



**UNIWERSYTET  
PRZYRODNICZY**  
w Lublinie

**WYDZIAŁ  
NAUK O ŻYWNOŚCI  
I BIOTECHNOLOGII**

# **DIETETYKA**

**Opisy modułów kształcenia  
odnoszące się do efektów uczenia**

Studia stacjonarne 1. stopnia  
stan na 1.10.2020

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Anatomia człowieka<br>Human anatomy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Forma studiów                                                                                                                               | stacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | I                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 4 (3/1)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | dr n wet. Małgorzata Matysek                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Anatomii i Histologii Zwierząt<br>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 uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | W1. zna budowę anatomiczną narządów oraz posiada ogólną wiedzę o powiązaniach i wzajemnych oddziaływaniach poszczególnych układów w organizmie człowieka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | W2. potrafi ogólnie scharakteryzować podstawowe schorzenia poszczególnych układów w organizmie człowieka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | U1. potrafi określić podstawowe schorzenia dotyczące układu pokarmowego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | K1. Jest gotów do aktualizowania i udoskonalania swojej wiedzy w zgodzie ze zmianami zachowań żywieniowych człowieka w oparciu o wiedzę z zakresu prawidłowej budowy i funkcjonowania narządów                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | brak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | 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. |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <p>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.</p>                                                                                                                                                                       |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                   | <p>Literatura obowiązkowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ignasiak Z. i wsp. Anatomia człowieka. Cz. I -II</li> <li>2. Woźniak W. Anatomia człowieka</li> <li>3. Sobotta J. Atlas anatomii człowieka T. I-II</li> </ol> <p>Literatura uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Krechowicki A., Czerwiński F. Zarys anatomii człowieka</li> <li>2. Bochenek A., Reicher M. Anatomia człowieka T. I-V</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | Wykłady, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne, dyskusja, prezentacje multimedialne, filmy, muzeum anatomiczne, preparaty miękkie (świeże i utrwalone), szkielet człowieka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | <p>W1- ocena z zaliczeń częściowych (kolokwium);<br/> W1- egzamin pisemny;<br/> W10- ocena z zaliczeń częściowych (kolokwium);<br/> dyskusja;<br/> U3- ocena z zaliczeń częściowych (kolokwium);<br/> K6- ocena z zaliczeń częściowych (kolokwium); dyskusja<br/> Formy dokumentowania osiągniętych wyników: kolokwia pisemne, egzamin pisemny, dyskusja</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach –30 godz. (KT)</li> <li>- zajęcia audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz. (KT)</li> <li>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 28x 1 godz. =28 godz. (KT)</li> <li>- obecność na egzaminie – 2 godz. (KT)</li> <li>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz. (NKT)</li> <li>- przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych – 2 godz. (NKT)</li> <li>- przygotowanie do kolokwiów – 1 x 4 godz. = 4 godz. (NKT)</li> <li>- przygotowanie do egzaminu – 4 godz. (NKT)</li> </ul> <p>Łącznie godz. niekontaktowych 25 godz. co odpowiada 1 punktowi ECTS<br/> Łącznie nakład pracy studenta to 75 godz. co odpowiada 3 punktom ECTS</p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach –30 godz.</li> <li>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz.</li> <li>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 28x 1 godz. =28 godz.</li> <li>- obecność na egzaminie – 2 godz.</li> </ul> <p>Łącznie 75 godz. co odpowiada 3 punktom ECTS</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>W1- DI-W01; W2- DI W10;<br/> U1- DI U03;<br/> K1- DI K06</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Fizjologia człowieka<br>Human Physiology                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Język wykładowy                                                                                                                             | Polski                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | Obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Forma studiów                                                                                                                               | stacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | I                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 5 (2,5/2,5)                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Dr hab. Małgorzata Kapica                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Wydział Medycyny Weterynaryjnej, Katedra Fizjologii Zwierząt                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem modułu jest przekazanie wiedzy w zakresie prawidłowej czynności całego organizmu człowieka, wzajemnych związków pomiędzy poszczególnymi układami i narządami oraz zapoznanie studentów z mechanizmami warunkującymi prawidłowe funkcjonowanie organizmu człowieka i zapobiegającymi powstawaniu stanów chorobowych |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | W1. Posiada wiedzę na temat fizjologicznych podstaw funkcjonowania organizmu człowieka oraz posiada ogólną wiedzę o procesach metabolicznych zachodzących w organizmie                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | W2. Posiada wiedzę na temat społecznych uwarunkowań zdrowia i choroby. Rozróżnia stan homeostazy organizmu człowieka od stanów jego zaburzeń                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | W3. zna i przewiduje przyczyny, zagrożenia i konsekwencje zaburzeń homeostazy organizmu człowieka                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | U1. Potrafi przeprowadzić podstawowe doświadczenia obrazujące przebieg procesów fizjologicznych w organizmie                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | U2. Potrafi omówić teoretycznie poznane w trakcie ćwiczeń praktycznych procesy z zakresu fizjologii człowieka                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Treści programowe modułu                                                       | Opanowanie podstawowych wiadomości dotyczących funkcjonowania poszczególnych narządów i układów w organizmie. Przekazanie informacji dotyczących fizjologii układu mięśniowego, szkieletowego, nerwowego, krążenia, oddechowego, pokarmowego (ze szczególnym uwzględnieniem procesów trawienia, wchłaniania jelitowego oraz regulacji pobierania pokarmu a także roli mikroflory jelitowej w funkcjonowaniu organizmu człowieka), wydalniczego, rozrodczego, endokrynnego oraz fizjologii krwi, zmysłów i termoregulacji u człowieka. Poznanie mechanizmów regulacyjnych procesów fizjologicznych, zapewniających prawidłowe funkcjonowanie organizmu człowieka w warunkach spoczynkowych jak również w warunkach wysiłku fizycznego |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | Literatura podstawowa<br>1.W. Ganong: <i>Fizjologia. Podstawy fizjologii lekarskiej.</i><br>2. W. Traczyk: <i>Fizjologia człowieka z elementami fizjologii stosowanej i klinicznej</i><br>Literatura uzupełniająca<br>1. S. Konturek <i>Fizjologia człowieka. Tom 5. Układ trawienny i wydzielanie wewnętrzne</i><br>2.A. Panasiuk J. Kowalińska: <i>Mikrobiota przewodu pokarmowego</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | Wykłady, dyskusja, prezentacja multimedialna. Ćwiczenia laboratoryjne: doświadczenia z wykorzystaniem sprzętu będącego na wyposażeniu sali Katedry Fizjologii, repetytorium ustne, testowe lub opisowe.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | W1, W2, W3 - Repetytorium po każdym bloku tematycznym pisemne: testowe lub opisowe, egzamin pisemny<br>U1, U2 - Ocena eksperymentów podczas ćwiczeń laboratoryjnych, ocena z wykonania sprawozdania<br>K1, K2 - ocena pytań otwartych,<br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawozdania, dziennik prowadzącego, egzamin.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p>-udział w wykładach-25 godz./ <b>1 ECTS</b><br/>         -udział w ćwiczeniach audytoryjnych i laboratoryjnych- 25 godz./ <b>1 ECTS</b><br/>         -przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych 10x1godz.=10 godz. <b>0,4 ECTS</b><br/>         -przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych 10x2godz.=20 godz. <b>0,8 ECTS</b><br/>         -udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu- 5x1godz.=5 godz. <b>0,2 ECTS</b><br/>         - przygotowanie do egzaminu i obecność na egzaminie - 34 godz.+6 godz.=40 godz. <b>1,6 ECTS</b></p> <p>Łączny nakład pracy studenta to <b>125 godz.</b> co odpowiada 5 punktom ECTS</p> <p>Formy zajęć: wykład, ćwiczenia, konsultacje, przygotowanie do zajęć, przygotowanie projektów, studiowanie literatury<br/>         Dla każdej formy zajęć należy podać: liczbę godzin kontaktowych/liczbę punktów ECTS<br/>         liczbę godzin niekontaktowych/liczbę punktów ECTS.</p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | Np. udział w wykładach – 25 godz; w ćwiczeniach – 25 godz.; konsultacjach 5 godz; egzamin 6 godz;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego np. W1- DI_W01, W2 - DI_W10, W3- DI_W11, U1- DI_U03, U2- DI_U05, K1- DI_K01, K2- DI_K06                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

|                                                             |                             |
|-------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                      | Dietetyka                   |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim               | Parazytologia/ Parasitology |
| Język wykładowy                                             | Polski                      |
| Rodzaj modułu                                               | obowiązkowy                 |
| Poziom studiów                                              | pierwszego stopnia/         |
| Forma studiów                                               | stacjonarne                 |
| Rok studiów dla kierunku                                    | I                           |
| Semestr dla kierunku                                        | 1                           |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe | 2 (1/1)                     |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Dr Maria Bernadeta Studzińska                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Zakład Parazytologii i Chorób Inwazyjnych Wydz. Med. Weterynaryjnej UP Lublin                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem modułu jest zapoznanie studentów z podstawowymi pojęciami z zakresu parazytologii, najczęściej występującymi pasożytami u ludzi, z zagrożeniami płynącymi ze strony zwierząt (zoonozy) jak i środowiska, poznanie mechanizmów ich działania jak i diagnozowania. Zapoznanie studentów z drogami i mechanizmami zarażenia ludzi podczas przygotowywania i spożywania pokarmów. Zapoznanie ze zjawiskami i zależnościami zachodzącymi w układzie pasożyt-żywiciel i szkodliwe oddziaływanie pasożytów na człowieka, cyklami rozwojowymi podstawowych pasożytów, z uwzględnieniem zwierząt i środowiska jako źródła zagrożenia dla człowieka. Parazytozy występujące w krajach tropikalnych i zagrożenia zarażeniem pasożytami podczas wyjazdów do krajów tropikalnych. Poznanie podstawowych metod rozpoznawania pasożytów w materiale biologicznym, w środowisku oraz poznanie postępowania w chorobach pasożytniczych |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | W1. Definiuje podstawowe pojęcia z zakresu parazytologii.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | W2. Zna epidemiologię zakażeń pasożytami z uwzględnieniem geograficznego zasięgu ich występowania.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | W3. Rozumie interakcje w układzie pasożyt-żywiciel dla prawidłowego zapobiegania inwazjom pasożytów.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | U1. Rozpoznaje najczęściej spotykane pasożyty człowieka na podstawie ich budowy, cykli życiowych oraz objawów chorobowych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | U2. Potrafi analizować zagrożenia parazytologiczne wpływające na żywność                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | U3. Umie wykonać podstawowe metody badań parazytologicznych i wie jak im zapobiegać.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | K1. Dostrzega zagrożenia płynące ze środowiska i potrafi dzielić się tą wiedzą poza środowiskiem akademickim.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | K2. Student dostrzega potrzebę badań interdyscyplinarnych oraz aktualizacji wiedzy dotyczącej pasożytów.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Biologia, Fizjologia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Treści programowe modułu                      | <p>Tematyka wykładów: Podstawowe zagadnienia z parazytologii. Pasożyt i jego środowisko. Wzajemne oddziaływania pasożytów i żywicieli. Rola pasożytów w gospodarce człowieka. Środowiskowe uwarunkowania chorób pasożytniczych. Czynniki wpływające na rozprzestrzenianie parazytoz. Epidemiologia chorób pasożytniczych w Polsce. Parazytozy w stanach osłabionej odporności. Awitaminozy a inwazje pasożytnicze. Parazytozy tropikalne (malaria, trypanosomatozy, leishmaniozy, inwazje egzotycznych pierwotniaków jelitowych, robaczyce egzotyczne). Zoonozy (sarkocystoza, opistorchoza, fascjoloza, dipylidioza). Ćwiczenia obejmują: Inwazje pierwotniaków, pasożytów przewodu pokarmowego (giardioza, kryptosporydioza, pełzakowica, toksoplazmoza, pneumocystoza, rzęsistkowica). Parazytozy przewodu pokarmowego wywołane przez tasiemce (difilobotrioza, teniozy, hymenolepidoza). Parazytozy wywołane przez formy larwalne tasiemców (wągryzyc, bąblowice). Parazytozy przewodu pokarmowego wywołane przez nicienie (glistnica, trichurioza, owsica, strongyloidoza). Robaczyce tkankowe (włośnica, toksokaroza, zespół larwy wędrującej skórnej). Parazytozy wywołane przez ektopasożyty (świerzb, wszawica, pluskwy). Kleszcz, a zdrowie człowieka. Inne parazytozy (akantameboza, opistorchoza, anisakioza, ankylostomoza, nekatoroza). Metody diagnozowania chorób pasożytniczych.</p> |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | <p><u>Literatura obowiązkowa:</u><br/> Niewiadomska K.: Zarys parazytologii ogólnej. PWN 2001.<br/> Deryło A: Parazytologia i akaroentomologia medyczna. PWN 2002.<br/> Kadłubowski R., Kurnatowska A.: Zarys parazytologii lekarskiej. PWN, Warszawa 1999</p> <p><u>Literatura uzupełniająca:</u><br/> Gundlach J.L., Sadzikowski A.B.: Parazytologia i parazytozy zwierząt. PWRiL 2004.<br/> Gundlach J.L., Sadzikowski A.B.: Diagnostyka i zwalczanie inwazji pasożytów u zwierząt. Wydawnictwo AR Lublin 2005<br/> Buczek A.: Atlas pasożytów człowieka. Koliber Lublin 2005.<br/> Buczek A.: Choroby pasożytnicze, Wydawnictwo LIBER, Lublin 2003.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne  | <p>Praktyczna (ćwiczenia w liczbie 15, prowadzone w formie zajęć mikroskopowych pozwalających na poznanie morfologii pasożytów, form</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |



|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <p>przetrawialnikowych pasożytów i podstawowych metod diagnostycznych)</p> <p>1) ćwiczenia laboratoryjne – prezentacje multimedialne oraz część praktyczna prowadzona w formie zajęć mikroskopowych, z wykorzystaniem preparatów mokrych i szkiełkowych, pozwalająca na poznanie morfologii pasożytów, form dyspersyjnych oraz podstawowych metod diagnostycznych.</p> <p>2) ćwiczenia audytoryjne – prezentacje multimedialne</p> <p>3) wykłady – prezentacje multimedialne</p>                                                                                                                                                     |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | <p>W zakresie wiedzy: W1, W2, W3 - zaliczenie pisemne testowe sprawdzające wiedzę z każdego omawianego działu oraz podsumowujące zaliczenie końcowe</p> <p>W zakresie umiejętności:</p> <p>U1 – obserwacja i sprawdzenie wykonania metod badań parazytologicznych i mikroskopii</p> <p>U2, U3 - ocena na podstawie zaliczenia ustnego w trakcie ćwiczeń i pisemnego na zakończenie przedmiotu</p> <p>W zakresie kompetencji społecznych: K1, K2 - obserwacja studentów przez osoby prowadzące zajęcia</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: wyniki z cząstkowych testowych zaliczeń jak i końcowe zaliczenie testowe</p> |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p>udział w wykładach – 15 godz.,</p> <p>udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych, zaliczeniu końcowym – 15 godz.,</p> <p>udział na zaliczeniu końcowym – 2 godz.</p> <p>Łączny nakład 32 godz co odpowiada 1 punkt ECTS</p> <p>przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych – 4x2 godz. = 8 godz.</p> <p>przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych (metodyka, preparaty)– 15 x 1 godz. = 15 godz.</p> <p>przygotowanie do zaliczeń– 10 godz.</p> <p>Łączny nakład 33 godz co odpowiada 1 punkt ECTS</p> <p>Łączny nakład pracy studenta to 65 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS.</p>                                             |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:</p> <p>udział w wykładach – 15 godz.</p> <p>udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz.</p> <p>udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczeń cząstkowych i końcowego – 5 godz. + 2 godz. = 7 godz.,</p> <p>obecność na zaliczeniu końcowym – 2 godz.</p>                                                                                                                                                                                                                                       |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | <p>Łącznie 39 godz. co odpowiada 1 punktom ECTS</p> <p>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym:</p> <p>udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 4 x 2 godz. = 8 godz.</p> <p>przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych – 15 x 1 godz. = 15 godz.</p> <p>dokończenie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych – 5 godz.</p> <p>udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczeń cząstkowych i końcowego – 5 godz. + 2 godz. = 7 godz.</p> <p>zaliczenie końcowe – 2 godz.</p> <p>Łącznie 37 godz. co odpowiada 1 punktom ECTS</p> |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | <p>W1, W2, W3 – DI_W10</p> <p>U1 - DI_U05</p> <p>U2 – DI_U06</p> <p>U3 – DI_U11</p> <p>K1 - DI_K05</p> <p>K2 – DI_K06</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                        | Dietetyka, st. stacjonarne                                                                                                                                                                                                                                     |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | Psychologia ogólna<br>General psychology                                                                                                                                                                                                                       |
| Język wykładowy                                                               | polski                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Rodzaj modułu                                                                 | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Poziom studiów                                                                | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                             |
| Forma studiów                                                                 | stacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Rok studiów dla kierunku                                                      | I                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Semestr dla kierunku                                                          | 1                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                   | 2 (1/1)                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | dr hab. Małgorzata Kuśpit                                                                                                                                                                                                                                      |
| Jednostka oferująca moduł                                                     | 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 uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | 1. Zna podstawowe kategorie psychologiczne służące do opisu różnic w funkcjonowaniu poznawczym, osobowościowym i emocjonalnym człowieka oraz rozumie mechanizmy leżące u jego podstaw.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | 2. Zna objawy, przyczyny oraz konsekwencje zaburzeń w psychofizycznym funkcjonowaniu człowieka.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | 3. Zna zasady dotyczące promocji zdrowia i zdrowego stylu życia oraz ich znaczenie dla prawidłowego funkcjonowania jednostki                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | 1. Potrafi wykorzystać zasady skutecznej komunikacji, rozwiązywania konfliktów w relacjach z pacjentem, klientem, grupą społeczną.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | 2. Potrafi rozpoznać i odpowiednio zaklasyfikować zaburzenia odżywiania: anorexia nervosa, bulimia psychiczna, orthorexia nervosa, bigoreksja u pacjenta.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | 3. Potrafi swobodnie posługiwać się pojęciami z zakresu psychologii w celu wyjaśniania pacjentowi, klientowi określonych zachowań i zjawisk istotnych dla jego funkcjonowania psychospołecznego. Ma wiedzę na temat wpływów genetycznych i środowiskowych na zachowanie się człowieka.                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | 1. Jest wrażliwy i otwarty na potrzeby pacjenta, klienta, okazuje mu szacunek.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | 2. Potrafi uwzględniać różnice indywidualne w podejściu do pacjentów, klientów oraz formułować wobec nich odpowiednie opinie.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | brak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | 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, agresja i jej rodzaje, sytuacje społeczne prowadzące do zachowań agresywnych, procesy poznawcze: spostrzeganie, złudzenia zmysłowe, wyobrażenia i wyobrażenia uwaga, pamięć, fizjologia snu. Wpływ genów i środowiska na funkcjonowanie człowieka. |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                   | <p>Mietzel, G. (1998). Wprowadzenie do psychologii. Gdańsk: GWP</p> <p>Aronson, E., Wilson, T., Akert, R. (1997). Psychologia społeczna. Poznań: Zys i S-ka.</p> <p>Józefik, B. (1999). Anoreksja i bulimia psychiczna. Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego.</p> <p>Ekman, P, Davidson, R. J. (1998) Natura emocji. Podstawowe pytania . Gdańsk: GWP</p> <p>Kuśpit, M. (2007). Empatia. Remedium, nr 6 (172), s.22-23.</p> <p>Kuśpit, M. (2009). Motywacja w szkole. Remedium. Nr 7/ (197/198). s. 58-59.</p> <p>Strelau, J. (2000). Psychologia, T2. Gdańsk: GWP.</p> |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | <p>1. Wykład, wykład problemowy</p> <p>2. Prezentacja</p> <p>3. Dyskusja</p> <p>4. Pokaz</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | <p>W1-zaliczenie pisemne (test)</p> <p>W2-zaliczenie pisemne(test)</p> <p>W3-zaliczenie pisemne( test)</p> <p>U1-ocena wykonania prezentacji</p> <p>U2-ocena wykonania prezentacji</p> <p>U3-ocena wykonania prezentacji</p> <p>K1-ocena pytań otwartych na teście</p> <p>K2- ocena pytań otwartych na teście</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych wyników:, prezentacje dziennik prowadzącego, egzamin.</p>                                                                                                                                                                    |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p>-udział w wykładach: 15x2=30 godziny</p> <p>-udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia: 3x1 godzin =3 godziny</p> <p>-przygotowanie do zaliczenia i obecność na kolokwium : 15 godzin+3 godziny=8godzin</p> <p>Łączny nakład pracy studenta to: 51 godziny, co odpowiada 2 punkt. ECTS</p>                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>udział w wykładach – 30 godz;; konsultacjach 2 godz;</p> <p>kolokwium: 2 godz.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>W1 – DI_ W01</p> <p>W2-DI_ W06</p> <p>W3-DI_ W09</p> <p>U1-DI_ U02</p> <p>U2-DI_ U03</p> <p>U3-DI_ U06</p> <p>K1-DI_ K06</p> <p>K2-DI_ K04</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | <b>Przedmiot do wyboru</b><br><b>Chemia ogólna</b><br>General Chemistry                                                                                                                                                                                                                                     |
| Język wykładowy                                                                                                                             | Polski                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Forma studiów                                                                                                                               | stacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | I                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 5 (2,5/2,5)                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Prof. dr hab. Izabella Jackowska                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Chemii                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Zakłada się, że student zrozumie przemiany chemiczne zachodzące w przyrodzie oraz uzyska umiejętność wykorzystania podstaw chemii ogólnej w innych naukach.                                                                                                                                                 |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | 1.Zna podstawy terminologii i nomenklatury chemicznej DI_W02                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | 2.Ma wiedzę dotyczącą właściwości związków wynikających z budowy i składu materii DI_W03                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | 3.Ma świadomość zagrożeń wynikających ze stosowania substancji chemicznych i ich wpływu na środowisko. DI_W06                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | 1.Potrafi posługiwać się sprzętem laboratoryjnym i przeprowadzać wyznaczone doświadczenia chemiczne. DI_U01                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | 2.Umie zinterpretować wyniki eksperymentu i uzasadnić ich przydatność do oceny różnych materiałów. DI_U05                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | 3.Potrafi bezpiecznie postępować z substancjami chemicznymi. DI_U06                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | 1.Potrafi pracować samodzielnie i w zespole nad wyznaczonym zadaniem badawczym. DI_K02                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | 2.Jest odpowiedzialny za rzetelność uzyskanych wyników badań i ich interpretację. DI_K03                                                                                                                                                                                                                    |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Znajomość treści objętych programem nauczania chemii w szkole średniej.                                                                                                                                                                                                                                     |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | 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 |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <p>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.</p> <p>Ćwiczenia obejmują: doświadczenia z analizy jakościowej i ilościowej związków nieorganicznych. Badanie właściwości poszczególnych grup związków organicznych.</p>    |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                   | <p>1. Jackowska I., Piotrowski J.: Chemia ogólna z elementami chemii nieorganicznej. WAR Lublin 2002.</p> <p>2. Piotrowski J., Jackowska I.: Chemia organiczna. WUP Lublin 2011.</p> <p>3. Przewodnik do ćwiczeń z chemii. Red. Mikos-Bielak M. WUP 2008.</p> <p>4. Bojanowska M. i in.: Zbiór zadań z chemii. WAR Lublin 2007.</p> <p>5. Jackowska I. (red.): Pierwiastki w środowisku i medycynie. Instytut Naukowo-Wydawniczy Spatium, 2012.</p> <p>6. Lipiński W. (red.): Toksyczne substancje chemiczne. Instytut Naukowo-Wydawniczy Spatium, 2012.</p> <p>7. Bielański A.: Podstawy chemii nieorganicznej. Wyd. Nauk. PWN, 2020.</p> |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | Klasyczny wykład. Samodzielne wykonywanie ćwiczeń laboratoryjnych. Wspólne rozwiązywanie zadań chemicznych przez układanie proporcji.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | W02, W03, W06: ocena pracy pisemnej<br>U01, U05, U06, K02, K03: praktyczne wykonanie ćwiczenia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p>Udział w wykładach 30 godz.</p> <p>Udział w ćwiczeniach 30 godz.</p> <p>Obecność na zaliczeniu i egzaminie pisemnym 3 godz. + 2 godz. = 5 godz.</p> <p>Przygotowanie studenta do ćwiczeń laboratoryjnych 15 tyg. x 1 godz. = 15 godz.</p> <p>Studiowanie literatury 15 godz.</p> <p>Przygotowanie studenta do zaliczeń 5x 2 godz. = 10 godz.</p> <p>Przygotowanie studenta do egzaminu 20 godz.</p> <p>Łączny nakład pracy studenta <b>125 godz.</b>, co odpowiada <b>5 punktom ECTS</b></p>                                                                                                                                            |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | Udział w wykładach – 30 godz., w ćwiczeniach - 30 godz., konsultacjach 15 godz., egzamin: 5 godz.-                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | DI_W02, W03, W06; DI_U01, U05, U06, DI_K02, K03                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | <b>Przedmiot do wyboru</b><br><b>Podstawy chemii organicznej i nieorganicznej</b><br>Fundamentals of organic and inorganic chemistry                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Język wykładowy                                                                                                                             | Polski                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Forma studiów                                                                                                                               | stacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | I                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 5 (2,5/2,5)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Prof. dr hab. Izabella Jackowska                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Chemii                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Zakłada się, że student zrozumie przemiany chemiczne zachodzące w przyrodzie oraz uzyska umiejętność wykorzystania podstaw chemii nieorganicznej i organicznej w innych naukach.                                                                                                                                                                                                                          |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | 1. Ma uporządkowaną wiedzę o właściwościach związków nieorganicznych i organicznych oraz ich wpływie na zdrowie i środowisko. DI_W02, DI_W06                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | 2. Ma wiedzę o mechanizmach reakcji i czynnikach wpływających na ich przebieg. DI_W03                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | 1. Potrafi przeprowadzić analizę jakościową i ilościową związków chemicznych oraz bezpiecznie postępować z substancjami chemicznymi. DI_U06, DI_U01                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | 2. Umie zinterpretować wyniki eksperymentu i uzasadnić ich przydatność do oceny różnych materiałów. DI_U05                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | 1. Potrafi pracować samodzielnie i w zespole nad wyznaczonym zadaniem badawczym. DI_K02<br>2. Jest odpowiedzialny za rzetelność uzyskanych wyników badań i ich interpretację. DI_K03                                                                                                                                                                                                                      |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Znajomość treści objętych programem nauczania chemii w szkole średniej.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | Wykłady obejmują: Właściwości kwasów, wodorotlenków i soli. Reakcje w roztworach: dysocjacja kwasów, zasad, soli, hydroliza, zobojętnianie, roztwory buforowe. Sposoby wyrażania stężeń, rozpuszczalność.. Stechiometria: obliczenia z zastosowaniem równań chemicznych. Węglowodory alifatyczne nasycone i nienasycone oraz aromatyczne - reakcje charakterystyczne i odróżniające. Izomeria łańcuchowa, |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <p>położeniowa, geometryczna. Alkohole, diole, triole i fenole: nazewnictwo, izomeria, właściwości chemiczne, zastosowanie. Aldehydy i ketony: najważniejsze właściwości, reakcje addycji, kondensacji, polimeryzacja formaldehydu. Kwasy organiczne i ich pochodne- właściwości, reakcje. Tłuszcze, mydła i woski. Cukry: cukry proste, dwucukry, wielocukry - polikondensaty naturalne, skrobia, celuloza. Aminokwasy. Białka. Reakcje i przemiany grup funkcyjnych w różnych związkach organicznych.</p> <p>Ćwiczenia obejmują: doświadczenia z analizy jakościowej i ilościowej związków nieorganicznych. Badanie właściwości poszczególnych grup związków organicznych.</p> |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                   | <p>1. Jackowska I., Piotrowski J.: Chemia ogólna z elementami chemii nieorganicznej. WAR Lublin 2002.</p> <p>2. Piotrowski J., Jackowska I.: Chemia organiczna. WUP Lublin 2011.</p> <p>3. Przewodnik do ćwiczeń z chemii. Red. Mikos-Bielak M. WUP 2008.</p> <p>4. Bojanowska M. i in.: Zbiór zadań z chemii. WAR Lublin 2007.</p> <p>5. Jackowska I. (red.): Pierwiastki w środowisku i medycynie. Instytut Naukowo-Wydawniczy Spatium, 2012.</p> <p>6. Gawroński J., Gawrońska K., Kacprzak K., Kwit M.: Współczesna synteza organiczna. Wybór eksperymentów. PWN, 2020.</p>                                                                                                  |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | Klasyczny wykład. Samodzielne wykonywanie ćwiczeń laboratoryjnych. Wspólne rozwiązywanie zadań chemicznych przez układanie proporcji.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | W02, W03, W06: ocena pracy pisemnej<br>U01, U05, U06, K02, K03: praktyczne wykonanie ćwiczenia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p>Udział w wykładach 30 godz.</p> <p>Udział w ćwiczeniach 30 godz.</p> <p>Obecność na zaliczeniu i egzaminie pisemnym 3 godz. + 2 godz. = 5 godz.</p> <p>Przygotowanie studenta do ćwiczeń laboratoryjnych 15 tyg. x 1 godz. = 15 godz.</p> <p>Studiowanie literatury 15 godz.</p> <p>Przygotowanie studenta do zaliczeń 5x 2 godz. = 10 godz.</p> <p>Przygotowanie studenta do egzaminu 20 godz.</p> <p>Łączny nakład pracy studenta <b>125 godz.</b>, co odpowiada <b>5 punktom ECTS</b></p>                                                                                                                                                                                  |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | Udział w wykładach – 30 godz., w ćwiczeniach - 30 godz., konsultacjach 15 godz., egzamin : 5 godz.-                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | DI_W02, W03, W06; DI_U01, U05, U06, DI K02, K03                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |



