysłowej (znaki towarowe, wzory przemysłowe, wzory użytkowe, oznaczenia geograficzne topografie układów scalonych) oraz prawo autorskie (utwór, rodzaje utworów, autorskie prawa osobiste i majątkowe, dozwolony użytek, odpowiedzialność z tytułu naruszenia praw autorskich).	
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Literatura podstawowa: 1. J. Sieńczyło-Chlabicz (red.), <i>Prawo własności intelektualnej</i>, Lexis Nexis Warszawa 2009 2. J. Barta, R. Markiewicz, <i>Prawo autorskie</i>, Wolters Kluwer Polska Warszawa 2010 3. E. Nowińska, U. Promińska, M. du Vall, <i>Prawo własności przemysłowej</i>, Warszawa 2011 Literatura uzupełniająca: 1. A. Matlak, <i>Prawo autorskie w społeczeństwie informacyjnym</i>, Zakamycze 2004 2. U. Promińska (red.), <i>Prawo własności przemysłowej</i>, Warszawa 2005	

	3. J. Barta, R. Markiewicz, <i>Prawo autorskie. Ustawodawstwo polskie</i> , t. I, Warszawa 2005 4. J. Barta, R. Markiewicz, <i>Prawo autorskie. Umowy międzynarodowe i prawo UE</i> , t. II, Warszawa 2005 5. J. Barta, R. Markiewicz, <i>Prawo autorskie. Orzecznictwo i wyjaśnienia</i> , t. III, Warszawa 2005 A. Szewc, G. Jyż, <i>Prawo własności przemysłowej</i> , wyd. C.H. Beck Warszawa 2003
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<i>Wykłady, konsultacje</i>
Bilans punktów ECTS	1

<i>M uu_uu</i> - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany	M DI_51_S 2020/2021	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Zioła i przyprawy w dietetyce Herbs and spices in dietetics	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny	
Poziom modułu kształcenia	I	
Rok studiów dla kierunku	III	
Semestr dla kierunku	6	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2 (1,4 / 0,6)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Edyta Kowalczyk-Vasilev	
Jednostka oferująca przedmiot	Instytut Żywienia Zwierząt i Bromatologii	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z możliwością stosowania roślin zielarskich i przyprawowych w życiu codziennym jako prozdrowotnego, profilaktycznego i leczniczego suplementu diety w oparciu o zawarte w nich grupy składników biologicznie czynnych. Przedstawiony zostanie wpływ i możliwości zastosowania ziół i przypraw w profilaktyce zdrowia oraz ich wpływ na jakość potraw. Studenci zapoznają się z najnowszą wiedzą o receptorach smaku, oraz ich znaczeniu w dietetyce.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W07 (++)	Student posiada wiedzę dotyczącą substancji bioaktywnych zawartych w ziołach i przyprawach oraz w zakresie wykorzystania naturalnych substancji biologicznie aktywnych w tworzeniu żywności o

		specjalnym przeznaczeniuufunkcjonal nej, dietetycznej i suplementów diety.
	DI_W09 (++)	Student posiada wiedzę dotyczącą wpływu roślinnych substancji bioaktywnych na organizm.
	DI_U04 (++)	Student potrafi dobierać odpowiednie rośliny i zioła przyprawowe do stosowania jako wsparcie dietoterapii.
	DI_U21 (+++)	Student potrafi ocenić skład i jakość preparatów ziołowych i przypraw.
	DI_K01 (+)	Rozumie potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie wpływu

M uu_uu - Numer modułu zgodnie z planem oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym zrealizowany	M DI 48(S) 2020/2021	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka	
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Kwiaty jadalne Edible flowers	
Język wykładowy	polski	
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	fakultatywny	
Poziom modułu kształcenia	I	
Rok studiów dla kierunku	III	
Semestr dla kierunku	6	
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2 (1,4 / 0,6)	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Edyta Kowalczyk-Vasilev	
Jednostka oferująca przedmiot	Instytut Żywienia Zwierząt i Bromatologii	
Cel modułu	Zapoznanie studentów z możliwością stosowania kwiatów jadalnych jako składników diety. Omówienie ich wartości odżywczej i zawartych w nich grup składników biologicznie czynnych. Wskazania i zagrożenia zdrowotne związane ze stosowaniem kwiatów i innych części roślin leczniczych i przyprawowych.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI_W07 (++)	Student posiada wiedzę dotyczącą substancji bioaktywnych zawartych kwiatkach roślinach leczniczych i użytkowych.
	DI_W09 (++)	Student posiada wiedzę dotyczącą wpływu roślinnych substancji bioaktywnych na organizm.