|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Rynek i marketing produktów żywnościowych<br>Market and marketing of food products                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Forma studiów                                                                                                                               | stacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | I                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 4 – 2,08/1,92                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Dr inż. Paweł Żółkiewski                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | 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 pozwolą studentom efektywnie działać na rynku produktów żywnościowych. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | 1. Zna strukturę i wielkość obrotu żywnością z wyszczególnieniem Polski, Europy i Świata.                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | 2. Rozumie wpływ uwarunkowań ekonomicznych i marketingowych na handel i konsumpcję produktów żywnościowych.                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | 3. Zna podstawy marketingu i promocji na rynku żywności w Polsce.                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | 1. Potrafi zaplanować proces wprowadzenia produktu żywnościowego na rynek.                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | 2. Potrafi przeprowadzić analizę rynku dla danego produktu żywnościowego.                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | 3. Umie dokonać analizy mocnych i słabych stron działań marketingowych oraz potrafi przedstawić wyniki w formie multimedialnej.                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | 1. Potrafi współdziałać i pracować w grupie z uwzględnieniem interesu grupy, przyjmując w niej różne role.                                                                                                                                                                                                                          |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | 2. Ma świadomość znaczenia etyki w podejmowanych działaniach na rynku żywności.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                  | Technologia informacyjna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Treści programowe modułu                                                       | 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. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | Jeznach M. (red.) (2007): Podstawy marketingu żywności. Wyd. SGGW, Warszawa.<br>Górska-Warsewicz H., Świątkowska M., Krajewski K. (2013): Marketing żywności. Wolters Kluwer SA, Warszawa.<br>Mruk H. (2012): Marketing. Satysfakcja klienta i rozwój przedsiębiorstwa. PWN Warszawa.<br>Rembisz W., Idzik M. (red.) (2007): Rynek rolny w ujęciu funkcjonalnym. WSFiZ, IERiGŻ, Warszawa.<br>Budzyński W. (2005): Reklama: techniki skutecznej perswazji, Poltext, Warszawa.                                                                         |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | - Metody podające m.in. wykład, pogadanka<br>- Metody problemowe m.in. giełda pomysłów, przygotowanie przez studenta projektu i wystąpienia ustnego, dyskusja, pogadanka<br>- Metody aktywizujące m.in. giełda pomysłów, opracowanie projektu                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | W1, W2 – zaliczenie testowe<br>W3, U1, U2, U3 – Ocena zadania projektowego i wystąpienia<br>K1, K2 - Ocena zadania projektowego, wystąpienia i umiejętności obiektywnej oceny prac grupowych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Bilans punktów ECTS                                                            | udział w wykładach – 30 godz.,<br>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz.,<br>- przygotowanie projektu – 30 godz.,<br>- przygotowanie wystąpienia i prezentacji – 13 godz.,<br>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 5 godz.<br>- przygotowanie do zaliczenia – 5 godz.<br>- udział w zaliczeniu - 2<br>Łączny nakład pracy studenta to 100 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS.                                                                                                                |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach – 30 godz.</li> <li>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz.</li> <li>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 5 godz.</li> <li>- udział w zaliczeniu – 2 godz.</li> </ul> <p>Łącznie 52 godz. co odpowiada 2,08 punktom ECTS</p> |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>W1, W2, W3 – DI_W08, DI_W12,<br/> U1 – DI_U01, DI_U05<br/> U2 – DI_U01, DI_U04<br/> U3 – DI_U01, DI_U05, DI_U04<br/> K1 – DI_K02<br/> K2 – DI_K03</p>                                                                                                                                                                                         |

|                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                             | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                      | Rynek i marketing usług dietetycznych<br>Market and marketing of dietary services                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Język wykładowy                                                                                    | polski                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Rodzaj modułu                                                                                      | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Poziom studiów                                                                                     | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Forma studiów                                                                                      | stacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Rok studiów dla kierunku                                                                           | I                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Semestr dla kierunku                                                                               | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                        | 4 – 2,08/1,92                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                      | Dr inż. Paweł Żółkiewski                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Jednostka oferująca moduł                                                                          | 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 uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które | <p>Wiedza:</p> <p>1. Zna strukturę rynku usług dietetycznych oraz żywności dietetycznej z wyszczególnieniem Polski, Europy i Świata.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.      | 2. Rozumie wpływ uwarunkowań ekonomicznych i marketingowych na rynek usług dietetycznych oraz konsumpcję żywności dietetycznej.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                               | 3. Zna podstawy marketingu i promocji jako determinanty rozwoju przedsiębiorstwa, usługi i rynku.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                               | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                               | 1. Potrafi zaplanować proces wprowadzenia usługi dietetycznej lub produktu żywnościowego na rynek.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                               | 2. Potrafi przeprowadzić analizę rynku dla danej usługi i produktu dietetycznego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                               | 3. Umie dokonać analizy mocnych i słabych stron działań marketingowych oraz potrafi przedstawić wyniki w formie multimedialnej.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                               | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                               | 1. Potrafi współdziałać i pracować w grupie z uwzględnieniem interesu grupy, przyjmując w niej różne role.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                               | 2. Ma świadomość znaczenia etyki w podejmowanych działaniach na rynku usług dietetycznych oraz żywności dietetycznej.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                 | Technologia informacyjna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Treści programowe modułu                      | 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 konsumentów oraz analizy potencjału produktu umożliwiają podejmowanie racjonalnych działań na rynku żywnościowym. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | Jeznach M. (red.) (2007): Podstawy marketingu żywności. Wyd. SGGW, Warszawa.<br>Górska-Warsewicz H., Świątkowska M., Krajewski K. (2013): Marketing żywności. Wolters Kluwer SA, Warszawa.<br>Mruk H. (2012): Marketing. Satysfakcja klienta i rozwój przedsiębiorstwa. PWN Warszawa.<br>Rembisz W., Idzik M. (red.) (2007): Rynek rolny w ujęciu funkcjonalnym. WSFiZ, IERiGŻ, Warszawa.<br>Budzyński W. (2005): Reklama: techniki skutecznej perswazji, Poltext, Warszawa.                                                                       |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne  | - Metody podające m.in. wykład, pogadanka<br>- Metody problemowe m.in. giełda pomysłów, przygotowanie przez studenta projektu i wystąpienia ustnego, dyskusja, pogadanka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | - Metody aktywizujące m.in. giełda pomysłów, opracowanie projektu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | W1, W2 – zaliczenie testowe<br>W3, U1, U2, U3 – Ocena zadania projektowego i wystąpienia<br>K1, K2 - Ocena zadania projektowego, wystąpienia i umiejętności obiektywnej oceny prac grupowych                                                                                                                                                                                                                                          |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | udział w wykładach – 30 godz.,<br>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz.,<br>- przygotowanie projektu – 30 godz.,<br>- przygotowanie wystąpienia i prezentacji – 13 godz.,<br>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 5 godz.<br>- przygotowanie do zaliczenia – 5 godz.<br>- udział w zaliczeniu - 2<br>Łączny nakład pracy studenta to 100 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS. |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - udział w wykładach – 30 godz.<br>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz.<br>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 5 godz.<br>- udział w zaliczeniu – 2 godz.<br>Łącznie 52 godz. co odpowiada 2,08 punktom ECTS                                                                                                                                                              |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1, W2, W3 – DI_W08, DI_W12,<br>U1 – DI_U01, DI_U05<br>U2 – DI_U01, DI_U04<br>U3 – DI_U01, DI_U05, DI_U04<br>K1 – DI_K02<br>K2 – DI_K03                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                                               |                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                        | Dietetyka                                                                                                                            |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Żywność pochodzenia zwierzęcego z produkcji klasycznej i ekologicznej<br>Food of animal origin from classical and organic production |
| Język wykładowy                               | polski                                                                                                                               |
| Rodzaj modułu                                 | obowiązkowy/ <del>fakultatywny</del>                                                                                                 |
| Poziom studiów                                | pierwszego stopnia/ <del>drugiego stopnia</del> /jednolite<br><del>magisterskie</del>                                                |
| Forma studiów                                 | stacjonarne/ <del>niestacjonarne</del>                                                                                               |
| Rok studiów dla kierunku                      | I                                                                                                                                    |
| Semestr dla kierunku                          | 1                                                                                                                                    |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 2 (1,48/0,52)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Dr inż. Piotr Stanek                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | 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 uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | 1. W 1. metody pozyskiwania, właściwości oraz czynniki wpływające na zmiany podczas przechowywania surowców roślinnych i zwierzęcych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | 2. W 2. metody produkcji żywności w systemie konwencjonalnym i ekologicznym                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | 1. U 1. korzystać z elektronicznych baz danych i przy użyciu komputera redagować teksty oraz przygotowywać prezentacje multimedialne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | 2. U 2. interpretować wyniki badań, doświadczeń oraz wyciągać na ich podstawie wnioski                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | 1. K 1. systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie dietetyki                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | 2. K 2. pracy indywidualnej i zespołowej oraz do współdziałania i wykonywania powierzonych zadań podejmując w grupie rolę zarówno wykonawcy jak i zlecającego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Chemia, biochemia, biologia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | <p><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</p> <p><b>Ćwiczenia obejmują:</b> 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</p> |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tyburski J, Żakowska-Biemans S. 2007: Wprowadzenie do rolnictwa ekologicznego. Wydawnictwo SGGW Warszawa.</li> <li>2. G.E. Siebeneicher: Podręcznik rolnictwa ekologicznego. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 1997.</li> <li>3. <a href="http://WWW.minrol.dov.pl">WWW.minrol.dov.pl</a> (strona Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi)</li> <li>4. Rozporządzenie Rady nr 834/2007 z dnia 28 czerwca 2007 r. w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych</li> <li>5. Ustawa o rolnictwie ekologicznym z dnia 25 czerwca 2009 r.</li> <li>6. Nogala-Kałucka M. (red.), 2005: Analiza żywności – jakość produktów żywności. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu.</li> <li>7. Litwińczuk Z. (red.), 2011: Metody oceny towaroznawczej surowców i produktów zwierzęcych. Wyd. Uniw. Przyrod. Lublin</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ćwiczenia laboratoryjne (w tym analizy laboratoryjne)</li> <li>2) ćwiczenia audytoryjne, praca w grupach</li> <li>3) wykład</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p>W1,W2 - dyskusja w grupach, ocena z zaliczenia końcowego<br/> U1- ocena wykonywanego ćwiczenia<br/> U2, U3- ocena drzewa celów i problemów, ocena wykonywanego ćwiczenia, obserwacja<br/> K1, K2- dyskusja panelowa, obserwacja<br/> Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego,</p> <p><b>Szczegółowe kryteria przy ocenie egzaminów i prac kontrolnych</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) student wykazuje dostateczny (3,0) stopień wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 51 do 60% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio, przy zaliczeniu częściowym – jego części),</li> <li>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),</li> <li>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),</li> <li>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),</li> <li>5) student wykazuje bardzo dobry stopień (5,0) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje powyżej 91% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy</li> </ol> |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | lub umiejętności z danego przedmiotu<br>(odpowiednio – jego części)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach – 15 godz.,</li> <li>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz.,</li> <li>- przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych – 5 godz.</li> <li>- przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych – 10 godz.</li> <li>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 5 godz.,</li> </ul> <p>Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2,0 punktom ECTS.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p><u>Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach – 15 godz.,</li> <li>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz.,</li> <li>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 5 godz.,</li> <li>- obecność na zaliczeniu – 2 godz.</li> </ul> <p>Łącznie 37 godz. co odpowiada 1,48 punktowi ECTS</p> <p><u>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w zajęciach wykładowych – 15 godz.,</li> <li>- studiowanie literatury – 8 godz.,</li> <li>- udział w ćwiczeniach laboratoryjnych – 10 godz.,</li> <li>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 5 godz.,</li> <li>- zaliczenie – 2 godz.,</li> </ul> <p>Łącznie 42 godz. co odpowiada 1,52 punktowi ECTS</p> |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>W-1 - DI_W05<br/>W2 - DI_W08<br/>U1 – DI_U04<br/>U2 – DI_U05<br/>K1 – DI_K01<br/>K2 – DI_K02</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|                                               |                                        |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                        | Dietetyka                              |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Organizacja pracy<br>Work Organization |
| Język wykładowy                               | polski                                 |
| Rodzaj modułu                                 | obowiązkowy                            |
| Poziom studiów                                | pierwszego stopnia                     |
| Forma studiów                                 | stacjonarne                            |
| Rok studiów dla kierunku                      | I                                      |



|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 2 (1,48/0,52)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Dr Renata Czeczko                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Chemii                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem przedmiotu jest przedstawienie zasad organizacji na stanowisku pracy dietetyka zgodnie z zasadami ergonomii, BHP i bezpieczeństwem. Zapoznanie z prawidłowymi zasadami struktury przestrzennej oraz znaczeniem różnych czynników w projektowaniu stanowiska pracy. Kształtowanie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy dietetyka. Przybliżenie pojęcia jakości w pracy dietetyka. Zapoznanie z podstawowymi zasadami organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego.      |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | W1 zna i rozumie podstawowe zasady organizowania pracy dietetyka, W2 posiada niezbędną wiedzę do zaprojektowania i wdrożenia systemów zapewniających bezpieczeństwo i jakość żywności i żywienia.                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | U1. umie sprawnie i w sposób zorganizowany wykonywać zadania na stanowisku pracy dietetyka przy zachowaniu wszystkich zasad sanitarno-epidemiologicznych .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | K1. potrafi organizować stanowisko pracy dla siebie i zespołu oraz współpracować z zespołem.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | Podstawowa wiedza z chemii i biologii                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | Charakterystyka zawodu dietetyka. Zasady organizowania pracy i czynniki wpływające na proces pracy. Organizacja stanowiska pracy dietetyka zgodnie z wymaganiami ergonomii. Wykrywanie ryzyka zawodowego na stanowisku dietetyka, identyfikowanie i wartościowanie ryzyka Prawna ochrona pracy. Wymogi higieniczno-sanitarne dla zakładów żywienia zbiorowego. Struktura organizacyjna, zakres i podział pracy w zakładach żywienia zbiorowego. Metody i techniki zarządzania czasem pracy. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                                                               | 1. Górski E., Lewandowski J.: Zarządzanie i organizacja środowiska pracy, Wyd. Politechniki Warszawskiej, 2010.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                           |             |         |        |             |       |            |        |                            |                |                              |             |                        |       |                             |        |                               |                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-------------|---------|--------|-------------|-------|------------|--------|----------------------------|----------------|------------------------------|-------------|------------------------|-------|-----------------------------|--------|-------------------------------|----------------|
|                                                                                                 | <p>2. Tytyk E.: Dobrze i źle tradycje w kształtowaniu środowiska pracy i życia człowieka, Red. E. Kowala. Wyd. Centrum Zastosowań Ergonomii, Zielona Góra, 1998,</p> <p>3. Górską E., Tytyk E.: Ergonomia w projektowaniu stanowisk pracy. Materiały pomocnicze do ćwiczeń projektowych, Oficyna Wydawnicza Politechniki Warszawskiej, Warszawa 1996,</p> <p>4. Marcinkowski J.T., Klimberg A. Profilaktyka i wybrane aspekty organizacyjno- prawne w zawodach medycznych., Wyd. Uniwersytetu Medycznego im. Karola Marcinkowskiego w Poznaniu., 2011.</p>   |                           |             |         |        |             |       |            |        |                            |                |                              |             |                        |       |                             |        |                               |                |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | Wykład z prezentacją multimedialną, wykład problemowy – dyskusja.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                           |             |         |        |             |       |            |        |                            |                |                              |             |                        |       |                             |        |                               |                |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | W– aktywna obecność na wykładach, zaliczenie pisemne,<br>U –dyskusja<br>K- dyskusja                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                           |             |         |        |             |       |            |        |                            |                |                              |             |                        |       |                             |        |                               |                |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <table> <tr> <td><b>Godziny kontaktowe</b></td><td><b>ECTS</b></td></tr> <tr> <td>wykłady</td><td>30 1,2</td></tr> <tr> <td>konsultacje</td><td>5 0,2</td></tr> <tr> <td>zaliczenie</td><td>2 0,08</td></tr> <tr> <td><b>Razem ( kontaktowe)</b></td><td><b>37 1,48</b></td></tr> <tr> <td><b>Godziny niekontaktowe</b></td><td><b>ECTS</b></td></tr> <tr> <td>studiowanie literatury</td><td>5 0,2</td></tr> <tr> <td>przygotowanie do zaliczenia</td><td>8 0,32</td></tr> <tr> <td><b>Razem ( niekontaktowe)</b></td><td><b>13 0,52</b></td></tr> </table> | <b>Godziny kontaktowe</b> | <b>ECTS</b> | wykłady | 30 1,2 | konsultacje | 5 0,2 | zaliczenie | 2 0,08 | <b>Razem ( kontaktowe)</b> | <b>37 1,48</b> | <b>Godziny niekontaktowe</b> | <b>ECTS</b> | studiowanie literatury | 5 0,2 | przygotowanie do zaliczenia | 8 0,32 | <b>Razem ( niekontaktowe)</b> | <b>13 0,52</b> |
| <b>Godziny kontaktowe</b>                                                                       | <b>ECTS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                           |             |         |        |             |       |            |        |                            |                |                              |             |                        |       |                             |        |                               |                |
| wykłady                                                                                         | 30 1,2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                           |             |         |        |             |       |            |        |                            |                |                              |             |                        |       |                             |        |                               |                |
| konsultacje                                                                                     | 5 0,2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                           |             |         |        |             |       |            |        |                            |                |                              |             |                        |       |                             |        |                               |                |
| zaliczenie                                                                                      | 2 0,08                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                           |             |         |        |             |       |            |        |                            |                |                              |             |                        |       |                             |        |                               |                |
| <b>Razem ( kontaktowe)</b>                                                                      | <b>37 1,48</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                           |             |         |        |             |       |            |        |                            |                |                              |             |                        |       |                             |        |                               |                |
| <b>Godziny niekontaktowe</b>                                                                    | <b>ECTS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                           |             |         |        |             |       |            |        |                            |                |                              |             |                        |       |                             |        |                               |                |
| studiowanie literatury                                                                          | 5 0,2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                           |             |         |        |             |       |            |        |                            |                |                              |             |                        |       |                             |        |                               |                |
| przygotowanie do zaliczenia                                                                     | 8 0,32                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                           |             |         |        |             |       |            |        |                            |                |                              |             |                        |       |                             |        |                               |                |
| <b>Razem ( niekontaktowe)</b>                                                                   | <b>13 0,52</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                           |             |         |        |             |       |            |        |                            |                |                              |             |                        |       |                             |        |                               |                |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach – 30,</li> <li>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 5,</li> <li>- obecność na zaliczeniu – 2.</li> </ul> <p>Łącznie 37 godz. co odpowiada 1,48 ECTS</p>                                                                                                                                                                                                  |                           |             |         |        |             |       |            |        |                            |                |                              |             |                        |       |                             |        |                               |                |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>W1,W2 – DI_W04</p> <p>U1 – DI_U11</p> <p>K1 – DI_K02</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                           |             |         |        |             |       |            |        |                            |                |                              |             |                        |       |                             |        |                               |                |

|                                               |                                               |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                        | Dietetyka                                     |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Wychowanie fizyczne 1<br>Physical education 1 |
| Język wykładowy                               | Polski                                        |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | Obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Poziom studiów                                                                                                                              | Studia I pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Forma studiów                                                                                                                               | Stacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | I                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 0                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Mgr Marek Wawer                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Centrum Kultury Fizycznej i Sportu                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 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 uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | 1. Ma podstawową wiedzę o anatomicznej budowie człowieka, fizjologii wysiłku oraz ogólną wiedzę o procesach metabolicznych zachodzących w organizmie DIW01+                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | 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 społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | 1. potrafi współdziałać i pracować w grupie DI_K02+                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | — dobry stan zdrowia oraz brak przeciwwskazań lekarskich do zajęć o charakterze wysiłkowym;                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | — strój sportowy umożliwiający swobodne wykonywanie ćwiczeń;                                                                                                                                                                                                                              |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | aktywność oraz zaangażowanie na zajęciach.                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Doskonalenie elementów techniki, taktyki w formie ścisłej i małych gier:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>— koszykówki – podania i chwyty, kozłowanie, rzuty z miejsca i dwutaktu, obrona strefą i każdy swego</li> </ul> </li> </ul> |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <p>— siatkówki – odbicia sposobem górnym i dolnym, zagrywka dołem i tenisowa, nagranie, wystawa, atak przy ustawieniu podstawowym</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ćwiczenia wzmacniające</b> poszczególne grupy mięśniowe na siłowni, zasady ich wykonania i metody ćwiczeń</li> <li>• <b>Ćwiczenia przy muzyce</b>, nauczanie podstawowych kroków aerobiku, kształtowanie koordynacji ruchowej, poczucia rytmu, wzmacnianie i rozciąganie mięśni posturalnych ciała, zastosowanie różnych przyborów w zajęciach fitness</li> <li>• <b>Ćwiczenia kształtujące wydolność organizmu</b>, wykorzystanie sprzętu aerobowego (rowery stacjonarne, bieżnie, ergometry wiosłarskie) - metody kształtowania kondycji poprzez ćwiczenia aerobowe i anaerobowe</li> </ul> |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Grządziel G., Piłka siatkowa. Technika, taktyka i elementy mini-siatkówki. Wydawnictwo AWF Katowice, Katowice 2006.</li> <li>2. Grządziel. G., Ljach W., Piłka siatkowa. Podstawy treningu, zasób ćwiczeń. Wydawnictwo Centralnego Ośrodka Sportowego, Warszawa 2000.</li> <li>3. Huciński T., Kierowanie treningiem i walką sportową w koszykówce. Gra w obronie. Wydawnictwo AWF Gdańsk, Gdańsk 1998.</li> <li>4. Oszaś H., Kasperzec M., Koszykówka. Taktyka, technika, metodyka nauczania. Wydawnictwo AWF Kraków, Kraków 1991.</li> </ol> <p>Aaberg E., Trening siłowy – mechanika mięśni. Wydawnictwo Aha, Łódź 2009.</p>                                                                                                       |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | <p>Ćwiczenia z wykorzystaniem metod aktywizujących, odbywające się w sali:</p> <p>— zajęcia praktyczne w formie ćwiczeń indywidualnych i zespołowych</p> <p>— pogadanki promujące aktywność fizyczną i zasady zdrowego stylu życia</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | <p><b>Sposoby weryfikacji</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– W1 - zaliczenie ustne</li> <li>– U1 - prezentacja umiejętności w trakcie ćwiczeń</li> <li>– K1, K2 - ocena pracy studenta w charakterze członka zespołu wykonującego ćwiczenie</li> </ul> <p><b>Formy dokumentowania osiągniętych wyników:</b></p> <p>Dziennik prowadzącego</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | 0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p><i>Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w ćwiczeniach - 30 godz.</li> <li>- udział w konsultacjach - 2 godz.</li> </ul> <p>Łącznie - 32 godz.</p> <p><i>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym;</i></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|                                                                                |                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | - udział w ćwiczeniach - 30 godz.<br>- przygotowanie do ćwiczeń – 6 godz.<br>Łącznie - 36 godz. |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | DI_W01+<br>DI_W05+<br>DI_U05+<br>DI_K02+                                                        |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Wychowanie fizyczne 1<br>Physical education 1                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Język wykładowy                                                                                                                             | Polski                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | Obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Poziom studiów                                                                                                                              | Studia I pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Forma studiów                                                                                                                               | Stacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | I                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Mgr Marek Wawer                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Centrum Kultury Fizycznej i Sportu                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 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 uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | 1. Ma podstawową wiedzę o anatomicznej budowie człowieka, fizjologii wysiłku oraz ogólną wiedzę o procesach metabolicznych zachodzących w organizmie DIW01+<br>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<br>DI_U05+                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                               | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                               | 1. potrafi współdziałać i pracować w grupie DI_K02+<br>2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                 | – dobry stan ogólny, brak przeciwwskazań lekarskich do zajęć na pływalni oraz do zajęć o charakterze wzmożonego wysiłku fizycznego<br>– strój do pływania, umożliwiający swobodne poruszanie się w wodzie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Treści programowe modułu                      | Ćwiczenia obejmują nauczanie i doskonalenie elementów technicznych pływania stylem grzbietowym, kraulem, stylem klasycznym i motylkowym: <ul style="list-style-type: none"> <li>– ćwiczenia wypornościowe w wodzie i ćwiczenia wydechu powietrza do wody</li> <li>– ćwiczenia pracy nóg i rąk z przyborami i bez przyborów</li> <li>– ćwiczenia koordynacji pracy rąk, nóg i oddychania w poszczególnych stylach</li> <li>– ćwiczenia pracy nóg, rąk i ułożenia tułowia w poszczególnych stylach z przyborami i bez przyborów</li> <li>– skoki startowe, nawroty odkryte i kryte</li> <li>– nurkowanie w głąb i na odległość</li> <li>– elementy ratownictwa wodnego: zasady bezpiecznej kąpieli,</li> <li>– udzielanie pomocy z brzegu basenu z użyciem sprzętu ratowniczego:</li> </ul> |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | 1. Bartkowiak E., 20 lekcji pływania. Wyd. COS, W-wa 1977<br>2. Bartkowiak E., Pływanie. Wyd. COS, W-wa 1977<br>3. Czabański B., Nauczanie techniki pływania. Wyd. AWF Wrocław 1977<br>4. Bartkowiak E., Pływanie sportowe. Wyd. COS, W-wa 1999<br>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                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | <b>Sposoby weryfikacji</b><br>– W1 - zaliczenie ustne<br>– U1 - prezentacja umiejętności w trakcie ćwiczeń<br>– K1, K2 - ocena pracy studenta w charakterze członka zespołu wykonującego ćwiczenie<br><b>Formy dokumentowania osiągniętych wyników:</b><br>Dziennik prowadzącego                                                                                                  |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | 0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <i>Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego</i><br>- udział w ćwiczeniach - 30 godz.<br>- udział w konsultacjach - 2 godz.<br>Łącznie - 32 godz.<br><i>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym;</i><br>- udział w ćwiczeniach - 30 godz.<br>- przygotowanie do ćwiczeń – 6 godz.<br>Łącznie - 36 godz. |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | DI_W01+<br>DI_W05+<br>DI_U05+<br>DI_K02+                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|                                                                               |                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                        | Dietetyka                                     |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | Wychowanie fizyczne 2<br>Physical education 2 |
| Język wykładowy                                                               | Polski                                        |
| Rodzaj modułu                                                                 | Obowiązkowy                                   |
| Poziom studiów                                                                | Studia I pierwszego stopnia                   |
| Forma studiów                                                                 | Stacjonarne                                   |
| Rok studiów dla kierunku                                                      | I                                             |
| Semestr dla kierunku                                                          | 2                                             |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                   | 0                                             |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Mgr Marek Wawer                               |
| Jednostka oferująca moduł                                                     | Centrum Kultury Fizycznej i Sportu            |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | <p>Wiedza:</p> <p>1. Ma podstawową wiedzę o anatomicznej budowie człowieka, fizjologii wysiłku oraz ogólną wiedzę o procesach metabolicznych zachodzących w organizmie DIW01+</p> <p>2. Rozumie zjawiska i procesy zachodzące we współczesnym społeczeństwie oraz potrafi wyjaśnić społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby DI_W05+</p> <p>—</p> <p>...</p> <p>Umiejętności:</p> <p>1. Potrafi dokonać oceny własnej sprawności i wydolności fizycznej 'interpretować wyniki i wyciągać wnioski DI_U05+</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>1. potrafi współdziałać i pracować w grupie DI_K02+</p> <p>2.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | <p>— dobry stan zdrowia oraz brak przeciwwskazań lekarskich do zajęć o charakterze wysiłkowym;</p> <p>— strój sportowy umożliwiający swobodne wykonywanie ćwiczeń;</p> <p>aktywność oraz zaangażowanie na zajęciach.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Doskonalenie elementów techniki, taktyki w formie ścisłej i małych gier:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>— koszykówki – podania i chwyt, kozłowanie, rzuty z miejsca i dwutaktu, obrona strefą i każdy swego</li> <li>— siatkówki – odbicia sposobem górnym i dolnym, zagrywka dołem i tenisowa, naganie, wystawa, atak przy ustawieniu podstawowym</li> </ul> </li> <li>• <b>Ćwiczenia wzmacniające</b> poszczególne grupy mięśniowe na siłowni, zasady ich wykonania i metody ćwiczeń</li> <li>• <b>Ćwiczenia przy muzyce</b>, nauczanie podstawowych kroków aerobiku, kształtowanie koordynacji ruchowej, poczucia rytmu, wzmacnianie i rozciąganie mięśni posturalnych ciała, zastosowanie różnych przyborów w zajęciach fitness</li> <li>• <b>Ćwiczenia kształtujące wydolność organizmu</b>, wykorzystanie sprzętu aerobowego (rowery stacjonarne, bieżnie, ergometry wioślarskie) - metody kształtowania kondycji poprzez ćwiczenia aerobowe i anaerobowe</li> </ul> |



|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                   | <p>5. Grządziel G., Piłka siatkowa. Technika, taktyka i elementy mini-siatkówki. Wydawnictwo AWF Katowice, Katowice 2006.</p> <p>6. Grządziel G., Ljach W., Piłka siatkowa. Podstawy treningu, zasób ćwiczeń. Wydawnictwo Centralnego Ośrodka Sportowego, Warszawa 2000.</p> <p>7. Huciński T., Kierowanie treningiem i walką sportową w koszykówce. Gra w obronie. Wydawnictwo AWF Gdańsk, Gdańsk 1998.</p> <p>8. Oszaś H., Kasperzec M., Koszykówka. Taktyka, technika, metodyka nauczania. Wydawnictwo AWF Kraków, Kraków 1991.</p> <p>Aaberg E., Trening siłowy – mechanika mięśni. Wydawnictwo Aha, Łódź 2009.</p> |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | <p>Ćwiczenia z wykorzystaniem metod aktywizujących, odbywające się w sali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— zajęcia praktyczne w formie ćwiczeń indywidualnych i zespołowych</li> <li>— pogadanki promujące aktywność fizyczną i zasady zdrowego stylu życia</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | <p><b>Sposoby weryfikacji</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– W1 - zaliczenie ustne</li> <li>– U1 - prezentacja umiejętności w trakcie ćwiczeń</li> <li>– K1, K2 - ocena pracy studenta w charakterze członka zespołu wykonującego ćwiczenie</li> </ul> <p><b>Formy dokumentowania osiągniętych wyników:</b></p> <p>Dziennik prowadzącego</p>                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | 0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p><i>Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w ćwiczeniach - 30 godz.</li> <li>- udział w konsultacjach - 2 godz.</li> </ul> <p>Łącznie - 32 godz.</p> <p><i>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w ćwiczeniach - 30 godz.</li> <li>- przygotowanie do ćwiczeń – 6 godz.</li> </ul> <p>Łącznie - 36 godz.</p>                                                                                                          |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>DI_W01+</p> <p>DI_W05+</p> <p>DI_U05+</p> <p>DI_K02+</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                    |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Wychowanie fizyczne 2<br>Physical education 2                                                                                                                                                                                |
| Język wykładowy                                                                                                                             | Polski                                                                                                                                                                                                                       |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | Obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                  |
| Poziom studiów                                                                                                                              | Studia I pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                  |
| Forma studiów                                                                                                                               | Stacjonarne                                                                                                                                                                                                                  |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | I                                                                                                                                                                                                                            |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 2                                                                                                                                                                                                                            |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 0                                                                                                                                                                                                                            |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Mgr Marek Wawer                                                                                                                                                                                                              |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Centrum Kultury Fizycznej i Sportu                                                                                                                                                                                           |
| 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 uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | 1. Ma podstawową wiedzę o anatomicznej budowie człowieka, fizjologii wysiłku oraz ogólną wiedzę o procesach metabolicznych zachodzących w organizmie DIW01+                                                                  |
|                                                                                                                                             | 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 społeczne:                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | 1. potrafi współdziałać i pracować w grupie DI_K02+                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | 2.                                                                                                                                                                                                                           |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– dobry stan ogólny, brak przeciwwskazań lekarskich do zajęć na pływalni oraz do zajęć o charakterze wzmożonego wysiłku fizycznego</li> <li>– strój do pływania, umożliwiający swobodne poruszanie się w wodzie</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Treści programowe modułu                                                       | <p>Ćwiczenia obejmują nauczanie i doskonalenie elementów technicznych pływania stylem grzbietowym, kraulem, stylem klasycznym i motylkowym:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ćwiczenia wypornościowe w wodzie i ćwiczenia wydechu powietrza do wody</li> <li>– ćwiczenia pracy nóg i rąk z przyborami i bez przyborów</li> <li>– ćwiczenia koordynacji pracy rąk, nóg i oddychania w poszczególnych stylach</li> <li>– ćwiczenia pracy nóg, rąk i ułożenia tułowia w poszczególnych stylach z przyborami i bez przyborów</li> <li>– skoki startowe, nawroty odkryte i kryte</li> <li>– nurkowanie w głąb i na odległość</li> <li>– elementy ratownictwa wodnego: zasady bezpiecznej kąpieli,</li> <li>– udzielanie pomocy z brzegu basenu z użyciem sprzętu ratowniczego:</li> </ul> |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | <ol style="list-style-type: none"> <li>6. Bartkowiak E., 20 lekcji pływania. Wyd. COS, W-wa 1977</li> <li>7. 2. Bartkowiak E., Pływanie. Wyd. COS, W-wa 1977</li> <li>8. Czabański B., Nauczanie techniki pływania. Wyd. AWF Wrocław 1977</li> <li>9. Bartkowiak E., Pływanie sportowe. Wyd. COS, W-wa 1999</li> <li>10. Rakowski M., Nowoczesny trening pływacki. Wyd. Centrum Rekreacyjno-Sportowe Rafa, Rumia 2008</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– zajęcia praktyczne w formie ćwiczeń z wykorzystaniem metod słownych, pokazowych oraz praktycznego działania</li> <li>– pogadanki promujące aktywność fizyczną i zasady zdrowego stylu życia</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p><b>Sposoby weryfikacji</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– W1 - zaliczenie ustne</li> <li>– U1 - prezentacja umiejętności w trakcie ćwiczeń</li> <li>– K1, K2 - ocena pracy studenta w charakterze członka zespołu wykonującego ćwiczenie</li> </ul> <p><b>Formy dokumentowania osiągniętych wyników:</b><br/>Dziennik prowadzącego</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bilans punktów ECTS                                                                             | 0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <i>Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego</i><br>- udział w ćwiczeniach - 30 godz.<br>- udział w konsultacjach - 2 godz.<br>Łącznie - 32 godz.<br><i>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym;</i><br>- udział w ćwiczeniach - 30 godz.<br>- przygotowanie do ćwiczeń – 6 godz.<br>Łącznie - 36 godz. |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | DI_W01+<br>DI_W05+<br>DI_U05+<br>DI_K02+                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                        | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                              |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | Technologia informacyjna<br>Information technology                                                                                                                                                                                                     |
| Język wykładowy                                                               | polski                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Rodzaj modułu                                                                 | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                            |
| Poziom studiów                                                                | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                     |
| Forma studiów                                                                 | stacjonarne                                                                                                                                                                                                                                            |
| Rok studiów dla kierunku                                                      | I                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Semestr dla kierunku                                                          | 1                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                   | 2 (1,5/0,5)                                                                                                                                                                                                                                            |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | dr Artur Mazurek                                                                                                                                                                                                                                       |
| Jednostka oferująca moduł                                                     | 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. |
|                                                                               | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                          |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | 1. potrafi pozyskiwać i przetwarzać informację z bibliograficznych baz danych dostępnych poprzez Internet,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | 2. poprawnie używa komputera do tworzenia i edycji, dokumentów oraz prezentacji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:<br>1. potrafi współdziałać i pracować w grupie, podejmując w niej różne role                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 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 programowe modułu                                                                                                                    | 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. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                                                               | 1. MS Office 2016 PL w biurze i nie tylko. Piotr Wróblewski. Helion 2015<br>2. Office 2016 PL. Kurs. Witold Wrotek. Helion 2016<br>3. ABC MS Office 2010 PL. Adam Jaronicki. Helion 2013<br>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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                                                              | U1. ocena wykonania zadania przygotowanego przez prowadzącego<br>K1. ocena pytań otwartych w dyskusjach<br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | - dokumenty elektroniczne zawierające efekty indywidualnej pracy studenta                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | udział w zajęciach laboratoryjnych – 30 godz.,<br>- przygotowanie do ćwiczeń – 8 godz.,<br>- wykonanie samodzielne projektów – 8 godz.,<br>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 2 godz.<br>- obecność na zaliczeniu – 2 godz.<br>Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - udział w zajęciach laboratoryjnych – 30 godz.,<br>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 2 godz.,<br>- obecność na zaliczeniu – 2 godz.<br>Łącznie 34 godz. co odpowiada 1,5 punktom ECTS                                                                                                             |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | U1 – DI_U04<br>U2 – DI_U04<br>K1 – DI_K02                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                        | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | Ekologia i ochrona przyrody<br>Ecology and nature protection                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Język wykładowy                                                               | polski                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Rodzaj modułu                                                                 | fakultatywny                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Poziom studiów                                                                | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Forma studiów                                                                 | stacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Rok studiów dla kierunku                                                      | I                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Semestr dla kierunku                                                          | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                   | 1 (0,8/0,2)                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Dr hab. Sylwia Andruszczak                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Jednostka oferująca moduł                                                     | Katedra Herbologii i Technik Uprawy Roślin,<br>Zakład Ekologii Rolniczej                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Cel modułu                                                                    | Celem przedmiotu jest przybliżenie zagadnień dotyczących podstawowych pojęć ekologicznych, poznanie zasad funkcjonowania przyrody na różnych poziomach organizacji materii żywej oraz przedstawienie zagrożeń wynikających z zakłócenia równowagi w ekosystemach. Druga część przedmiotu dotyczy ochrony przyrody żywej i |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                             | nieożywionej. Przywiązuje się dużą wagę do kształtowania właściwych postaw, wartości i przekonań uwzględniających troskę o jakość środowiska i właściwy stosunek człowieka do otaczającej go przyrody.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | 1. Student posiada wiedzę dotyczącą funkcjonowania organizmów oraz rozumie podstawowe procesy ekologiczne na poziomie populacji, biocenozy i ekosystemu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | 2. Zna podstawowe formy ochrony przyrody oraz potrafi odnieść się do problemu ginących i zagrożonych gatunków roślin i zwierząt.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | 1. Student prawidłowo identyfikuje dylematy związane z ochroną bogactwa przyrodniczego Polski, posiada umiejętność wyszukiwania informacji na ten temat oraz przygotowania prezentacji multimedialnej.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | 1. Student potrafi współdziałać w grupie i dostosować się do pełnienia różnych funkcji w zespole.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Ogólna wiedza przyrodnicza.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | Treści modułu obejmują następujące zagadnienia: charakterystyka ważniejszych czynników ekologicznych środowiska abiotycznego, organizm i jego środowisko, prawo minimum Liebiga, prawo tolerancji Shelforda, stopnie tolerancji ekologicznej, pojęcie populacji (zagęszczenie, rozrodczość, śmiertelność, struktura przestrzenna itp.), biocenozy i ich struktura, zasady funkcjonowania ekosystemu, interakcje międzygatunkowe, łańcuchy pokarmowe, sieci troficzne, piramidy ekologiczne, bioróżnorodność, podstawy ochrony przyrody żywej i nieożywionej, formy ochrony przyrody w Polsce. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                                                               | Literatura podstawowa: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Krebs Ch.J. 2011. Ekologia. Wyd. Naukowe PWN Warszawa.</li> <li>• Symonides E. 2007. Ochrona przyrody. Wyd. UW, Warszawa</li> </ul> Literatura uzupełniająca: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Falińska K. 2004. Ekologia roślin. Wyd. Naukowe PWN Warszawa.</li> <li>• Banaszak J., Wiśniewski H. 2009. Podstawy ekologii. Wyd. Adam Marszałek Toruń.</li> </ul>                                                                                                                                                     |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                                                                | Wykład, dyskusja, wykonanie projektu (prezentacja w programie PPT).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                               |               |             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------|
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | W1: sprawdzian testowy<br>W2: sprawdzian testowy oraz ocena udziału studenta w dyskusji<br>U1: ocena prezentacji<br>K1: ocena prezentacji studenta i jego udziału w dyskusji<br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego zajęcia, sprawdzian pisemny. |               |             |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | Forma zajęć                                                                                                                                                                                                                                                                   | Liczba godzin | Punkty ECTS |
|                                                                                                 | <b>KONTAKTOWE (z udziałem nauczyciela)</b>                                                                                                                                                                                                                                    |               |             |
|                                                                                                 | Wykłady                                                                                                                                                                                                                                                                       | 25            | 0,8         |
|                                                                                                 | <b>Łącznie kontaktowe</b>                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>25</b>     | <b>0,8</b>  |
|                                                                                                 | <b>NIEKONTAKTOWE</b>                                                                                                                                                                                                                                                          |               |             |
|                                                                                                 | Przygotowanie projektu                                                                                                                                                                                                                                                        | 2             | 0,08        |
|                                                                                                 | Przygotowanie do zaliczenia                                                                                                                                                                                                                                                   | 3             | 0,12        |
|                                                                                                 | <b>Łącznie niekontaktowe</b>                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>5</b>      | <b>0,20</b> |
|                                                                                                 | <b>Razem punkty ECTS</b>                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>30</b>     | <b>1,0</b>  |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | udział w wykładach – 25 godz;                                                                                                                                                                                                                                                 |               |             |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1 – DI_W01, DI_W06<br>W2 – DI_W06<br>U1 – DI_U04<br>K1 – DI_K02                                                                                                                                                                                                              |               |             |