	DI_W10 (+)	Student zna metody stosowane w analizie składu jakościowego i ilościowego w materiale roślinnym.
	DI_U04 (++)	Student potrafi dobierać odpowiednie części roślin w tym kwiaty i kwiatostany jak źródła substancji bioaktywnych do stosowania jako wsparcie dietoprofilaktyki i dietoterapii.
	DI_U09 (+++)	Student potrafi ocenić jakość materiału roślinnego (kwiatów, kwiatostanów i owoców).
	DI_U21(++)	Student potrafi ocenić interakcje pomiędzy stosowaną farmakoterapią a roślinnymi substancjami bioaktywnymi.
	DI_K01 (+)	Rozumie potrzebę systematycznej aktualizacji

<i>M uu_uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany</i>	M_DI_52S 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	I	
Rok studiów dla kierunku	III	
Semestr dla kierunku	6	
<i>Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe</i>	Łącznie 8 w tym kontaktowe 2	
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Komisja egzaminacyjna z przewodniczącym mającym minimum stopień dr hab. oraz promotorem i recenzentem mającymi minimum stopień dr	
Jednostka oferująca przedmiot	Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii	
Cel modułu	Celem modułu jest przygotowanie pracy licencjackiej przez studenta, zaprezentowanie jej oraz wykazanie się wiedzą z zakresu studiów z umiejętnością łączenia faktów z różnych obszarów	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
		Wiedza:
	DI_W15	W1. Zna metodologię prowadzenia badań naukowych, metody dokumentowania wyników eksperymentów i sposoby prowadzenia badań literaturowych,
	DI_W15	W2. Zna i stosuje podczas pisania pracy wymogi formalne dotyczące pisania prac licencjackich z poszanowaniem praw autorskich

	DI_W15	W3. Zna techniki prezentacji prac dyplomowych, oraz zasady oceny prac dyplomowych, wymagania i przebieg egzaminu
		Umiejętności:
	DI_U02 DI_U08 DI_U17	U1. Potrafi posługiwać się wybranymi narzędziami informatycznymi w celu pozyskania, analizy, zestawiania i prezentowania danych
	DI_U08 DI_U17	U2. Potrafi redagować komputerowo tekst pracy dyplomowej
	DI_U17 DI_U18	U3. Wykazuje się wiedzą z zakresu studiów potrafiąc łączyć zdobyte informacje
		Kompetencje społeczne:
	DI_K01	K1. Rozumie rolę nauki w rozwoju jednostki i społeczeństwa
	DI_K03 DI_K04 DI_K09	K2. Potrafi formułować opinie dotyczące żywienia i diety
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	4 nauki rolnicze 4 nauki medyczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1 – praca licencjacka, jej ocena i recenzja, W2 – praca licencjacka, jej ocena i recenzja, W3 – praca licencjacka i jej prezentacja, U1 – praca licencjacka, jej ocena i recenzja, U2 – praca licencjacka, jej ocena i recenzja pracy, U3 – odpowiedź ustna na zadane pytania, K1– praca licencjacka, jej prezentacja i odpowiedź ustna na zadane pytania K2– praca licencjacka, jej prezentacja i odpowiedź ustna na zadane pytania Formy dokumentowania osiągniętych wyników: praca licencjacka, jej ocena i recenzja, protokół egzaminacyjny	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	60% oceny ze średniej ze studiów 20% oceny z pracy 20% oceny z odpowiedzi na pytania	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Zaliczone wszystkie przedmioty z toku studiów	
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Dyplomant przygotowuje pracę licencjacką pod kierunkiem promotora zgodnie z zasadami obowiązującymi na uczelni i wydziale. Student wyszukuje literaturę dostosowaną do tematu pracy dyplomowej i opisuje tematykę problemu na podstawie piśmiennictwa. W przypadku prac badawczych, ankietowych, związanych z projektowaniem i/lub analizą diet wykonuje doświadczenia, analizy i pomiary, przeprowadza badanie ankietowe, itp., następnie opracowuje i przedstawia wyniki swojej pracy w postaci pisemnej, w ciągu ostatnich dwóch semestrów konsultuje postępy pracy z promotorem. Student systematycznie przygotowuje się do egzaminu dyplomowego – licencjackiego.	

Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	1. Metodyka przygotowania prac licencjackich i magisterskich, Jan Roszczypała, Wyższa Szkoła Ekonomiczna, Warszawa 2003 2. Literatura dotycząca tematu pracy licencjackiej
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Konsultacje z promotorem dotyczące opracowania problemu zawartego w pracy licencjackiej oraz wykonywania kolejnych etapów pracy, analizy postępów w wykonywanej pracy, korekty merytorycznej i stylistycznej opracowania.
Bilans punktów ECTS	- liczba godzin kontaktowych w ramach konsultacji z promotorem oraz obecność na egzaminie - 50 godz., - studiowanie literatury, przygotowanie pracy licencjackiej 120 godz. - przygotowanie do egzaminu - 30 godz. Łączny nakład pracy studenta to 200 godz. co odpowiada 8 punktom ECTS.