|                                                                               |                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                        | Dietetyka                                                          |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | Historia Ziołolecznictwa<br>History of herbal medicine             |
| Język wykładowy                                                               | polski                                                             |
| Rodzaj modułu                                                                 | obowiązkowy/ <u>fakultatywny</u>                                   |
| Poziom studiów                                                                | <u>pierwszego stopnia</u> /drugiego stopnia/jednolite magisterskie |
| Forma studiów                                                                 | <u>stacjonarne</u> /niestacjonarne                                 |
| Rok studiów dla kierunku                                                      | I                                                                  |
| Semestr dla kierunku                                                          | 1                                                                  |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                   | 1 w tym 1 kontaktowy                                               |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | dr hab. Radosław Kowalski, profesor uczelni                        |
| Jednostka oferująca moduł                                                     | 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 uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | 1. Ma wiedzę na temat wpływu ziół na utrzymanie właściwej równowagi organizmu w aspekcie różnorodnych procesów metabolicznych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | 2. Ma wiedzę w zakresie składu różnych ziół i przypraw, metod pozyskiwania substancji aktywnych oraz zmian zachodzących podczas przechowywania surowców roślinnych                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | 3. Ma wiedzę w zakresie problematyki dotyczącej potrzeb leczniczych społeczeństw w świecie na przestrzeni wieków z wykorzystaniem ziół oraz zna historyczne uwarunkowania rozwoju ziołolecznictwa oraz branży suplementów diety pochodzenia roślinnego                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | 1. Umie spostrzec znaczenie ziołolecznictwa w rozwoju współczesnej medycyny, farmacji, chemii i produkcji żywności (suplementy diety)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | 1. Jest świadomy wpływu ziół i preparatów ziołowych w zakresie profilaktyki zdrowotnej i leczenia różnych schorzeń                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | Brak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | <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. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                                                               | Literatura zalecana: <i>Farmakognozja</i> , Stanisław Kohlmunzer, Wydawnictwo lekarskie PZWL, Warszawa 2003<br><i>Roczniki „Wiadomości zielarskich”</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                                                                | <i>Wykład</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | W1 - ocena aktywności, zaliczenie pisemne<br>W2 - ocena aktywności, zaliczenie pisemne<br>U1 - ocena aktywności, zaliczenie pisemne<br>K1 - ocena aktywności, zaliczenie pisemne                                                                                                               |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | -udział w wykładach – 25 godz.,<br>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 2 x 1 godz. = 2 godz.<br>Przygotowanie do zaliczenia i obecność na zaliczeniu – 10 godz. + 2 godz. = 12 godz.<br>Łączny nakład pracy studenta to 39 godz. Co odpowiada 1 punktowi ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | -udział w wykładach – 25 godz.                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego<br>W1 – DI_W01<br>W2 - DI_W02, DI_W05, DI_W06<br>W3 - DI_W11<br>U1 - DI_U08<br>K1 - DI_K06                                                                                                                                                     |

|                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                                              | Dietetyka                                                                                                                                             |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                                                       | Savoir-vivre akademicki<br>Academic savoir-vivre                                                                                                      |
| Język wykładowy                                                                                                                                                     | polski                                                                                                                                                |
| Rodzaj modułu                                                                                                                                                       | obowiązkowy                                                                                                                                           |
| Poziom studiów                                                                                                                                                      | pierwszego stopnia                                                                                                                                    |
| Forma studiów                                                                                                                                                       | stacjonarne                                                                                                                                           |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                                            | I                                                                                                                                                     |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                                                | 1                                                                                                                                                     |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe                                                                                                        | 1 (0,44/0,56)                                                                                                                                         |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                                                       | Dr inż. 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 obowiązującymi w środowisku akademickim oraz w innej przestrzeni publicznej |
| Kompetencje s[połeczne: Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                                                     | 1. Absolwent zna zasady savoir-vire obowiązujące w środowisku akademickim oraz w przestrzeni publicznej                                               |
|                                                                                                                                                                     | Umiejętności:                                                                                                                                         |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | 1. Absolwent potrafi zastosować zasady savoir-vivre w przestrzeni publicznej, szczególnie w akademickiej                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                 | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                 | 1. Absolwent jest gotów do pracy zespołowej, współdziałania i komunikowania się z poszanowaniem zasad savoir-vivre innych osób                                                                                                                                                                 |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                   | Znajomość podstawowych zasad współżycia międzyludzkiego                                                                                                                                                                                                                                        |
| Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.                                           | Podstawowe zagadnienia dotyczące zasad savoir-vivre w przestrzeni akademickiej - tytułowanie, formy kontaktu z wykładowcami, dostosowanie ubioru do okoliczności. Zasady zachowania podczas zajęć dydaktycznych. Podstawowe zagadnienia dotyczące zasad savoir-vivre w przestrzeni publicznej. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                   | Literatura obowiązkowa:<br>1. wiadomości przedstawione podczas wykładów<br>2. Rothschild N., 2006r., "Savoir-vivre XXI wieku", wyd. Zysk i S-ka<br>Literatura uzupełniająca :<br>1. Kuspys P., 2012r., "Savoir-vivre. Sztuka dyplomacji i dobrego tonu", wyd. Zysk i S-ka                      |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | Wykład z prezentacją multimedialną i elementami konwersatorium                                                                                                                                                                                                                                 |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | W1 - pisemne zaliczenie końcowe<br>U1 - pisemne zaliczenie końcowe<br>K1 - pisemne zaliczenie końcowe                                                                                                                                                                                          |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | - udział w wykładach – 10 godz.,<br>- czytanie zalecanej literatury – 4 godz.,<br>- przygotowanie do zaliczenia – 10 godz.,<br>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 1 godz.<br>Łączny nakład pracy studenta to 25 godz. co odpowiada 1 punktowi ECTS           |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - udział w wykładach – 10 godz.,<br>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 1 godz.<br>Łącznie 11 godz. co odpowiada 0,44 pkt ECTS                                                                                                                                |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1 – DI_W04<br>U1 – DI_U09<br>K1 – DI_K02                                                                                                                                                                                                                                                      |

|                                               |                                                                                |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                        | Dietetyka                                                                      |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Historia Nauki o Żywieniu i Dietetyki<br>History of Food Science and Dietetics |
| Język wykładowy                               | polski                                                                         |
| Rodzaj modułu                                 | obowiązkowy                                                                    |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Forma studiów                                                                                                                               | stacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | I                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 2                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 1 (1/0)                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | DR INŻ. MACIEJ NASTAJ                                                                                                                                                                                                                                              |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | KATEDRA TECHNOLOGII SUROWCÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO                                                                                                                                                                                                               |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem modułu jest wzbogacenie wiedzy studentów w zagadnienia z historii nauki o żywieniu i dietetyki                                                                                                                                                               |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | 1. Ma wiedzę o rysie historycznym powstania produktów spożywczych.                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | 2. Ma wiedzę z zakresu podstawowych procesów, operacji technologicznych i ich wpływu na żywność i jej wartość odżywczą.                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | 3. . Rozumie zalecenia dotyczące norm spożycia poszczególnych składników i produktów spożywczych.                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | 1. Jest świadomy wpływu żywienia na zdrowie społeczeństwa i potrafi dzielić się wiedzą poza środowiskiem akademickim                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | 2. . Potrafi formułować opinie dotyczące pacjentów w kontekście związanym z wykonywaniem zawodu.                                                                                                                                                                   |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Jeśli są, należy wskazać moduły poprzedzające ten moduł                                                                                                                                                                                                            |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | 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. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                                                               | 1. B.W. Higman. Historia żywności. Jak żywność zmieniła świat<br>2. J. Gawęcki. Żywnienie Człowieka tom 1.                                                                                                                                                         |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                                                                | <i>Wykład, prezentacja multimedialna</i>                                                                                                                                                                                                                           |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                                                              | Zaliczenie pisemne, arkusz zaliczeniowy.                                                                                                                                                                                                                           |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach – 25 godz.</li> <li>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 0 godz.,</li> <li>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 1 godz.</li> <li>- obecność na zaliczeniu – 1 godz.</li> <li>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 0 godz.</li> <li>- przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych – 0 godz.</li> <li>- dokończenie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych – 0 godz.</li> <li>- przygotowanie do zaliczenia – 3 godz.</li> </ul> <p>Łączny nakład pracy studenta to 30 godz. co odpowiada 1 pkt ECTS.</p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach – 25 godz.</li> <li>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 0 godz.,</li> <li>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 1 godz.</li> <li>- obecność na zaliczeniu – 1 godz.</li> </ul> <p>Łącznie 27 godz. co odpowiada 1 ECTS</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1-DI_W03, W2-DI_W05, W3-DI_K01, K1-DI_K05, K2-DI_K06                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                                              | Dietetyka                                                                                                                                              |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                                                       | Historia przemysłu spożywczego<br>Food Industry History                                                                                                |
| Język wykładowy                                                                                                                                                     | polski                                                                                                                                                 |
| Rodzaj modułu                                                                                                                                                       | fakultatywny                                                                                                                                           |
| Poziom studiów                                                                                                                                                      | pierwszego stopnia                                                                                                                                     |
| Forma studiów                                                                                                                                                       | stacjonarne                                                                                                                                            |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                                            | I                                                                                                                                                      |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                                                | 2                                                                                                                                                      |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe                                                                                                        | 1 (1/0)                                                                                                                                                |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                                                       | Dr inż. 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 kluczowych gałęzi przemysłu spożywczego na terytorium Polski                          |
| Kompetencje s[połeczne: Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                                                     | 1. Absolwent zna wpływ uwarunkowań historycznych na społeczne, ekonomiczne i techniczne aspekty związane z krajową produkcją i konsumpcją żywności     |
|                                                                                                                                                                     | Umiejętności:                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                                                     | 1. Absolwent potrafi korzystać z różnych dobrze udokumentowanych źródeł, wykazując umiejętność integrowania i formułowania opinii w formie opracowania |
|                                                                                                                                                                     | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                 |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | 1. Absolwent jest gotów do identyfikowania zagrożeń zdrowotnych wynikających z postępu w przetwórstwie żywności na przestrzeni lat                                                                                                                                                                                                                            |
| 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 wybranych gałęzi przemysłu spożywczego w Polsce, w szczególności przemysłu owocowo-warzywnego, mięsnego, mleczarskiego, młynarskiego i cukrowniczego na tle kluczowych etapów historii Polski.                                                                                                                                                  |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                   | Lektura obowiązkowa:<br>- materiał przedstawiony podczas wykładów<br>Lektura uzupełniająca:<br>- Jezierski A., Leszczyńska C., Historia gospodarcza Polski, Warszawa 2003.<br>- Pezacki W., Gospodarka mięsna w Polsce, zarys dziejów, cz. 1a, 1b, 2, Warszawa 1991<br>- Czasopisma branżowe: Przemysł Spożywczy; Przegląd Fermentacyjny i Owocowo – Warzywny |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | Wykład z prezentacją multimedialną i elementami konwersatorium                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | W1 - pisemne zaliczenie końcowe<br>U1 - opracowanie pisemne na zadany temat<br>K1 - pisemne zaliczenie końcowe                                                                                                                                                                                                                                                |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | - udział w wykładach – 25 godz.<br>- czytanie literatury fachowej – 1 godz.<br>- przygotowanie opracowania pisemnego – 2 godz.<br>- przygotowanie do zaliczenia końcowego - 2 godz.<br>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 1 godz.<br>Łączny nakład pracy studenta to 31 godz. co odpowiada 1 pkt ECTS                       |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - udział w wykładach – 25 godz.<br>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 1 godz.<br>Łącznie 26 godz. co odpowiada 1 pkt ECTS                                                                                                                                                                                                   |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1 – DI_W12<br>U1 – DI_U04<br>K1 – DI_K05                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|                                               |                                                                   |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                        | Dietetyka                                                         |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Język obcy – 1 -Angielski B2<br>Foreign Language – 1 - English B2 |
| Język wykładowy                               | angielski                                                         |
| Rodzaj modułu                                 | obowiązkowy                                                       |
| Poziom studiów                                | pierwszego stopnia                                                |
| Forma studiów                                 | stacjonarne                                                       |
| Rok studiów dla kierunku                      | I                                                                 |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 2 (1,3/0,7)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | mgr Joanna Rączkiewicz-Gołacka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego.<br>Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym.<br>Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | 1.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | U1. Posiada umiejętność sprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | U2. Potrafi dyskutować, argumentować, relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania obcojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | K1. Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | Prowadzone w ramach modułu zajęcia obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej.<br>Moduł obejmuje również ćwiczenie zaawansowanych struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji.<br>W czasie ćwiczeń zostanie poszerzone słownictwo specjalistyczne danej dyscypliny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym.<br>Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego. |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | <p>C.Latham-Koenig, C.Oxenden, English File Intermediate Third Edition, Oxford, 2013</p> <p>S.Kay, J.Hird, P.Maggs, J.Quintana, Move Intermediate, Macmillan 2006</p> <p><a href="https://www.sciencedaily.com/">https://www.sciencedaily.com/</a></p> <p>Wielki słownik angielsko-polski, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, 2002</p> <p>Słownik rolniczy angielsko-polski, Wydawnictwo IUNG, Puławy, 2001</p> <p>Słownik medyczny angielsko-polski, Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa, 2009</p> <p>Dictionary of Contemporary English, Pearson Education Limited, 2005</p>                                |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p><b>U1</b> -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p><b>U2</b> -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p><b>U3</b>-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego</p> <p><b>U4</b> –ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych</p> <p><b>K1</b>-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach</p> <p><b>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia:</b></p> <p>Śródsesemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat</p> <p><b>Kryteria ocen dostępne w SPNJO</b></p> |
| Bilans punktów ECTS                                                            | <p><b>KONTAKTOWE:</b></p> <p>Udział w ćwiczeniach: 28 godz.</p> <p>Konsultacje: 2 godz.</p> <p>Kolokwium z ćwiczeń: 2 godz.</p> <p><b><u>RAZEM KONTAKTOWE: 32 godz. / 1,3 ECTS</u></b></p> <p><b>NIEKONTAKTOWE:</b></p> <p>Przygotowanie do zajęć: 15 godz.</p> <p>Przygotowanie do kolokwium: 3 godz.</p> <p><b><u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 18 godz. / 0,7 ECTS</u></b></p> <p>Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS</p>                                                                                                                                                      |



|                                                                                                 |                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | Udział w ćwiczeniach – 28 godz.<br>Udział w konsultacjach – 2 godz.,<br>Kolokwium z ćwiczeń – 2 godz..<br>Łącznie 32 godz. co odpowiada 1,3 punktu ECTS |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | U1 – DI_U12 +++<br>U2 – DI_U12 +++<br>U3 - DI_U12 +++<br>U4 - DI_U12 +++<br>K1 – DI_K01 +                                                               |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Język obcy – 1 -Niemiecki B2<br>Foreign Language – 1 - German B2                                                                                                                                                                                                                                            |
| Język wykładowy                                                                                                                             | niemiecki                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Forma studiów                                                                                                                               | stacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | I                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 2 (1,3/0,7)                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | mgr Anna Gruszecka                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego.<br>Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym.<br>Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | 1.                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:<br>U1. Posiada umiejętność sprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego                                                                                                                                                                                         |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | U2. Potrafi dyskutować, argumentować, relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                | U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania obcojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                | U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                | K1. Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                  | Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Treści programowe modułu                                                       | <p>Prowadzone w ramach modułu zajęcia obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej.</p> <p>Moduł obejmuje również ćwiczenie zaawansowanych struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji.</p> <p>W czasie ćwiczeń zostanie poszerzone słownictwo specjalistyczne danej dyscypliny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym.</p> <p>Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.</p> |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | <p>1.H. Hilpert, S. Kalender, M. Kerner Schritte international 5 i 6 - Hueber 2012</p> <p>2.S. Mróz-Dwornikowska, K. Szachowska – Welttour 3 i 4 - Nowa Era<br/>Sp. z o.o.2014</p> <p>3.W. Krenn, H. Puchta – Motive B1 - Hueber 2016</p> <p>4.B. Kujawa, M. Stinia, B. Szymoniak - Mit Beruf auf Deutsch profil turystyczno – gastronomiczny - Nowa Era – Sp. z o.o. 2014</p> <p>5.M. Perlmann-Balme, A. Tomaszewski, D. Weers – Themen aktuell 3 –Hueber 2010</p>                                                                                                                                                                                                                                  |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p><b>U1</b> -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p><b>U2</b> -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <p><b>U3</b>-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego</p> <p><b>U4</b> –ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych</p> <p><b>K1</b>-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach</p> <p><b>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia:</b><br/> Śródsesestralne sprawdziany pisemne<br/> przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora<br/> przechowywany 5 lat</p> <p><b>Kryteria ocen dostępne w SPNJO</b></p> |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p><b>KONTAKTOWE:</b><br/> Udział w ćwiczeniach: 28 godz.<br/> Konsultacje: 2 godz.<br/> Kolokwium z ćwiczeń: 2 godz.<br/> <b><u>RAZEM KONTAKTOWE: 32 godz. / 1,3 ECTS</u></b></p> <p><b>NIEKONTAKTOWE:</b><br/> Przygotowanie do zajęć: 15 godz.<br/> Przygotowanie do kolokwium: 3 godz.<br/> <b><u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 18 godz. / 0,7 ECTS</u></b></p> <p>Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS</p>                                                          |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>Udział w ćwiczeniach – 28 godz.<br/> Udział w konsultacjach – 2 godz.,<br/> Kolokwium z ćwiczeń – 2 godz..<br/> Łącznie 32 godz. co odpowiada 1,3 punktu ECTS</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>U1 – DI_U12 +++<br/> U2 – DI_U12 +++<br/> U3 - DI_U12 +++<br/> U4 - DI_U12 +++<br/> K1 – DI_K01 +</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|                                               |                                                                  |
|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                        | Dietetyka                                                        |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Język obcy – 1 -Rosyjski B2<br>Foreign Language – 1 - Russian B2 |
| Język wykładowy                               | rosyjski                                                         |
| Rodzaj modułu                                 | obowiązkowy                                                      |
| Poziom studiów                                | pierwszego stopnia                                               |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Forma studiów                                                                                                                               | stacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | I                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 2 (1,3/0,7)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | mgr Jerzy Szuma                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego.<br>Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym.<br>Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.                                                                                                                                                                                            |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | 1.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | U1. Posiada umiejętność sprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | U2. Potrafi dyskutować, argumentować, relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania obcojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | K1. Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | Prowadzone w ramach modułu zajęcia obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej.<br>Moduł obejmuje również ćwiczenie zaawansowanych struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji.<br>W czasie ćwiczeń zostanie poszerzone słownictwo specjalistyczne danej dyscypliny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <p>literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym.</p> <p>Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                   | <p>1.S.Czernyszow, A.Czernyszowa- Pojechali 2.1, 2.2- Złatoust, Sanki-Petersburg2014</p> <p>3.A.Pado start.ru 2- WSIP 2006</p> <p>4.A.Kaźmierak D.Matwijczyna TELC materiały przygotowawcze -UMCS 2010</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa(teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | <p><b>U1</b> -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p><b>U2</b> -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p><b>U3</b>-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego</p> <p><b>U4</b> –ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych</p> <p><b>K1</b>-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach</p> <p><b>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia:</b></p> <p>Śródsemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat</p> <p><b>Kryteria ocen dostępne w SPNJO</b></p> |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p><b>KONTAKTOWE:</b></p> <p>Udział w ćwiczeniach: 28 godz.</p> <p>Konsultacje: 2 godz.</p> <p>Kolokwium z ćwiczeń: 2 godz.</p> <p><b><u>RAZEM KONTAKTOWE: 32 godz. / 1,3 ECTS</u></b></p> <p><b>NIEKONTAKTOWE:</b></p> <p>Przygotowanie do zajęć: 15 godz.</p> <p>Przygotowanie do kolokwium: 3 godz.</p> <p><b><u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 18 godz. / 0,7 ECTS</u></b></p> <p>Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS</p>                                                                                                                                                    |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>Udział w ćwiczeniach – 28 godz.</p> <p>Udział w konsultacjach – 2 godz.,</p> <p>Kolokwium z ćwiczeń – 2 godz..</p> <p>Łącznie 32 godz. co odpowiada 1,3 punktu ECTS</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|                                                                                |                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | U1 – DI_U12 +++<br>U2 – DI_U12 +++<br>U3 - DI_U12 +++<br>U4 - DI_U12 +++<br>K1 – DI_K01 + |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                  |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Kliniczny zarys chorób<br>Clinical outline of diseases                                                                                                                                                                                     |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                                                                                                     |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                         |
| Forma studiów                                                                                                                               | stacjonarne                                                                                                                                                                                                                                |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | I                                                                                                                                                                                                                                          |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 2                                                                                                                                                                                                                                          |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 5 (2,4/2,6)                                                                                                                                                                                                                                |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | dr Małgorzata Kostecka                                                                                                                                                                                                                     |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | 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 uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | 1. zna czynniki żywieniowe wpływające na rozwój chorób układu pokarmowego, moczowego, oddechowego                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | 2. zna zasady układania różnych rodzajów diet w zależności od jednostki chorobowej                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | 1. umie ułożyć zalecenia żywieniowe w różnych jednostkach chorobowych                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | 2. potrafi opracować dietę zgodnie z obowiązującą klasyfikacją diet i zasadami żywienia dla pacjenta z różnymi jednostkami chorobowymi                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                     |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | 1. rozumie, że odpowiednie żywienie ma znaczenie dla utrzymania prawidłowego stanu zdrowia i odżywienia pacjenta.                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | Anatomia człowieka<br>Podstawy żywienia człowieka                                                                                                                                                                                          |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Treści programowe modułu                                                                        | 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. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Payne A., Barker H. Dietetyka i żywienie kliniczne. Elsevier, 2010</li> <li>2. Cymers M. Kliniczny zarys chorób. Podręcznik dla studentów dietetyki. Poznań 2013.</li> <li>3. Jarosz M. Żywienie. Wpływ na zdrowie człowieka. Wyd. PZWL, 2013</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                          |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Metody podające m.in. wykład, prezentacja</li> <li>• Metody aktywizujące m.in. omówienie przypadków</li> <li>• Metody praktyczne m.in. ćwiczenia tabelaryczne, analiza i układanie diet</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | W1 – Kolokwium, zaliczenie pisemne<br>W2 – ćwiczenia laboratoryjne, kolokwium, egzamin<br>U1 – kolokwium, egzamin, planowanie diety<br>U2 – kolokwium, egzamin, planowanie diety<br>K1 – dyskusja w grupie,<br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: projekty diet, kolokwium, egzamin                                                                                                                                                                                                                                 |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Udział w wykładach – 30 godz.</li> <li>• udział w zajęciach laboratoryjnych i audytoryjnych – 30 godz.,</li> <li>• udział w egzaminie – 4 godz</li> </ul> ECTS kontaktowe – 60 h – 2,4 ECTS<br><br><ul style="list-style-type: none"> <li>• przygotowanie do ćwiczeń –24 godz.</li> <li>• przygotowanie do egzaminu – 23 godz.</li> <li>• opracowanie diet – 18 godz</li> </ul> ECTS niekontaktowe – 65 h – 2,6 ECTS                                                               |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | udział w wykładach – 30 godz.<br><br>udział w ćwiczeniach – 30 godz.<br><br>udział w egzaminie – 4 godz                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1 – DI_W10<br>W2 – DI_W03<br>U1 – DI_U01<br>U2 – DI_U02<br>K1 – DI_K04                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Biochemia ogólna i żywności<br>General and Food Biochemistry                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Forma studiów                                                                                                                               | stacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | I                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 5 (3/2)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | dr hab. Monika Karaś                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | 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 uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | W1.Posiada ogólną wiedzę o procesach metabolicznych zachodzących w organizmie.                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | W2. Ma wiedzę na temat przemian biochemicznych składników żywności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | U1.Potrafi wykonać podstawowe oznaczenia biochemiczne stosując odpowiednie techniki laboratoryjne, opisać i interpretować wyniki przeprowadzonych doświadczeń i na ich podstawie wyciągnąć wnioski.                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | K1.Rozumie potrzebę ciągłego uzupełniania i pogłębiania wiedzy w związku ze stałym rozwojem nauk biologicznych i pokrewnych.                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | K2. Potrafi współdziałać i pracować w zespole.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Chemia, Anatomia człowieka, Fizjologia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Kączkowski J., Podstawy biochemii, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, W-wa 2009,</li> <li>2. Kulka K., Rejowski A., Biochemia, Wydawnictwo Akademii Rolniczo- Technicznej w Olsztynie, Olsztyn 1998,</li> <li>3.Murray R., Granner D., Mayes P., Rodwell V., Biochemia Harpera, Wydawnictwo Lekarskie PZWL W-wa, 2008,</li> <li>4.Stryer L., Biochemia., Wydawnictwo Naukowe PWN., Warszawa 2009,</li> <li>5. Ciborowska H., Rudnicka A., Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka, PZWL, 2010.</li> <li>6.Ciszewska R., Przeszlakowska M., Sykut A., Szynal J., Przewodnik do ćwiczeń z Biochemii, Wyd. AR Lublin, 2003,</li> <li>7.Kłyszejko - Stefanowicz L., Ćwiczenia z biochemii. PWN Warszawa-Poznań, 2005,</li> <li>8.Dziuba J., Kostyra H. Biochemia żywności ćwiczenia i metody, Wyd. Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego, 2000.</li> </ol> |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | Wykład, ćwiczenia audytoryjne, wykonanie ćwiczeń laboratoryjnych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p>W1 - sprawdzian pisemny, egzamin pisemny,<br/> W2 - sprawdzian pisemny, egzamin pisemny,<br/> U1 - ocena wykonania sprawozdania i jego obrony<br/> K1 - ocena pracy studenta w charakterze członka zespołu wykonującego ćwiczenie i sprawozdanie<br/> K2 - ocena pytań otwartych zespołu wykonującego eksperyment i jego lidera,</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: sprawdziany, sprawozdania, dziennik prowadzącego, egzamin.</p> <p>Ocena niedostateczna (2,0) z egzaminu końcowego oznacza brak zaliczenia modułu.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p>Forma zajęć</p> <p>Liczba godzin kontaktowych</p> <p>Wykłady - 30 godz.</p> <p>Ćwiczenia - 45 godz.</p> <p>Konsultacje - 4 godz.</p> <p>Egzamin - 4 godz.</p> <p>Łącznie 83 godz. co odpowiada 3 pkt. ECTS</p> <p>Liczba godzin niekontaktowych</p> <p>Przygotowanie do ćwiczeń - 12 godz.</p> <p>Dokończenie sprawozdań - 2 godz.</p> <p>Przygotowanie do egzaminu - 30 godz.</p> <p>Przygotowanie do sprawdzianów - 10 godz.</p> <p>Łącznie 54 godz. co odpowiada 2 pkt. ECTS</p> <p>Łączny nakład pracy studenta to 137 godz. co odpowiada 5 punktom ECTS.</p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>- udział w wykładach – 30 godz.</p> <p>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 45 godz.</p> <p>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 4 godz.</p> <p>- obecność na egzaminie – 4 godz.</p> <p>Łącznie 83 godz. co odpowiada 3 punktom ECTS</p>                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego</p> <p>W1 – DI_W01</p> <p>W2 – DI_W02</p> <p>U1 – DI_U05</p> <p>K1 – DI_K01</p> <p>K2 – DI_K02</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|                                                             |                                                          |
|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                      | Dietetyka                                                |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim               | Bezpieczeństwo i ergonomia<br>Work Safety and Ergonomics |
| Język wykładowy                                             | polski                                                   |
| Rodzaj modułu                                               | obowiązkowy                                              |
| Poziom studiów                                              | pierwszego stopnia                                       |
| Forma studiów                                               | stacjonarne                                              |
| Rok studiów dla kierunku                                    | I                                                        |
| Semestr dla kierunku                                        | 2                                                        |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe | 1 (0,64/0,36)                                            |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | dr inż. Piotr Maksym                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | 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 uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | 1. Ma podstawową wiedzę z zakresu prawa, ergonomii, bezpieczeństwa i higieny pracy.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | 1. 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | 1. Właściwie organizuje własną pracę i pracę grupy, przestrzegając zasad bezpieczeństwa pracy i ergonomii.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | brak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | 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. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                                                               | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wieczorek S. Ergonomia. Tarbonus, Kraków-Tarnobrzeg 2014.</li> <li>2. Rączkowski B. Bhp w praktyce. ODDK. Gdańsk. 2019</li> <li>3. Wykowska M. Ergonomia jako nauka stosowana. Wyd. AGH Kraków 2007.</li> <li>4. Górską E. Ergonomia, diagnoza, projektowanie, eksperyment. Oficyna Wydawnicza Politechniki Warszawskiej, Warszawa 2009.</li> </ol>                                                                                                                                                                                          |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                           |             |  |         |    |      |             |   |      |                       |  |  |            |   |      |                              |           |             |                              |             |  |                        |   |      |                             |   |      |                                 |          |             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-------------|--|---------|----|------|-------------|---|------|-----------------------|--|--|------------|---|------|------------------------------|-----------|-------------|------------------------------|-------------|--|------------------------|---|------|-----------------------------|---|------|---------------------------------|----------|-------------|
|                                                                                                 | 5. Koradecka D. Bezpieczeństwo pracy i ergonomia. Tom. 1 i 2. CIOP, Warszawa 1997.<br>6. Kodeks pracy.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                           |             |  |         |    |      |             |   |      |                       |  |  |            |   |      |                              |           |             |                              |             |  |                        |   |      |                             |   |      |                                 |          |             |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | Wykład, dyskusja                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                           |             |  |         |    |      |             |   |      |                       |  |  |            |   |      |                              |           |             |                              |             |  |                        |   |      |                             |   |      |                                 |          |             |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | W1 - zaliczenie pisemne;<br>U1 zaliczenie pisemne;<br>K1 - zaliczenie pisemne, dyskusja.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                           |             |  |         |    |      |             |   |      |                       |  |  |            |   |      |                              |           |             |                              |             |  |                        |   |      |                             |   |      |                                 |          |             |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <table><tr><td><b>Godziny kontaktowe</b></td><td><b>ECTS</b></td><td></td></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</td><td></td><td></td></tr><tr><td>poprawkowe</td><td>2</td><td>0,08</td></tr><tr><td><b>Razem (g. kontaktowe)</b></td><td><b>16</b></td><td><b>0,64</b></td></tr><tr><td><b>Godziny niekontaktowe</b></td><td><b>ECTS</b></td><td></td></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><b>Razem (g. niekontaktowe)</b></td><td><b>9</b></td><td><b>0,36</b></td></tr></table> | <b>Godziny kontaktowe</b> | <b>ECTS</b> |  | wykłady | 10 | 0,40 | konsultacje | 4 | 0,16 | zaliczenie/zaliczenie |  |  | poprawkowe | 2 | 0,08 | <b>Razem (g. kontaktowe)</b> | <b>16</b> | <b>0,64</b> | <b>Godziny niekontaktowe</b> | <b>ECTS</b> |  | studiowanie literatury | 4 | 0,16 | przygotowanie do zaliczenia | 5 | 0,20 | <b>Razem (g. niekontaktowe)</b> | <b>9</b> | <b>0,36</b> |
| <b>Godziny kontaktowe</b>                                                                       | <b>ECTS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                           |             |  |         |    |      |             |   |      |                       |  |  |            |   |      |                              |           |             |                              |             |  |                        |   |      |                             |   |      |                                 |          |             |
| wykłady                                                                                         | 10                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 0,40                      |             |  |         |    |      |             |   |      |                       |  |  |            |   |      |                              |           |             |                              |             |  |                        |   |      |                             |   |      |                                 |          |             |
| konsultacje                                                                                     | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 0,16                      |             |  |         |    |      |             |   |      |                       |  |  |            |   |      |                              |           |             |                              |             |  |                        |   |      |                             |   |      |                                 |          |             |
| zaliczenie/zaliczenie                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                           |             |  |         |    |      |             |   |      |                       |  |  |            |   |      |                              |           |             |                              |             |  |                        |   |      |                             |   |      |                                 |          |             |
| poprawkowe                                                                                      | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 0,08                      |             |  |         |    |      |             |   |      |                       |  |  |            |   |      |                              |           |             |                              |             |  |                        |   |      |                             |   |      |                                 |          |             |
| <b>Razem (g. kontaktowe)</b>                                                                    | <b>16</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>0,64</b>               |             |  |         |    |      |             |   |      |                       |  |  |            |   |      |                              |           |             |                              |             |  |                        |   |      |                             |   |      |                                 |          |             |
| <b>Godziny niekontaktowe</b>                                                                    | <b>ECTS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                           |             |  |         |    |      |             |   |      |                       |  |  |            |   |      |                              |           |             |                              |             |  |                        |   |      |                             |   |      |                                 |          |             |
| studiowanie literatury                                                                          | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 0,16                      |             |  |         |    |      |             |   |      |                       |  |  |            |   |      |                              |           |             |                              |             |  |                        |   |      |                             |   |      |                                 |          |             |
| przygotowanie do zaliczenia                                                                     | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 0,20                      |             |  |         |    |      |             |   |      |                       |  |  |            |   |      |                              |           |             |                              |             |  |                        |   |      |                             |   |      |                                 |          |             |
| <b>Razem (g. niekontaktowe)</b>                                                                 | <b>9</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>0,36</b>               |             |  |         |    |      |             |   |      |                       |  |  |            |   |      |                              |           |             |                              |             |  |                        |   |      |                             |   |      |                                 |          |             |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - udział w wykładach – 10,<br>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 4,<br>- obecność na zaliczeniu – 2.<br>Łącznie 16 godz. co odpowiada 0,64 punkta ECTS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                           |             |  |         |    |      |             |   |      |                       |  |  |            |   |      |                              |           |             |                              |             |  |                        |   |      |                             |   |      |                                 |          |             |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1 - DI_W04 ++<br>U1 - DI_U05 ++<br>K1 - DI_K02 ++                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                           |             |  |         |    |      |             |   |      |                       |  |  |            |   |      |                              |           |             |                              |             |  |                        |   |      |                             |   |      |                                 |          |             |

|                                                                               |                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                        | Dietetyka                                                   |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | Bases of human nutrition (Przedmiot do wyboru 3)            |
| Język wykładowy                                                               | angielski                                                   |
| Rodzaj modułu                                                                 | fakultatywny                                                |
| Poziom studiów                                                                | pierwszego stopnia                                          |
| Forma studiów                                                                 | stacjonarne                                                 |
| Rok studiów dla kierunku                                                      | I                                                           |
| Semestr dla kierunku                                                          | 2                                                           |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                   | 5 (2,5/2,5)                                                 |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Dr hab. prof. uczelni Paweł Glibowski                       |
| Jednostka oferująca moduł                                                     | Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywnienia Człowieka |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem modułu jest zapoznanie studentów z racjonalnym sposobem żywienia, rolą składników żywności w żywieniu człowieka, normami i zaleceniami żywieniowymi oraz wartością odżywczą produktów i potraw w języku angielskim.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | W1. Zna przemiany składników odżywczych zachodzące w organizmie oraz ich wpływ na organizm człowieka.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | W2. Ma wiedzę dotyczącą wartości odżywczej produktów i potraw.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | W3. Rozumie zalecenia dotyczące norm spożycia poszczególnych składników i produktów spożywczych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | U1. Potrafi w języku angielskim dokonać prostych porad w zakresie prawidłowego żywienia.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | U2. Wykonuje obliczenia i ocenia wartość odżywczą gotowych wyrobów, potraw, posiłków i całodzienniej racji pokarmowej stosując programy anglojęzyczne.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | U3. Umie w języku angielskim dokonać oceny sposobu żywienia w odniesieniu do norm i zaleceń żywieniowych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | K1. Potrafi w języku angielskim formułować opinie dotyczące pacjentów w kontekście związanym z wykonywaniem zawodu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | <p>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.</p> <p>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.</p> |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                                                               | 1. Human Nutrition - Catherine Geissler, Hilary Powers. Elsevier, 2012                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <p>2. Advanced Human Nutrition Denis Medeiros, Robert E. C. Wildma. Jones and Bartlet Learning, 2012</p> <p>3. Introduction to Human Nutrition Michael J. Gibney, Susan A. Lanham-New, Aedin Cassidy, Hester H. Vorster. John Wiley &amp; Sons, 2009</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | <p>1) ćwiczenia w postaci zajęć komputerowych z programem Cronometer,</p> <p>2) ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia tabelaryczne,</p> <p>3) pogadanka</p> <p>4) obrona projektu diety,</p> <p>5) wykład</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | <p>W1- egzamin pisemny,</p> <p>W2- sprawdzian pisemny,</p> <p>W3- sprawdzian pisemny, projekt diety, egzamin pisemny,</p> <p>U1 U2 U3- ocena wykonania projektu i jego obrony,</p> <p>K1- ocena pytań otwartych na sprawdzianach, ocena projektu.</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawdziany, projekt, dziennik prowadzącego, egzamin.</p>                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p>- udział w wykładach – 30 godz.,</p> <p>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 godz.,</p> <p>- przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych – 4x2 godz. = 8 godz.</p> <p>- przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych - 10 x 1 godz. = 10 godz.</p> <p>- przygotowanie projektów i analiza diet – 20 godz.,</p> <p>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 7 x 1 godz. = 7 godz.,</p> <p>- przygotowanie do egzaminu i obecność na egzaminie – 19 godz + 1 godz. = 20 godz.</p> <p>Łączny nakład pracy studenta to 125 godz. co odpowiada 5 punktom ECTS.</p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>- udział w wykładach – 30 godz.,</p> <p>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 godz.,</p> <p>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 7 x 1 godz. = 7 godz.,</p> <p>- obecność na egzaminie – 1 godz.</p> <p>Łącznie 68 godz. co odpowiada 2,5 punktom ECTS</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>W1 - DI_W01, DI_W03,</p> <p>W2, W3 - DI_W03</p> <p>U1 - DI_U08,</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|  |                                                                      |
|--|----------------------------------------------------------------------|
|  | U2 - DI_U02, DI_U08 ,<br>U3 - DI_U01, DI_U10,<br>K1 - DI_K04, DI_K06 |
|--|----------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                                             |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Podstawy żywienia człowieka/Bases of human nutrition (Przedmiot do wyboru 3)                                                                                                                          |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                                                                |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | fakultatywny                                                                                                                                                                                          |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                    |
| Forma studiów                                                                                                                               | stacjonarne                                                                                                                                                                                           |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | I                                                                                                                                                                                                     |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 2                                                                                                                                                                                                     |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 5 (2,5/2,5)                                                                                                                                                                                           |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Dr hab. prof. uczelni Paweł Glibowski                                                                                                                                                                 |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | 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 uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | W1. Zna przemiany składników odżywczych zachodzące w organizmie oraz ich wpływ na organizm człowieka.                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | W2. Ma wiedzę dotyczącą wartości odżywczej produktów i potraw.                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | W3. Rozumie zalecenia dotyczące norm spożycia poszczególnych składników i produktów spożywczych.                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | U1. Potrafi dokonać prostych porad w zakresie prawidłowego żywienia.                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | U2. Wykonuje obliczenia i ocenia wartość odżywczą gotowych wyrobów, potraw, posiłków i całodiennej racji pokarmowej.                                                                                  |
|                                                                                                                                             | U3. Umie dokonać oceny sposobu żywienia w odniesieniu do norm i zaleceń żywieniowych.                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                |

|                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                               | <p>K1. Jest świadomy wpływu żywienia na zdrowie społeczeństwa i potrafi dzielić się wiedzą poza środowiskiem akademickim.</p> <p>K2. Potrafi formułować opinie dotyczące pacjentów w kontekście związanym z wykonywaniem zawodu.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                 | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Treści programowe modułu                      | <p>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.</p> <p>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.</p> |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | <p>Literatura obowiązkowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Instrukcje do ćwiczeń.</li> <li>2. Normy żywienia dla populacji polskiej, 2017, Wyd. IŻŻ, M. Jarosz</li> </ol> <p>Literatura zalecana:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gawęcki J. (red.): Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo PWN, Warszawa 2012.</li> <li>2. Peckenpaugh N.J. Podstawy żywienia i dietoterapia, Wrocław : Urban &amp; Partner, 2015.</li> <li>3. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B.: Tabele składu i wartości odżywczej żywności.: Wydaw. Lekarskie PZWL, Warszawa 2017</li> <li>4. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. Wydaw. Lekarskie PZWL, Warszawa 2016.</li> </ol>                                                                                                            |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ćwiczenia w postaci zajęć komputerowych z programem Dieta 5,</li> <li>2) ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia tabelaryczne,</li> <li>3) pogadanka</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |



|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | 4) obrona projektu diety,<br>5) wykład                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | W1- egzamin pisemny,<br>W2- sprawdzian pisemny,<br>W3- sprawdzian pisemny, projekt diety, egzamin pisemny,<br>U1 U2 U3- ocena wykonania projektu i jego obrony,<br>K1- ocena pytań otwartych na sprawdzianach, ocena projektu.<br>K2- ocena pytań otwartych na sprawdzianach, ocena projektu.<br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawdziany, projekt, dziennik prowadzącego, egzamin.                                                                                                                                                                                |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | - udział w wykładach – 30 godz.,<br>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 godz.,<br>- przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych – 4x2 godz. = 8 godz.<br>- przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych - 10 x 1 godz. = 10 godz.<br>- przygotowanie projektów i analiza diet – 20 godz.,<br>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 7 x 1 godz. = 7 godz.,<br>- przygotowanie do egzaminu i obecność na egzaminie – 19 godz + 1 godz. = 20 godz.<br>Łączny nakład pracy studenta to 125 godz. co odpowiada 5 punktom ECTS. |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - udział w wykładach – 30 godz.,<br>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 godz.,<br>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 7 x 1 godz. = 7 godz.,<br>- obecność na egzaminie – 1 godz.<br>Łącznie 68 godz. co odpowiada 2,5 punktom ECTS                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1 - DI_W01, DI_W03,<br>W2, W3 - DI_W03<br>U1 - DI_U08,<br>U2 - DI_U02, DI_U08 ,<br>U3 - DI_U01, DI_U10,<br>K1 - DI_K04, DI_K06<br>K2 - DI_K06                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|                        |           |
|------------------------|-----------|
| Nazwa kierunku studiów | Dietetyka |
|------------------------|-----------|

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Żywność regionalna<br>Regional food                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | fakultatywny                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Forma studiów                                                                                                                               | stacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | I                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 2 (1,5/0,5)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 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                                                                                                                                  | Celem modułu 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 uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza: zna i rozumie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | 1. zasady i metody produkcji żywności regionalnej oraz ich znaczenie w żywieniu człowieka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | ...                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | Umiejętności: potrafi:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | 1. potrafi korzystać z elektronicznych baz danych i przy użyciu komputera przygotowywać prezentacje multimedialne                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | 2. ocenić jakość żywności regionalnej i określić jej znaczenie w życiu obecnego konsumenta i wpływ na jego zdrowie                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | ...                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne: jest gotów do:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | 1. dostrzegania potrzebę edukowania społeczeństwa w zakresie znaczenia żywności regionalnej w aspekcie zdrowia człowieka i rozwoju obszarów wiejskich                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | brak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | W ramach modułu omówione zostaną podstawowe pojęcia i regulacja prawne dotyczące żywności regionalnej i tradycyjnej. Omówione zostanie                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gulbicka B. Żywność tradycyjna i regionalna w Polsce. Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej – Państwowy Instytut Badawczy, Warszawa, 2014.</li> <li>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.</li> <li>3. Barłowska J.: Znaczenie lokalnych ras zwierząt w produkcji żywności tradycyjnej oraz przekazie tradycji i kultury regionu. Przegląd Hodowlany, 9, 4-8, 2011.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | <p>wykłady – prelekcja, pokaz multimedialny<br/> ćwiczenia audytoryjne – prelekcja, pokaz multimedialny, dyskusja;<br/> ćwiczenia laboratoryjne – ocena sensoryczna polskich i europejskich produktów regionalnych, przygotowywanie i prezentacja wniosków rejestracyjnych dla wybranych przez studentów produktów żywnościowych.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p>W zakresie wiedzy: lista obecności na ćwiczeniach, ustna prezentacja wybranego produktu regionalnego.<br/> W zakresie umiejętności: przygotowanie wniosku rejestracyjnego wybranego produktu żywnościowego.<br/> W zakresie kompetencji: uczestnictwo w zajęciach przewidzianych w programie, zespołowa ocena przygotowanych prezentacji i wniosków rejestracyjnych.<br/> W każdym ze sposobów weryfikacji osiągniętych efektów przyjmuje się kryteria szczegółowe:<br/> W każdym ze sposobów weryfikacji osiągniętych efektów przyjmuje się kryteria szczegółowe:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>6) 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 cząstkowym – jego części),</li> <li>7) student wykazuje dostateczny plus (3,5) stopień wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 61 do 70% sumy punktów określających maksymalny</li> </ol> |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <p>poziom wiedzy lub umiejętności (odpowiednio – jego części),</p> <p>8) 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),</p> <p>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 (odpowiednio – jego części),</p> <p>10) 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)</p>     |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p>Formy zajęć: wykład, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne, studiowanie specyfikacji produktów regionalnych i literatury przedmiotu</p> <p>Godziny kontaktowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wykłady – 15 godz./0,5 pkt. ECTS</li> <li>- ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne – 30 godz./1 pkt. ECTS</li> </ul> <p>Łącznie 45 godz., co odpowiada 1,5 pkt. ECTS</p> <p>Godziny niekontaktowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- przygotowanie prezentacji dotyczących wybranych produktów regionalnych i zbieranie materiałów do przygotowania wniosków rejestracyjnych – 15 godz./0,5 pkt. ECTS</li> </ul> <p>Łącznie 15 godz., co odpowiada 0,5 pkt. ECTS</p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <ul style="list-style-type: none"> <li>- wykłady – 15 godz./0,5 pkt. ECTS</li> <li>- ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne – 30 godz./1 pkt. ECTS</li> </ul> <p>Łącznie 45 godz., co odpowiada 1,5 pkt. ECTS</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego</p> <p>W1 -DI_W08,<br/>U1 - DI_U04, U2 - DI_U07,<br/>K1 - DI_K06</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|                                               |                                        |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                        | Dietetyka                              |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Żywność tradycyjna<br>Traditional food |
| Język wykładowy                               | polski                                 |
| Rodzaj modułu                                 | fakultatywny                           |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Forma studiów                                                                                                                               | stacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | I                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 2 (1,5/0,5)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 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                                                                                                                                  | Celem modułu 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 uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza: zna i rozumie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | 1. zasady i metody produkcji żywności tradycyjnej oraz ich znaczenie w żywieniu człowieka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | ...                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | Umiejętności: potrafi:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | 1. potrafi korzystać z elektronicznych baz danych i przy użyciu komputera przygotowywać prezentacje multimedialne                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | 2. ocenić jakość żywności tradycyjnej i określić jej znaczenie w życiu obecnego konsumenta i wpływ na jego zdrowie                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | ...                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne: jest gotów do:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | 1. dostrzegania potrzebę edukowania społeczeństwa w zakresie znaczenia żywności tradycyjnej w aspekcie zdrowia człowieka i rozwoju obszarów wiejskich                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | brak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | W ramach modułu 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 najbliższej znane tradycyjne produkty żywnościowe wytwarzane w UE.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | <p>4. Gulbicka B. Żywność tradycyjna i regionalna w Polsce. Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej – Państwowy Instytut Badawczy, Warszawa, 2014.</p> <p>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.</p> <p>6. Barłowska J.: Znaczenie lokalnych ras zwierząt w produkcji żywności tradycyjnej oraz przekazie tradycji i kultury regionu. Przegląd Hodowlany, 9, 4-8, 2011.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | <p>wykłady – prelekcja, pokaz multimedialny</p> <p>ćwiczenia audytoryjne – prelekcja, pokaz multimedialny, dyskusja;</p> <p>ćwiczenia laboratoryjne – ocena sensoryczna polskich i europejskich produktów tradycyjnych, przygotowywanie i prezentacja wniosków rejestracyjnych dla wybranych przez studentów produktów żywnościowych.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p>W zakresie wiedzy: lista obecności na ćwiczeniach, ustna prezentacja wybranego produktu tradycyjnego.</p> <p>W zakresie umiejętności: przygotowanie wniosku rejestracyjnego wybranego produktu żywnościowego.</p> <p>W zakresie kompetencji: uczestnictwo w zajęciach przewidzianych w programie, zespołowa ocena przygotowanych prezentacji i wniosków rejestracyjnych.</p> <p>W każdym ze sposobów weryfikacji osiągniętych efektów przyjmuje się kryteria szczegółowe:</p> <p>W każdym ze sposobów weryfikacji osiągniętych efektów przyjmuje się kryteria szczegółowe:</p> <p>11) 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),</p> <p>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 (odpowiednio – jego części),</p> <p>13) student wykazuje dobry stopień (4,0) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 71 do 80% sumy punktów określających maksymalny poziom</p> |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <p>wiedzy lub umiejętności (odpowiednio – jego części),</p> <p>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 (odpowiednio – jego części),</p> <p>15) 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)</p>                                                                                                                                                                                                               |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p>Formy zajęć: wykład, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne, studiowanie specyfikacji produktów tradycyjnych i literatury przedmiotu</p> <p>Godziny kontaktowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wykłady – 15 godz./0,5 pkt. ECTS</li> <li>- ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne – 30 godz./1 pkt. ECTS</li> </ul> <p>Łącznie 45 godz., co odpowiada 1,5 pkt. ECTS</p> <p>Godziny niekontaktowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- przygotowanie prezentacji dotyczących wybranych produktów tradycyjnych i zbieranie materiałów do przygotowania wniosków rejestracyjnych – 15 godz./0,5 pkt. ECTS</li> </ul> <p>Łącznie 15 godz., co odpowiada 0,5 pkt. ECTS</p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <ul style="list-style-type: none"> <li>- wykłady – 15 godz./0,5 pkt. ECTS</li> <li>- ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne – 30 godz./1 pkt. ECTS</li> </ul> <p>Łącznie 45 godz., co odpowiada 1,5 pkt. ECTS</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego</p> <p>W1 - DI_W08,<br/>U1 - DI_U04, U1 - DI_U07,<br/>K1 - DI_K06</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|                                               |                                           |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Nazwa kierunkustudiów                         | Dietetyka                                 |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Dystrybucja żywności<br>Food distribution |
| Język wykładowy                               | Polski                                    |
| Rodzaj modułu                                 | Fakultatywny                              |
| Poziom studiów                                | Pierwszego stopnia                        |
| Forma studiów                                 | Stacjonarne                               |
| Rok studiów dla kierunku                      | I                                         |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 2 (1,8/0,2)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Dr hab. Piotr Skąlecki                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Instytut Oceny Jakości i Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z zagadnieniami związanymi z organizacją i zarządzaniem łańcuchami logistycznymi w dystrybucji i obrocie żywności.                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | 1. ma ogólną wiedzę na temat łańcuchów logistycznych w dystrybucji żywności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | 2. zna zasady obrotu towarowego produktami żywnościowymi 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:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Brak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | 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. Analiza tradycyjnego systemu dystrybucji produktów żywnościowych na przykładzie wybranych rynków. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                                                               | Szymanowski W., Zarządzanie łańcuchami dostaw żywności w Polsce. Kierunki zmian. Difin 2008<br>Rutkowski K., Beier F.J., Logistyka, SGH, Warszawa 2004<br>CZASOPISMA: Ekonomika i Organizacja Przedsiębiorstw, Logistyka.                                                                                                                                                                                                                                  |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                                                                | 1) ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne<br>2) wykład<br>3) przygotowanie projektu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                                                              | W1- praca pisemna<br>W2-praca pisemna<br>U1 - projekt<br>K1 – dyskusja<br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |



|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | Lista obecności, prace pisemne, sprawozdania                                                                                                                                                                                                                            |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | udział w wykładach i zaliczenie końcowe – 30 godz.,<br>udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz.,<br>przygotowanie do testów – 4 godz.<br>przygotowanie sprawozdania – 1 godz.,<br>Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 pkt ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | udział w wykładach i zaliczenie końcowe – 30 godz.,<br>udział w zajęciach audytoryjnych – 15 godz.,                                                                                                                                                                     |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego<br>np. W1 – W07<br>W2 – W05<br>U1 – U7<br>K1 – K05                                                                                                                                                                      |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunkustudiów                                                                                                                       | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                     |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Przechowywanie żywności<br>Food storage                                                                                                                                                                                                       |
| Język wykładowy                                                                                                                             | Polski                                                                                                                                                                                                                                        |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | Fakultatywny                                                                                                                                                                                                                                  |
| Poziom studiów                                                                                                                              | Pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                            |
| Forma studiów                                                                                                                               | Stacjonarne                                                                                                                                                                                                                                   |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | I                                                                                                                                                                                                                                             |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 2                                                                                                                                                                                                                                             |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 2 (1,8/0,2)                                                                                                                                                                                                                                   |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Dr hab. Piotr Skąlecki                                                                                                                                                                                                                        |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Instytut Oceny Jakości i Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych                                                                                                                                                                                   |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z warunkami przechowywania, metodami utrwalania żywności oraz procesami zachodzącymi w żywności podczas jej przechowywania.                                                                        |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | 1. ma ogólną wiedzę o procesach zachodzących podczas przechowywania żywności, zna metody przedłużania trwałości żywności<br>2. zna i rozumie rolę czynników wewnętrznych i zewnętrznych determinujących szybkość zmian podczas przechowywania |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                 | 1. dokonuje identyfikacji i standardowej analizy jakości żywności na podstawie zmian fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych wybranych produktów                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                 | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                 | 1. ma świadomość ważności i rozumie wpływ warunków przechowywania i utrwalania żywności na jej bezpieczeństwo                                                                                                                                                                                                                                         |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                   | Brak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Treści programowe modułu                                                                        | 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. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                   | Gruda Z., Postolski J.: Zamrażanie żywności. Wyd III rozszerzone. WNT, Warszawa 1999..<br>Dłużewski M., Chuchowa J, Krajewski K, Kamiński W.M., Dłużewska A.: Technologia żywności. WsiP, tom 1 i 2, 2000.<br>Litwińczuk Z.: Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych z podstawami przetwórstwa. PWRiL, 2012                                   |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | 1) ćwiczenia laboratoryjne w postaci analiz organoleptycznych i chemicznych,<br>2) ćwiczenia audytoryjne,<br>3) wykład                                                                                                                                                                                                                                |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | W1- praca pisemna<br>W2-praca pisemna<br>U1 - sprawozdanie<br>K1 – dyskusja<br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników;<br>Lista obecności, prace pisemne, sprawozdania                                                                                                                                                                             |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | udział w wykładach i zaliczenie końcowe– 30 godz.,<br>udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz.,<br>przygotowanie do egzaminu i kolokwium – 4 godz.<br>przygotowanie sprawozdania – 1 godz.,<br>Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 pkt ECTS                                                                  |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | udział w wykładach i zaliczenie końcowe– 30 godz.,<br>udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz.,                                                                                                                                                                                                                                  |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego<br>W1 – W07<br>W2 – W05<br>U1 – U07                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|  |          |
|--|----------|
|  | K1 – K05 |
|--|----------|

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | DIETETYKA                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | <b>Praktyka zawodowa</b><br><b>Professional practice</b>                                                                                                                                                                                                                       |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | Obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Poziom studiów                                                                                                                              | Studia pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Forma studiów                                                                                                                               | Studia stacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | I                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 2                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 7 (6,8/0,2)                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | dr inż. Agnieszka Malik                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka                                                                                                                                                                                                                     |
| 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 uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | W1. Zna zasady obowiązujące przy układania diet dla różnych grup ludności.                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | W.2. Zna zasady dotyczące zapewnienia kontroli i bezpieczeństwa spożywanej żywności                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | U1. Potrafi planować jadłospisy indywidualne i zbiorowe                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | U2. Potrafi opracować jadłospis dopasowany do wieku i schorzeń pacjentów                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | K1.Potrafi pracować indywidualnie i w zespole realizując powierzone mu zadania                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | K2.Ma świadomość ważności jakości żywności dla żywienia zbiorowego                                                                                                                                                                                                             |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | podstawy żywienia człowieka                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | W ramach odbywanej praktyki student poznaje zasady organizacji wyżywienia w domach pomocy                                                                                                                                                                                      |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | społecznej, oddziałach opieki paliatywnej, zakładach opiekuńczo leczniczych i hospicjach. Zdobywa wiedzę z zakresu zasad bezpieczeństwa i higieny przygotowywania potraw takich jak HACCP, GHP dla osób o szczególnych wymaganiach żywieniowych. Bierze udział w przygotowywaniu i wydawaniu posiłków. 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.                                                                                                                           |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                   | <i>Nie dotyczy</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | <i>Nie dotyczy</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | Dziennik praktyk, opinia i potwierdzenie odbycia praktyk przez opiekuna, egzamin                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych w czasie praktyki zadań – 30 godzin</li> <li>- realizacja zadań powierzonych z przez opiekuna praktykanta z ramienia firmy – 150 godzin</li> <li>- udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 1 godzina</li> <li>- prowadzenie dziennika praktyk na miejscu praktyk – 24 godzin</li> <li>- uzupełnianie dziennika praktyk poza godzinami praktyk – 4,5 godziny</li> <li>- obecność na egzaminie – 0,5 godziny</li> </ul> <p><i>liczba godzin kontaktowych /liczba punktów ECTS: 205,5 godz./6,8 ECTS</i><br/> <i>liczba godzin ogółem/liczba punktów ECTS: 210 godz./7 ECTS</i></p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <ul style="list-style-type: none"> <li>- obecność na egzaminie – 0,5 godziny</li> <li>- udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 1 godzina</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1: DI_W03<br>W2: DI_W04<br>U1: DI_U01<br>U2: DI_U02<br>K1: DI_K01<br>K2: DI_K05                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | DIETETYKA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | <b>Praktyka zawodowa</b><br><b>Professional practice</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | Obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Poziom studiów                                                                                                                              | Studia pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Forma studiów                                                                                                                               | Studia stacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | I                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 7 (6,8/0,2)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | dr inż. Agnieszka Malik                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 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 uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | W1.Zna zasady obowiązujące przy układania diet dla osób zdrowych i według indywidualnych potrzeb pacjenta                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | W.2. Zna metody oceny stanu odżywienia pacjenta                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | U1.Potrafi wyliczyć zapotrzebowanie na składniki pokarmowe i ułożyć dietę zależnie od stanu zdrowia i aktywności pacjenta                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | U2. Potrafi udzielić porady dietetycznej                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | K1. Dostrzega potrzebę zmiany zachowań żywieniowych oraz potrzebę edukowania społeczeństwa w zakresie racjonalnego żywienia                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | K2. Ma świadomość ważności odpowiedniego żywienia dla zachowania zdrowia żywienia i w leczeniu chorób                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | podstawy żywienia człowieka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                   | <i>Nie dotyczy</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | <i>Nie dotyczy</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | Dziennik praktyk, opinia i potwierdzenie odbycia praktyk przez opiekuna, egzamin                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych w czasie praktyki zadań – 30 godzin</li> <li>- realizacja zadań powierzonych z przez opiekuna praktykanta z ramienia firmy – 150 godzin</li> <li>- udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 1 godzina</li> <li>- prowadzenie dziennika praktyk na miejscu praktyk – 24 godzin</li> <li>- uzupełnianie dziennika praktyk poza godzinami praktyk – 4,5 godziny</li> <li>- obecność na egzaminie – 0,5 godziny</li> </ul> <p><i>liczba godzin kontaktowych /liczba punktów ECTS: 205,5 godz./6,8 ECTS</i><br/> <i>liczba godzin ogółem/liczba punktów ECTS: 210 godz./7 ECTS</i></p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <ul style="list-style-type: none"> <li>- obecność na egzaminie – 0,5 godziny</li> <li>- udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 1 godzina</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1: DI_W03<br>W2: DI_W01<br>U1: DI_U01<br>U2: DI_U08<br>K1: DI_K04<br>K2: DI_K03                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|                                               |                                                          |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                        | DIETETYKA                                                |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | <b>Praktyka zawodowa</b><br><b>Professional practice</b> |
| Język wykładowy                               | polski                                                   |
| Rodzaj modułu                                 | Obowiązkowy                                              |
| Poziom studiów                                | Studia pierwszego stopnia                                |
| Forma studiów                                 | Studia stacjonarne                                       |
| Rok studiów dla kierunku                      | I                                                        |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 7 (6,8/0,2)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | dr inż. Agnieszka Malik                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 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 uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | W1. Zna zasady obowiązujące przy układania diet dla osób przebywających w placówkach zbiorowego żywienia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | W2. Zna zasady dotyczące zapewnienia kontroli i bezpieczeństwa spożywanej żywności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | U1.Potrafi opracować założenia diety dla żywienia zbiorowego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | U2.Potrafi bilansować jadłospisy przy wykorzystaniu odpowiednich programów komputerowych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | K1.Potrafi pracować indywidualnie i w zespole realizując powierzone mu zadania                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | K2. Ma świadomość ważności jakości żywności dla żywienia zbiorowego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | podstawy żywienia człowieka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | 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. Poznaje zasady dotyczące przygotowania wyżywienia 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 najczęstszymi schorzeniami dietozależnymi |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                                                               | <i>Nie dotyczy</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                                                                | <i>Nie dotyczy.</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | Dziennik praktyk, opinia i potwierdzenie odbycia praktyk przez opiekuna, egzamin                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych w czasie praktyki zadań – 30 godzin</li> <li>- realizacja zadań powierzonych z przez opiekuna praktykanta z ramienia firmy – 150 godzin</li> <li>- udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 1 godzina</li> <li>- prowadzenie dziennika praktyk na miejscu praktyk – 24 godzin</li> <li>- uzupełnianie dziennika praktyk poza godzinami praktyk – 4,5 godziny</li> <li>- obecność na egzaminie – 0,5 godziny</li> </ul> <p><i>liczba godzin kontaktowych /liczba punktów ECTS: 205,5 godz./6,8 ECTS</i><br/> <i>liczba godzin ogółem/liczba punktów ECTS: 210 godz./7 ECTS</i></p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <ul style="list-style-type: none"> <li>- obecność na egzaminie – 0,5 godziny</li> <li>- udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 1 godzina</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1: DI_W03<br>W2: DI_W07<br>U1: DI_U01<br>U2: DI_U04<br>K1: DI_K02<br>K2: DI_K05                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|                                                                               |                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                        | DIETETYKA                                                |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | <b>Praktyka zawodowa</b><br><b>Professional practice</b> |
| Język wykładowy                                                               | polski                                                   |
| Rodzaj modułu                                                                 | Obowiązkowy                                              |
| Poziom studiów                                                                | Studia pierwszego stopnia                                |
| Forma studiów                                                                 | Studia stacjonarne                                       |
| Rok studiów dla kierunku                                                      | I                                                        |
| Semestr dla kierunku                                                          | 2                                                        |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                   | 7 (6,8/0,2)                                              |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | dr inż. Agnieszka Malik                                  |



|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 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 uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | W1. Zna zasady prawidłowego żywienia dla różnych grup ludności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | W2. Zna zasady dotyczące zapewnienia kontroli i bezpieczeństwa spożywanej żywności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | U1. Potrafi opracować racje pokarmowe dopasowane do wieku i preferencji konsumentów                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | U2. Potrafi określić wartość odżywczą gotowych potraw                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | K1. Potrafi pracować indywidualnie i w zespole realizując powierzone mu zadania                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | K2. Ma świadomość ważności jakości żywności dla żywienia zbiorowego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | podstawy żywienia człowieka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | 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. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                                                               | <i>Nie dotyczy</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                                                                | <i>Nie dotyczy</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                                                              | Dziennik praktyk, opinia i potwierdzenie odbycia praktyk przez opiekuna, egzamin                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych w czasie praktyki zadań – 30 godzin</li> <li>- realizacja zadań powierzonych z przez opiekuna praktykanta z ramienia firmy – 150 godzin</li> <li>- udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 1 godzina</li> <li>- prowadzenie dziennika praktyk na miejscu praktyk – 24 godzin</li> <li>- uzupełnianie dziennika praktyk poza godzinami praktyk – 4,5 godziny</li> <li>- obecność na egzaminie – 0,5 godziny</li> </ul> <p><i>liczba godzin kontaktowych /liczba punktów ECTS: 205,5 godz./6,8 ECTS</i><br/> <i>liczba godzin ogółem/liczba punktów ECTS: 210 godz./7 ECTS</i></p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <ul style="list-style-type: none"> <li>- obecność na egzaminie – 0,5 godziny</li> <li>- udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 1 godzina</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1: DI_W03<br>W2: DI_W04<br>U1: DI_U02<br>U2: DI_U10<br>K1: DI_K02<br>K2: DI_K03                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|                                                                               |                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                        | Dietetyka                                                         |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | Język obcy – 2 -Angielski B2<br>Foreign Language – 2 - English B2 |
| Język wykładowy                                                               | angielski                                                         |
| Rodzaj modułu                                                                 | obowiązkowy                                                       |
| Poziom studiów                                                                | pierwszego stopnia                                                |
| Forma studiów                                                                 | stacjonarne                                                       |
| Rok studiów dla kierunku                                                      | II                                                                |
| Semestr dla kierunku                                                          | 3                                                                 |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                   | 2 (1,3/0,7)                                                       |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | mgr Joanna Rączkiewicz-Gołacka                                    |
| Jednostka oferująca moduł                                                     | Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych                          |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cel modułu                                                                                                                                  | <p>Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego.</p> <p>Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym.</p> <p>Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | 1.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | U1. Posiada umiejętność sprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | U2. Potrafi dyskutować, argumentować, relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania obcojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | K1. Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | <p>Prowadzone w ramach modułu zajęcia obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej.</p> <p>Moduł obejmuje również ćwiczenie zaawansowanych struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji.</p> <p>W czasie ćwiczeń zostanie poszerzone słownictwo specjalistyczne danej dyscypliny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym.</p> <p>Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.</p> |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                                                               | <p>C.Latham-Koenig, C.Oxenden, English File Intermediate Third Edition, Oxford, 2013</p> <p>S.Kay, J.Hird, P.Maggs, J.Quintana, Move Intermediate, Macmillan 2006</p> <p><a href="https://www.sciencedaily.com/">https://www.sciencedaily.com/</a></p> <p>Wielki słownik angielsko-polski, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, 2002</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <p>Słownik rolniczy angielsko-polski, Wydawnictwo IUNG, Puławy, 2001</p> <p>Słownik medyczny angielsko-polski, Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa, 2009</p> <p>Dictionary of Contemporary English, Pearson Education Limited, 2005</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | <p><b>U1</b> -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p><b>U2</b> -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p><b>U3</b>-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego</p> <p><b>U4</b> –ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych</p> <p><b>K1</b>-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach</p> <p><b>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia:</b></p> <p>Śródsesemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat</p> <p><b>Kryteria ocen dostępne w SPNJO</b></p> |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p><b>KONTAKTOWE:</b></p> <p>Udział w ćwiczeniach: 28 godz.</p> <p>Konsultacje: 2 godz.</p> <p>Kolokwium z ćwiczeń: 2 godz.</p> <p><b><u>RAZEM KONTAKTOWE: 32 godz. / 1,3 ECTS</u></b></p> <p><b>NIEKONTAKTOWE:</b></p> <p>Przygotowanie do zajęć: 15 godz.</p> <p>Przygotowanie do kolokwium: 3 godz.</p> <p><b><u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 18 godz. / 0,7 ECTS</u></b></p> <p>Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS</p>                                                                                                                                                      |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>Udział w ćwiczeniach – 28 godz.</p> <p>Udział w konsultacjach – 2 godz.,</p> <p>Kolokwium z ćwiczeń – 2 godz.,</p> <p>Łącznie 32 godz. co odpowiada 1,3 punktu ECTS</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>U1 – DI_U12 +++</p> <p>U2 – DI_U12 +++</p> <p>U3 - DI_U12 +++</p> <p>U4 - DI_U12 +++</p> <p>K1 – DI_K01 +</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Język obcy – 2 -Niemiecki B2<br>Foreign Language – 2 - German B2                                                                                                                                                                                                                                            |
| Język wykładowy                                                                                                                             | niemiecki                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Forma studiów                                                                                                                               | stacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | II                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 2 (1,3/0,7)                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | mgr Anna Gruszecka                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego.<br>Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym.<br>Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | 1.                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | U1. Posiada umiejętność sprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | U2. Potrafi dyskutować, argumentować, relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania obcojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych.                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | K1. Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego                                                                                                                                                                                                    |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Treści programowe modułu                                                       | <p>Prowadzone w ramach modułu zajęcia obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej.</p> <p>Moduł obejmuje również ćwiczenie zaawansowanych struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji.</p> <p>W czasie ćwiczeń zostanie poszerzone słownictwo specjalistyczne danej dyscypliny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym.</p> <p>Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.</p> |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | <p>1.H. Hilpert, S. Kalender, M. Kerner Schritte international 5 i 6 - Hueber 2012</p> <p>2.S. Mróz-Dwornikowska, K. Szachowska – Welttour 3 i 4 - Nowa Era</p> <p>Sp. z o.o.2014</p> <p>3.W. Krenn, H. Puchta – Motive B1 - Hueber 2016</p> <p>4.B. Kujawa, M. Stinia, B. Szymoniak - Mit Beruf auf Deutsch profil turystyczny – gastronomiczny - Nowa Era – Sp. z o.o. 2014</p> <p>5.M. Perlmann-Balme, A. Tomaszewski, D. Weers – Themen aktuell 3 –Hueber 2010</p>                                                                                                                                                                                                                               |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p><b>U1</b> -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p><b>U2</b> -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p><b>U3</b>-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego</p> <p><b>U4</b> –ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych</p> <p><b>K1</b>-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach</p> <p><b>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia:</b></p> <p>Śródsemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat</p> <p><b>Kryteria ocen dostępne w SPNJO</b></p>                                                                                              |
| Bilans punktów ECTS                                                            | <p><b>KONTAKTOWE:</b></p> <p>Udział w ćwiczeniach: 28 godz.</p> <p>Konsultacje: 2 godz.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <p>Kolokwium z ćwiczeń: 2 godz.</p> <p><b><u>RAZEM KONTAKTOWE: 32 godz. / 1,3 ECTS</u></b></p> <p><b>NIEKONTAKTOWE:</b></p> <p>Przygotowanie do zajęć: 15 godz.</p> <p>Przygotowanie do kolokwium: 3 godz.</p> <p><b><u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 18 godz. / 0,7 ECTS</u></b></p> <p>Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS</p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>Udział w ćwiczeniach – 28 godz.</p> <p>Udział w konsultacjach – 2 godz.,</p> <p>Kolokwium z ćwiczeń – 2 godz..</p> <p>Łącznie 32 godz. co odpowiada 1,3 punktu ECTS</p>                                                                                                                                                                               |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>U1 – DI_U12 +++</p> <p>U2 – DI_U12 +++</p> <p>U3 - DI_U12 +++</p> <p>U4 - DI_U12 +++</p> <p>K1 – DI_K01 +</p>                                                                                                                                                                                                                                         |

|                                                                               |                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                        | Dietetyka                                                                               |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | Język obcy – 2 -Rosyjski B2<br>Foreign Language – 2 - Russian B2                        |
| Język wykładowy                                                               | rosyjski                                                                                |
| Rodzaj modułu                                                                 | obowiązkowy                                                                             |
| Poziom studiów                                                                | pierwszego stopnia                                                                      |
| Forma studiów                                                                 | stacjonarne                                                                             |
| Rok studiów dla kierunku                                                      | II                                                                                      |
| Semestr dla kierunku                                                          | 3                                                                                       |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                   | 2 (1,3/0,7)                                                                             |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | mgr Jerzy Szuma                                                                         |
| Jednostka oferująca moduł                                                     | Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych                                                |
| Cel modułu                                                                    | Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego. |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                             | <p>Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym.</p> <p>Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | 1.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | U1. Posiada umiejętność sprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | U2. Potrafi dyskutować, argumentować, relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania obcojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | K1. Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | <p>Prowadzone w ramach modułu zajęcia obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej.</p> <p>Moduł obejmuje również ćwiczenie zaawansowanych struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji.</p> <p>W czasie ćwiczeń zostanie poszerzone słownictwo specjalistyczne danej dyscypliny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym.</p> <p>Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.</p> |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                                                               | <p>1.S.Czernyszow, A.Czernyszowa- Pojechali 2.1, 2.2- Złatoust, Sanki-Petersburg2014</p> <p>3.A.Pado start.ru 2- WSIP 2006</p> <p>4.A.Kaźmierak D.Matwijczyna TELC materiały przygotowawcze -UMCS 2010</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                                                                | wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |



|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | <p>U1 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach<br/> U2 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach<br/> U3-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego<br/> U4 –ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych<br/> K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach</p> <p><b>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia:</b><br/> Śródsemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat</p> <p><b>Kryteria ocen dostępne w SPNJO</b></p> |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p><b>KONTAKTOWE:</b><br/> Udział w ćwiczeniach: 28 godz.<br/> Konsultacje: 2 godz.<br/> Kolokwium z ćwiczeń: 2 godz.<br/> <b><u>RAZEM KONTAKTOWE: 32 godz. / 1,3 ECTS</u></b></p> <p><b>NIEKONTAKTOWE:</b><br/> Przygotowanie do zajęć: 15 godz.<br/> Przygotowanie do kolokwium: 3 godz.<br/> <b><u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 18 godz. / 0,7 ECTS</u></b></p> <p>Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS</p>                                                                                                                     |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>Udział w ćwiczeniach – 28 godz.<br/> Udział w konsultacjach – 2 godz.,<br/> Kolokwium z ćwiczeń – 2 godz..<br/> Łącznie 32 godz. co odpowiada 1,3 punktu ECTS</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>U1 – DI_U12 +++<br/> U2 – DI_U12 +++<br/> U3 - DI_U12 +++<br/> U4 - DI_U12 +++<br/> K1 – DI_K01 +</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|                        |           |
|------------------------|-----------|
| Nazwa kierunku studiów | Dietetyka |
|------------------------|-----------|

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Genetyka/Genetics                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Forma studiów                                                                                                                               | stacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | II                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 3 (2,04/0,96)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Dr Beata Horecka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | 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 uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | W1. Zna mechanizmy dziedziczenia, genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka, a także podstawy diagnostyki genetycznej, farmakogenetyki i ekogenetyki                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | U1. Potrafi interpretować wyniki badań, doświadczeń oraz wyciągać na ich podstawie wnioski                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | K1. Jest gotów do pracy indywidualnej i zespołowej oraz do współdziałania i wykonywania powierzonych zadań podejmując w grupie rolę zarówno wykonawcy jak i zlecającego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | 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. Mutageneza, molekularne mechanizmy mutacji, działanie czynników mutagennych. Determinacja płci. Dziedziczenie pozajądrowe. Choroby i wady dziedziczne. Podstawy genetyki człowieka i epigenetyki. Znaczenie rodowodów w genetyce. |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | <p>1. Brown T. A.: Genomy. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2009.</p> <p>2. Charon K. M., Świtoński M.: Genetyka i genomika zwierząt. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012.</p> <p>3. Drewa G., Ferenc T.: Podstawy genetyki dla studentów i lekarzy. Wydawnictwo Medyczne Urban &amp; Partner, Wrocław 2003.</p> <p>4. Drewa G., Ferenc T., Genetyka medyczna. Podręcznik dla studentów, Elsevier, 2011.</p> <p>5. Jeżewska-Witkowska G. (red.): Zbiór zadań i pytań z genetyki. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, Lublin 2014.</p> <p>6. Sadakierska-Chudy A., Dąbrowska G., Goc A.: Genetyka ogólna. Skrypt do ćwiczeń dla studentów biologii. Wydawnictwo Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu, Toruń 2004.</p> <p>7. Węgleński P.: Genetyka molekularna. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2006.</p> <p>8. Winter P. C., Hickey G. I., Fletcher H. L.: Genetyka, krótkie wykłady. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2006.</p> |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | Wykłady, ćwiczenia laboratoryjne i audytoryjne, prace w grupach, rozwiązywanie zadań genetycznych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p>Sposób weryfikacji:</p> <p>W1: kolokwium pisemne, egzamin pisemny w postaci testu</p> <p>U1: samodzielne rozwiązywanie zadań genetycznych i ich interpretowanie</p> <p>K1: udział w dyskusji</p> <p>Kryteria stosowane przy ocenie:</p> <p>2,0 &lt; 51%</p> <p>3,0 – 51-60%</p> <p>3,5 – 61-70%</p> <p>4,0 – 71-80%</p> <p>4,5 – 81-90%</p> <p>5,0 &gt; 91-100%</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Bilans punktów ECTS                                                            | <p>wykłady 30 godz. – 1,20 ECTS</p> <p>ćwiczenia laboratoryjne 10 godz. – 0,4 ECTS</p> <p>ćwiczenia audytoryjne 5 godz. – 0,20 ECTS</p> <p>egzamin 2 godz. – 0,08 ECTS</p> <p>konsultacje związane z przygotowaniem do zajęć 2 x 2 godz. = 4 godz. – 0,16 ECTS</p> <p><b><u>Razem godz. kontaktowe 51 – 2,04 ECTS</u></b></p> <p>przygotowanie do ćwiczeń 12 godz. – 0,48 ECTS</p> <p>przygotowanie do egzaminu 12 godz. – 0,48 ECTS</p> <p><b><u>Razem godz. niekontaktowe 24 – 0,96 ECTS</u></b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | wykłady 30 godz. – 1,20 ECTS<br>ćwiczenia laboratoryjne 10 godz. – 0,4 ECTS<br>ćwiczenia audytoryjne 5 godz. – 0,20 ECTS<br>egzamin 2 godz. – 0,08 ECTS<br>konsultacje związane z przygotowaniem do zajęć 2 x 2 godz. = 4 godz. – 0,16 ECTS<br><b><u>Razem godz. kontaktowe 51 – 2,04 ECTS</u></b> |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1 – DI_W09<br>U1 – DI_U05<br>K1 – DI_K02                                                                                                                                                                                                                                                          |

Załącznik I.3-02

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                             |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Kwalifikowana pierwsza pomoc<br>Qualified first aid                                                                                                   |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                                                           |
| Poziom studiów                                                                                                                              | I                                                                                                                                                     |
| Forma studiów                                                                                                                               | stacjonarne                                                                                                                                           |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | II                                                                                                                                                    |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | III                                                                                                                                                   |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 3 w tym punkty kontaktowe 1,5                                                                                                                         |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Prof. dr hab. Zbigniew Grądzki                                                                                                                        |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Epizootologii i Klinika Chorób Zakaźnych<br>Wydziału Medycyny Weterynaryjnej UP w Lublinie                                                    |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Przekazanie studentom podstawowej wiedzy oraz<br>wykształcenie umiejętności z zakresu udzielania pierwszej pomocy osobom poszkodowanym                |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | <b>Wiedza:</b>                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | W1. Zna ogólne zasady postępowania na miejscu wypadku                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | W2. Zna algorytmy postępowania w różnych stanach zagrożenia zdrowia i życia                                                                           |
|                                                                                                                                             | <b>Umiejętności:</b>                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | U1. Potrafi rozpoznać stan bezpośredniego zagrożenia zdrowia i życia                                                                                  |
|                                                                                                                                             | U2. Potrafi wykonać czynności i zabiegi ratownicze w różnych stanach zagrożenia zdrowia i życia z uwzględnieniem ich specyfiki oraz toku postępowania |
|                                                                                                                                             | U3. Potrafi wykonać resuscytację krążeniowo-oddechową u osoby dorosłej i dzieci                                                                       |
|                                                                                                                                             | <b>Kompetencje społeczne</b>                                                                                                                          |

|                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                               | K1. Kształcenie postawy otwartości i wrażliwości na potrzeby innych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                               | K2. Kształcenie umiejętności podejmowania decyzji w sytuacjach ekstremalnych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                 | Bez wymagań wstępnych i dodatkowych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Treści programowe modułu                      | 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Goniewicz M.: Pierwsza pomoc, podręcznik dla studentów. PZWL Warszawa, 2011</li> <li>2. Buchfelder M., Buchfelder A.: Podręcznik pierwszej pomocy. PZWL Warszawa, 2011.</li> <li>3. Jakubaszko J.: Ratownik medyczny. Górnicki Wydawnictwo Medyczne, Wrocław, 2010.</li> <li>4. Andres J.: Podstawowe zabiegi resuscytacyjne i automatyczna defibrylacja zewnętrzna. Polska Rada Resuscytacji, Kraków, 2006.</li> <li>5. Wytyczne resuscytacji 2010. Polska Rada Resuscytacji, Kraków, 2010, wyd. 1.</li> <li>6. Chrzęszczewska A.: Bandażowanie. PZWL Warszawa, 2004.</li> <li>7. Driscoll P.A, Skinner D.R., Earlam R.: ABC postępowania w urazach. Górnicki Wydawnictwo Medyczne, Wrocław, 2003.</li> <li>8. Muller S., Thons M.: Stany zagrożenia życia u dzieci. PZWL Warszawa, 2012.</li> <li>9. Andres J.: Pierwsza pomoc i resuscytacja krążeniowo-oddechowa. Polska Rada Resuscytacji, Kraków, 2011.</li> <li>10. Rutkowska M., Adamska E., Reśko-Zachara M.: Resuscytacja noworodka. α-medica press, 2011.</li> <li>11. Dąbrowski M.: Ratownictwo nurkowe z elementami pierwszej pomocy przedmedycznej. BEL Studio Sp. z o.o. Warszawa, 2005.</li> <li>12. Hettiaratchy S., Papini R., Dziewulski P.: ABC opzrzeń. Górnicki Wydawnictwo Medyczne, Wrocław, 2009.</li> <li>13. Stoy W.A., Platt T.E., Lejeune D.: Ratownik Medyczny. Elsevier Urban&amp;Partner, Wrocław, 2013.</li> </ol> |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne  | Ćwiczenia seminaryjne, prezentacje multimedialne, demonstracje sposobów udzielania pierwszej pomocy, ćwiczenia praktyczne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | W.1, W.2 Ocena bieżąca studentów<br>U.1, U.2, U.3 Ocena umiejętności praktycznych z zakresu udzielania pierwszej pomocy podczas ćwiczeń i zaliczenia końcowego<br>K.1, K.2 Obserwacja i ocena studenta podczas ćwiczeń praktycznych<br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawdziany, dziennik prowadzącego, zaliczenie końcowe                                                        |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Udział w seminariach – 15 godz.</li> <li>• Udział w ćwiczeniach praktycznych – 30 godz.</li> <li>• Przygotowanie do ćwiczeń praktycznych – 10 x 3 godz. = 30 godz.</li> <li>• Przygotowanie do zaliczenia – 2 godz.</li> <li>• Obecność na zaliczeniu – 3 godz.</li> </ul> <p>Łączny nakład pracy studenta – 80 godz., co odpowiada 3 punktom ECTS</p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>- udział w wykładach – 15 godz.</p> <p>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 godz.</p> <p>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 2 godz.</p> <p>- obecność na egzaminie – 3 godz.</p> <p>Łącznie 50 godz. co odpowiada 1,5 punktom ECTS</p>                                                                                     |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | DI_W01 – W1<br>DI_W01 – W2<br>DI_W10 – W2<br>DI_U03 – U1<br>DI_U05 – U1<br>DI_U01 – U2<br>DI_U03 – U2<br>DI_U05 – U2<br>DI_U03 – U3<br>DI_K01 – K1<br>DI_K02 – K1<br>DI_K04 – K2<br>DI_K05 – K2<br>DI_K06 – K2                                                                                                                                                                                  |

|                                               |                                   |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                        | Dietetyka                         |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Chemia żywności<br>Food chemistry |
| Język wykładowy                               | Polski                            |
| Rodzaj modułu                                 | obowiązkowy                       |
| Poziom studiów                                | pierwszego stopnia                |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Forma studiów                                                                                                                               | stacjonarne                                                                                                                                                                                                    |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | II                                                                                                                                                                                                             |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 3                                                                                                                                                                                                              |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 5 (2,5/2,5)                                                                                                                                                                                                    |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | dr hab. inż. Dariusz Kowalczyk, profesor UP                                                                                                                                                                    |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | 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 uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | 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. |
|                                                                                                                                             | W2. Rozumie przemiany składników żywności zachodzące podczas składowania i obróbki technologicznej.                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | W3. Zna składniki determinujące jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności.                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | U1. Potrafi przeprowadzać oznaczenia podstawowych składników żywności przy zastosowaniu klasycznych metod analizy ilościowej.                                                                                  |
|                                                                                                                                             | U2. Potrafi opisać wyniki przeprowadzonych doświadczeń, dokonywać ich interpretacji oraz <i>wyciągać i formułować wnioski</i> .                                                                                |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | K1. Potrafi współdziałać i pracować w grupie, <u>przyjmując w niej różne role</u> .                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | K2. Ma świadomość odpowiedzialności za powierzony sprzęt i konieczności przestrzegania zasad BHP w laboratorium.                                                                                               |
|                                                                                                                                             | K3. Posiada świadomość zagrożeń jakie powoduje nieprawidłowe przetwarzanie i/lub przechowywanie surowców i produktów spożywczych i potrafi przekazać swoją wiedzę laikom.                                      |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Chemia ogólna, Podstawy chemii organicznej i nieorganicznej, Biochemia ogólna i żywności                                                                                                                       |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | Woda jako składnik żywności. Składniki mineralne. Białka – źródła i wartość biologiczna, przemiany chemiczne, właściwości funkcjonalne. Metody modyfikacji białek. Charakterystyka białek obecnych             |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <p>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. <i>Substancje</i> mutagenne i rakotwórcze w żywności.</p> |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                   | <p>1.Sikorski E. (red.), 2000 i wznowienia, Chemia żywności. WNT, Warszawa.<br/> 2.Sikorski E. (red.), 1994 i wznowienia, Chemiczne i funkcjonalne właściwości składników żywności. WNT, Warszawa.<br/> 3.Baraniak B. (red.), 1999 i wznowienia. Przewodnik do ćwiczeń z chemii żywności. Wydawnictwo AR, Lublin.</p>                                                                                                                                                                                            |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | Wykład, dyskusja, ćwiczenia laboratoryjne, pokaz, instruktaż.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | <p>W1. sprawdzian, egzamin pisemny<br/> W2. sprawdzian, egzamin pisemny<br/> W3. sprawdzian, egzamin pisemny<br/> U1. ocena wykonania eksperymentu<br/> U2. ocena wykonania sprawozdania<br/> K1. ocena aktywności na zajęciach<br/> K2. ocena aktywności na zajęciach<br/> K3. sprawdzian, egzamin pisemny, ocena aktywności na zajęciach<br/> Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: sprawdziany, sprawozdania, dziennik prowadzącego, egzamin</p>                                             |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p>30 godz.- udział w wykładach,<br/> 30 godz. - udział w ćwiczeniach,<br/> 2 godz. = 1 godz. x 2 - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu,<br/> 5 godz. = 0,5 godz. x 10 ćwiczeń – dokończenie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych,<br/> 20 godz. - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych<br/> 40 godz. - przygotowanie do egzaminu,<br/> 3 godz. - egzamin pisemny.</p> <p>Łączny nakład pracy studenta to 130 godz. co odpowiada 5 punktom ECTS</p>  |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>- udział w wykładach – 30 godz.<br/> - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 godz.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |



|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 2 x 1 godz. = 2 godz.<br>- obecność na egzaminie - 3 godz.<br>Łącznie 65 godz. co odpowiada 2,5 punktom ECTS                                |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego<br>W1 - DI_W02, DI_W03, DI_W05, DI_W7<br>W2 - DI_W02, DI_W05, DI_W7<br>W3 - DI_W02, DI_W03, DI_W6<br>U1 - DI_U07<br>U2 - DI_U05<br>K1- DI_K02<br>K2 - DI_K02<br>K3 - DI_K05 |

|                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                        | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | Podstawy dietetyki<br>Bases of dietetic                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Język wykładowy                                                               | polski                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Rodzaj modułu                                                                 | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Poziom studiów                                                                | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Forma studiów                                                                 | stacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Rok studiów dla kierunku                                                      | II                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Semestr dla kierunku                                                          | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 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. inż. Mariusz Florek                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Jednostka oferująca moduł                                                     | 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 dietozależnych. System dietetyczny. Metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia osób. Wyrobienie praktycznych umiejętności realizacji żywienia ludzi w wybranych chorobach. |
|                                                                               | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | 1. zna zalecenia obecne w normach spożycia poszczególnych składników i produktów spożywczych dla różnych grup ludności oraz ma wiedzę dotyczącą wartości odżywczej produktów i potraw                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | 1. potrafi opracowywać jadłospisy wchodzące w skład poszczególnych rodzajów diet, zgodnie z obowiązującą klasyfikacją i zasadami żywienia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | 2. potrafi oceniać sposób żywienia ludzi i udzielać porad dietetycznych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | 1. jest gotowy do systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie dietetyki                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Anatomia człowieka, Fizjologia człowieka, Biochemia ogólna i żywności, Podstawy żywienia człowieka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | Rys historyczny ewolucji odżywiania. Żywnienie a rozwój osobniczy. Procesy przemiany materii, bilans energetyczny ustroju. Podział produktów spożywczych. Klasyfikacja i charakterystyka diet. Zasady planowania jadłospisów. Ocena sposobu żywienia i stanu odżywiania. Ustalenie zapotrzebowania energetycznego organizmu w zależności od stanu fizjologicznego. Ogólne zasady dietetyczne w chorobach dietozależnych. System klasyfikacji diet. Stosowanie diet: łatwo strawnej, z modyfikacją konsystencji, bogatoresztkowej, z ograniczoną ilością substancji pobudzających wydzielanie, ubogoenergetycznych, ze zmienną zawartością białka, z ograniczeniem tłuszczu, z kontrolowaną zawartością tłuszczu i cholesterolu, z ograniczoną ilością węglowodanów łatwo przyswajalnych. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                                                               | 1.Ciborowska H.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. PZWŁ, W-wa, 2009.<br>2. Żywnienie człowieka, tom 1 (red. Gawęcki J.) i 2 (red. Grzymisławski M. i Gawęcki J.), PWN, W-wa, 2010.<br>3 Podstawy dietetyki, J. Bujko red. Wyd SGGW, W-wa 2008<br>4. Kunachowicz H i wsp. Zasady żywienia człowieka. WSiP, W-a 2000<br>5.Peckenpaugh N.: Podstawy żywienia i dietoterapia. Urban i Partner, W-wa, 2011.<br>6. Włodarek D., Lange E., Kozłowska L., Głąbska D.: Dietoterapia. PZWŁ, W-wa 2015                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                                                                | 1) ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia tabelaryczne,<br>2) zajęcia z wykorzystaniem programu komputerowego,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | 3) opracowanie projektu diety,<br>4) opracowanie jadłospisu<br>4) wykłady                                                                                                                                                                                                                                   |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | W1, K1 – testowe zaliczenie końcowe, U1 – jadłospis, U2, K1 – projekt wybranej diety                                                                                                                                                                                                                        |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | Formy zajęć:<br>- udział w wykładach i zaliczeniu – 30/1,2 ECTS<br>- udział w ćw. audytoryjnych i laboratoryjnych – 15/0,6 ECTS<br>- udział w konsultacjach – 5/0,2 ECTS<br>- przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych – 25/1,0 ECTS<br>- przygotowanie projektu i jadłospisu – 25/1,0 ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - udział w wykładach i zaliczeniu – 30/1,2 ECTS<br>- udział w ćw. audytoryjnych i laboratoryjnych – 15/0,6 ECTS<br>- udział w konsultacjach – 5/0,2 ECTS                                                                                                                                                    |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego<br>W1 – DI_W03<br>U1 – DI_U02<br>U2 – DI_U08<br>K1 – DI_K01                                                                                                                                                                                                 |

|                                                                               |                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                        | Dietetyka                                                                                                           |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | Metody analizy instrumentalnej<br>Methods of instrumental analysis                                                  |
| Język wykładowy                                                               | polski                                                                                                              |
| Rodzaj modułu                                                                 | obowiązkowy                                                                                                         |
| Poziom studiów                                                                | pierwszego stopnia                                                                                                  |
| Forma studiów                                                                 | stacjonarne                                                                                                         |
| Rok studiów dla kierunku                                                      | II                                                                                                                  |
| Semestr dla kierunku                                                          | 3                                                                                                                   |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                   | 4 (3/1)                                                                                                             |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | dr Artur Mazurek                                                                                                    |
| Jednostka oferująca moduł                                                     | Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności                                                                            |
| Cel modułu                                                                    | Celem modułu jest zapoznanie studentów z metodami instrumentalnymi wykorzystywanymi do analizy składników żywności. |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | 1. posiada wiedzę z zakresu podstaw teoretycznych wybranych metod analizy instrumentalnej żywności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | 2. zna zasady analizy jakościowej i ilościowej stosowane w analizie instrumentalnej żywności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | 3. zna techniki przygotowania próbek do badań składników żywności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | 1. samodzielnie oblicza i interpretuje otrzymane wyniki oraz ocenia wiarygodność uzyskanych wyników                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | 1. potrafi współdziałać i pracować w grupie, podejmując w niej różne role                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | Znajomość podstaw chemii i fizyki, a szczególnie oddziaływania promieniowania elektromagnetycznego z materią, podstaw elektrochemii.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | Treści wykładów obejmują zapoznanie z metodami instrumentalnymi stosowanymi w analizie żywności: spektrofotometrią absorpcyjną cząsteczkową w zakresie UV, Vis i IR, metodami optycznymi, atomową spektrofotometrią absorpcyjną i emisyjną, potencjometrią i metodami chromatograficznymi. Program ćwiczeń obejmuje zapoznanie z budową podstawowych urządzeń pomiarowych stosowanych w analityce, zasadami analizy ilościowej i jakościowej składników żywności, doбором techniki analitycznej do założonego celu analizy i interpretacją otrzymanych wyników.                                                                                                                                                                                                                                      |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                                                               | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wierciński J., 2004. Instrumentalna analiza chemicznych składników żywności, Wydawnictwo AR Lublin.</li> <li>2. Kocjan R., 2000. Chemia analityczna. Tom 2. Analiza instrumentalna. Wydawnictwo PZWL</li> <li>3. Szczepaniak W. (red) 1999. Metody instrumentalne w analizie chemicznej. Wydawnictwo Naukowe PWN Warszawa.</li> <li>4. Szyszko E. 1982. Instrumentalne metody analityczne. PZWL, Warszawa.</li> <li>5. Cygański A. 1993. Metody spektroskopowe w chemii analitycznej. WNT, Warszawa.</li> <li>6. Minczewski J., Marczenko Z. 1985. Chemia analityczna, t.3. Analiza instrumentalna. PWN, Warszawa.</li> <li>7. D. A. Skoog, D. M. West, F. J. Holler, S. R. Crouch, Podstawy chemii analitycznej, Tom 1 i 2, PWN, Warszawa 2006</li> </ol> |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                                                                | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ćwiczenia laboratoryjne</li> <li>2. ćwiczenia audytoryjne,</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | 3. obrona sprawozdań,<br>4. wykład                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | W1. sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne<br>W2. sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne<br>W3. sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne<br>U1. ocena wykonania sprawozdania i jego obrony<br>K1. ocena pytań otwartych w dyskusjach<br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawdziany, sprawozdania, dziennik prowadzącego, zaliczenie pisemne                                                                                                                                                  |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | – udział w wykładach – 15 godz.,<br>– udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 45 godz.,<br>– przygotowanie do ćwiczeń (wejściówek) – 15 x 0,5 godz. = 7,5 godz.<br>– dokończenie sprawozdań z ćwiczeń – 15 x 0,5 godz. = 7,5 godz.,<br>– udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 10 x 1 godz. = 10 godz.<br>– przygotowanie i obecność na zaliczeniu – 15 godz. + 2 godz. = 27 godz.<br>Łączny nakład pracy studenta to 102 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS. |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | – udział w wykładach – 15 godz.,<br>– udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 45 godz.,<br>– udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 10 x 1 godz. = 10 godz.,<br>– obecność na zaliczeniu – 2 godz.<br>Łącznie 72 godz. co odpowiada 3 punktom ECTS.                                                                                                                                                                                                           |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1 - DI_W02<br>W2 - DI_W02<br>W3 - DI_W02<br>U1 - DI_U05<br>K1 - DI_K02                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|                                               |                                                                             |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                        | Dietetyka                                                                   |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Analiza i ocena jakości żywności<br>Analysis and evaluation of food quality |
| Język wykładowy                               | polski                                                                      |
| Rodzaj modułu                                 | obowiązkowy                                                                 |
| Poziom studiów                                | pierwszego stopnia                                                          |
| Forma studiów                                 | stacjonarne                                                                 |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | II                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 5 (2,88/2,12)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Dr hab. Jolanta Król prof. uczelni                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | 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 dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | 1. Zna podstawowe pojęcia oraz metody stosowane w analizie i ocenie jakości żywności.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | 1. Umie prawidłowo przeprowadzić analizy jakościowe i ilościowe produktów żywnościowych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | 2. Potrafi ocenić jakość produktów i półproduktów spożywczych zgodnie z obowiązującymi przepisami i wymaganiami norm.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | 1. Rozumie zależności pomiędzy jakością żywności a stanem zdrowia.<br>2. Wykazuje aktywną postawę na zajęciach, potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Chemia analityczna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | 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. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                                                               | Baryłko-Pikielna N., Matuszewska I., Sensoryczne badania żywności Podstawy - Metody – Zastosowania, Wydawnictwo Naukowe PTTŻ, 2009.<br>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.<br>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.<br>Obiedziński M. (red.) Wybrane zagadnienia z analizy żywności. Wyd. SGGW Warszawa, 2009. |           |             |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | Wykłady multimedialne, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne, dyskusja                                                                                                                                                        |           |             |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | W1 – zaliczenia pisemne, egzamin<br>U1, U2 – ocena sprawozdania z ćwiczeń, egzamin<br>K1, K2 – odpowiedzi ustne, dyskusja panelowa, obserwacja i ocena pracy w grupie oraz indywidualnej aktywności na zajęciach              |           |             |
| Bilans punktów ECTS                                                                             |                                                                                                                                                                                                                               | 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        |
|                                                                                                 | <b>RAZEM kontaktowe</b>                                                                                                                                                                                                       | <b>72</b> | <b>2,88</b> |
|                                                                                                 | dokończenie sprawozdań z ćwiczeń                                                                                                                                                                                              | 14        | 0,56        |
|                                                                                                 | przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych                                                                                                                                                                                      | 14        | 0,56        |
|                                                                                                 | przygotowanie do zaliczeń i egzaminu                                                                                                                                                                                          | 25        | 1,00        |
|                                                                                                 | <b>RAZEM niekontaktowe</b>                                                                                                                                                                                                    | <b>53</b> | <b>2,12</b> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | udział w wykładach – 30 h<br>udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 h<br>udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 10 h<br>obecność na egzaminie – 2 h                   |           |             |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1 – DI_W02<br>U1 – DI_U07<br>U2 – DI_U05<br>K1 – DI_K03<br>K2 – DI_K02                                                                                                                                                       |           |             |

|                                               |                                             |
|-----------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                        | Dietetyka                                   |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Technologia żywności 1<br>Food technology 1 |
| Język wykładowy                               | polski                                      |
| Rodzaj modułu                                 | obowiązkowy                                 |
| Poziom studiów                                | pierwszego stopnia                          |
| Forma studiów                                 | stacjonarne                                 |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | II                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 4 (2,45 kontaktowe/1,55 niekontaktowe)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Dr hab. inż. Dominik Sz wajgier, prof. UP                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywnienia Człowieka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem modułu jest:<br>- zapoznanie studentów z wybranymi operacjami i procesami jednostkowymi stosowanymi w technologii żywności w celu przetworzenia surowców do produktów spożywczych i potraw<br>- omówienie zależności między rodzajem obróbki fizykochemicznej a właściwościami produktu finalnego i potrawy.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | 1. zna przemiany biochemiczne i chemiczne składników żywności oraz metody stosowane w analizie żywności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | 2. zna wpływ sposobu składowania i warunków obróbki technologicznej i gastronomicznej na wartość odżywczą i bezpieczeństwo zdrowotne żywności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | 1. potrafi interpretować wyniki badań, doświadczeń oraz wyciągać na ich podstawie wnioski                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | 2. potrafi identyfikować i analizować zagrożenia wpływające na higienę produkcji żywności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | 1. jest gotów do pracy indywidualnej i zespołowej oraz do współdziałania i wykonywania powierzonych zadań podejmując w grupie rolę zarówno wykonawcy jak i zlecającego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | 2. dostrzegania zagrożeń jakie powoduje nieprawidłowe przetwarzanie i/lub przechowywanie oraz dystrybucja surowców, produktów spożywczych i potraw                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | Chemia ogólna i żywności, Biochemia ogólna i żywności, Analiza i ocena jakości żywności, Mikrobiologia ogólna i żywności;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | 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, |



|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <p>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.</p> <p>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.</p> |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                   | <p>1. Instrukcje do ćwiczeń.<br/> 2. Pijanowski E. i wsp. Ogólna technologia żywności. PWN Warszawa<br/> 3. Bednarski W. Ogólna technologia żywności. Olsztyn. Wydawnictwo ART.<br/> 4. Rutkowski i wsp. Substancje dodatkowe i składniki funkcjonalne żywności. Agro&amp;Food Technology<br/> Literatura uzupełniająca:<br/> 5. Świderski F. Żywność wygodna i żywność funkcjonalna WNT Warszawa<br/> 6. Skrabka-Błotnicka T., 2007. Technologia żywności pochodzenia zwierzęcego. Surowce. Wyd. A.E. Wrocław.<br/> 7. Świetlikowska K., 2010. Surowce spożywcze pochodzenia roślinnego. Wyd SGGW.</p>                                                                                                       |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | <p>1. wykład informacyjny; objaśnienie i wyjaśnienie,<br/> 2. ćwiczenia laboratoryjne,<br/> ćwiczenia audytoryjne, metoda przypadków, dyskusja dydaktyczna związana z wykładem, burza mózgów nad problemem metodycznym wynikłym w trakcie wykonywania ćwiczenia,</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | <p>W1 praca pisemna, ocena eksperymentów,<br/> W2 praca pisemna, ocena eksperymentów,<br/> U1 praca pisemna, ocena eksperymentów,<br/> U2 praca pisemna, ocena eksperymentów,<br/> K1 ocena eksperymentów<br/> K2 praca pisemna, ocena eksperymentów</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p>Formy zajęć:<br/> - udział w wykładach – 30 godz. kontaktowych/1,02 pkt ECTS<br/> - udział w ćwiczeniach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 godz./1,02 pkt ECTS<br/> - przygotowanie do ćwiczeń – 8x1 godz. = 8 godz./ 0,27 pkt ECTS<br/> - sporządzanie sprawozdań – 8x1 godz. = 8 godz./0,27 pkt ECTS<br/> - przygotowanie do egzaminu 20 godz. = 0,68 pkt ECTS<br/> - udział w egzaminie 2 godz. = 0,07 pkt ECTS<br/> - konsultacje związane z przygotowaniem do ćwiczeń i egzaminu – 10 godz./0,34 pkt ECTS<br/> - zapoznanie się z zalecanym piśmiennictwem -10 godz. /0,34 pkt ECTS<br/> Łączny nakład pracy studenta to 118 godz., co odpowiada 4 punktom ECTS</p>                                |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>- udział w wykładach – 30 godz. kontaktowych<br/> - udział w ćwiczeniach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 godz.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

|                                                                                |                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | - udział w egzaminie (2 godz.) = 2 godz.<br>- konsultacje związane z przygotowaniem do ćwiczeń i egzaminu – 10 godz. |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | W1 – Di_ W02<br>W2 – Di_ W07<br>U1 – Di_ U05<br>U2 – Di_ U06<br>K1 – Di_ K02<br>K2 – Di_ K05                         |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Technologia żywności 2<br>Food Technology 2                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy/ <del>fakultatywny</del>                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia/ <del>drugiego stopnia/jednolite</del><br><del>magisterskie</del>                                                                                                                                                                                                          |
| Forma studiów                                                                                                                               | stacjonarne/ <del>niestacjonarne</del>                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | II                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 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. Waldemar Gustaw                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Technologii Surowców Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii                                                                                                                                                                                                                             |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Celem modułu jest przekazanie wiadomości na temat:<br>- właściwości funkcjonalnych składników żywności<br>- wpływu obróbki technologicznej na składniki żywności oraz jakość produktów spożywczych<br>- poznanie wybranych technologii w przetwórstwie najważniejszych surowców żywnościowych |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | W1. Ma ogólną wiedzę na temat właściwości funkcjonalnych składników surowców roślinnych i zwierzęcych oraz przemian zachodzących podczas przetwarzania żywności                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | W2. Zna wybrane technologie charakterystyczne dla przetwórstwa mięsa, mleka, owoców i warzyw, zbóż i innych surowców                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | ...                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | U1. Posiada umiejętność analizy fizyko-chemicznej przemian zachodzących podczas procesów technologicznych;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                | ...                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                | K1.Potrafi współdziałać w grupie;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                  | Technologia Żywności 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Treści programowe modułu                                                       | 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 w technologii żywności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | <p><i>Skrabka-Błotnicka T., 2007. Technologia żywności pochodzenia zwierzęcego. Surowce. Wyd. A.E. Wrocław.</i></p> <p><i>Ziajka S. Mleczarstwo. Wydawnictwo UWM 2008</i></p> <p><i>Grabowski T., Kijowskiego J. Mięso i przetwory drobiowe: technologia, higiena, jakość: WNT, 2009</i></p> <p><i>Olszewski A Technologia przetwórstwa mięsa - WNT. 2012</i></p> <p><i>Jurga R , Przetwórstwo Zbóż –. PWN Warszawa 1994</i></p> <p><i>Jarczyk, A.. Płocharski W. -Technologia produktów owocowych i warzywnych, Skierniewice 2010</i></p> <p><i>Sikorski Z. 2004. Ryby i bezkręgowce morskie. WNT, Warszawa.</i></p> <p><i>Świetlikowska K., 2010. Surowce spożywcze pochodzenia roślinnego. Wyd SGGW.</i></p> <p><i>Skrypt ćwiczeniowy własny</i></p> |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | Wykład, dyskusja, ćwiczenia laboratoryjne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p>W1- sprawdzian, egzamin pisemny</p> <p>W2- sprawdzian, egzamin pisemny</p> <p>U1 - ocena wykonania ćwiczenia i sprawozdania</p> <p>K1 – ocena wykonania ćwiczenia i sprawozdania</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych wyników; sprawdziany, sprawozdania, dziennik prowadzącego, egzamin</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Bilans punktów ECTS                                                            | <p>udział w wykładach – 30 godz.</p> <p>-udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 godz.</p> <p>- przygotowanie do ćwiczeń – 10 godz.</p> <p>- sporządzanie sprawozdań – 10 godz.</p> <p>- przygotowanie do egzaminu i udział w egzaminie 20 godz.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <i>Konsultacje związane z przygotowaniem do ćwiczeń i egzaminu 5 godz.</i><br><i>Łączny nakład pracy studenta to 105 godz. , co odpowiada 4 punktom ECTS</i> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | udział w wykładach – 30 godz; w ćwiczeniach – 30 godz.; konsultacjach...5; egzamin ...2. ;                                                                   |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1 – DI_W07<br>W2 - DI_W02, DI_W07<br>U1 - DI_U07<br>K1 - DI_K02                                                                                             |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                          |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia / Law and economics in health protection                                                                      |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                             |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                                                        |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                 |
| Forma studiów                                                                                                                               | stacjonarne                                                                                                                                        |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | II                                                                                                                                                 |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 4                                                                                                                                                  |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 2 w tym 1,3 kontaktowe                                                                                                                             |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Dr Piotr Chojnacki                                                                                                                                 |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | 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 uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | 1.W1. Posiada wiedzę na temat zależności pomiędzy mechanizmami rynkowymi a rolą państwa w ochronie zdrowia                                         |
|                                                                                                                                             | 2.W2. Posiada wiedzę o ubezpieczeniach zdrowotnych i zasadach finansowania w ochronie zdrowia                                                      |
|                                                                                                                                             | 3.W3. Posiada wiedzę o zakresie podstawowych aspektów prawnych funkcjonowania systemu ochrony zdrowia                                              |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                | U1. Potrafi znaleźć i interpretować odpowiednie akty prawne w obszarze prawa i ekonomiki ochrony zdrowia.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                | 1. K1. Jest świadomy konieczności aktualizacji aspektów prawnych i ekonomicznych w ochronie zdrowia i potrafi dzielić się wiedzą poza środowiskiem akademickim.<br>2. K2. Potrafi formułować opinie związane z prawnymi i ekonomicznymi zagadnieniami funkcjonowania ochrony zdrowia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                  | Podstawy ekonomii i prawa.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Treści programowe modułu                                                       | 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.                                                                                                                                                                                                        |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | <p>1. Literatura obowiązkowa:<br/> Morris S., <i>Ekonomia w służbie ochrony zdrowia</i>. Wydawnictwo Oficyna a Wolters Kluwer 2011<br/> Nojszewska E., <i>System ochrony zdrowia</i>. PWN, Warszawa 2009<br/> Nojszewska E., <i>Kierunki rozwoju systemu ochrony zdrowia w Polsce</i>. Oficyna a Wolters Kluwer 2011</p> <p><b>Sygit B., Wąsik D.; Prawo ochrony zdrowia Dyfin 2016</b></p> <p>2. Literatura zalecana:<br/> <u>Ustawa o działalności leczniczej Dz.U. z 2018 r. Poz. 2190</u><br/> <u>Ustawa o świadczeniach opieki zdrowotnej finansowanych ze środków publicznych Dz.U. z 2018 r. poz. 151</u></p> |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | 1) wykład konwencjonalny<br>2) wykład problemowy<br>3) dyskusja<br>4) prezentacje multimedialne<br>5) studia literaturowe                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | W1, W2, W3 Egzamin pisemny, dyskusja<br>U1, Egzamin pisemny, dyskusja<br>K1,K2, Egzamin pisemny, dyskusja<br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: archiwizacja prac pisemnych (egzaminu)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Bilans punktów ECTS                                                            | - udział w wykładach – 30 godz.<br>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 8 x 1 godz. = 8 godz.,<br>- studia literaturowe, przygotowanie do egzaminu i obecność na egzaminie – 12 godz + 1 godz. = 13 godz.<br>Łączny nakład pracy studenta to 51 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS.                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <i>Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego</i><br>- udział w wykładach –30 godz.<br>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 0 godz.<br>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 8 godz.,<br>- obecność na egzaminie – 1 godz.<br>Łącznie 39 godz. co odpowiada 1,3 punktom ECTS |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1- DI_W12<br>W2- DI_W12<br>W3- DI_W12<br>U1- DI_U05<br>K1- DI_K01<br>K2- DI_K04                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                             | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                     |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                      | Mikrobiologia ogólna i żywności<br>General and food microbiology                                                                                                                                                                              |
| Język wykładowy                                                                                    | polski                                                                                                                                                                                                                                        |
| Rodzaj modułu                                                                                      | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                   |
| Poziom studiów                                                                                     | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                            |
| Forma studiów                                                                                      | stacjonarne                                                                                                                                                                                                                                   |
| Rok studiów dla kierunku                                                                           | 2                                                                                                                                                                                                                                             |
| Semestr dla kierunku                                                                               | 4                                                                                                                                                                                                                                             |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                        | 4 (3/1)                                                                                                                                                                                                                                       |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                      | Dr hab. Monika Kordowska-Wiater                                                                                                                                                                                                               |
| Jednostka oferująca moduł                                                                          | Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka                                                                                                                                                                                    |
| Cel modułu                                                                                         | Celem modułu jest zapoznanie studentów z mikroorganizmami, ich budową, funkcjonowaniem, różnorodnością ze szczególnym uwzględnieniem mikroorganizmów wpływających na bezpieczeństwo zdrowotne żywności (patogeny) oraz jej cechy sensoryczne. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które | Wiedza:<br>W1. Ma wiedzę w zakresie mikroorganizmów i ich metabolitów występujących w żywności                                                                                                                                                |

|                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.      | W2. Zna techniki hodowli drobnoustrojów oraz metody analizy ich wzrostu i identyfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                               | W3. Ma podstawową wiedzę na temat zagrożeń bezpieczeństwa zdrowotnego żywności powodowanych przez mikroorganizmy patogenne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                               | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                               | U1. Posiada zdolność odpowiedniego wykorzystania technik i metod mikrobiologicznych do identyfikacji zagrożeń w żywności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                               | U2. Potrafi zaprojektować, wykonać prosty eksperyment dotyczący hodowli mikroorganizmów i zinterpretować wyniki                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                               | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                               | K1. Potrafi pracować indywidualnie i współdziałać w grupie pełniąc różne funkcje, przestrzega zasad BHP                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                               | K2. Ma świadomość zagrożeń występujących w żywności i wie jak im zapobiegać lub ograniczać                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                 | Podstawowa wiedza z biologii                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Treści programowe modułu                      | <p>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.</p> <p>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.</p> |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | <p>Literatura wymagana:</p> <p>Nicklin Krótkie Wykłady Mikrobiologia, Wyd. Nauk. PWN, Warszawa, 2000;</p> <p>Kisielewska E., Kordowska-Wiater M. Ćwiczenia z mikrobiologii ogólnej i mikrobiologii żywności. Wydawnictwo UP w Lublinie, 2015;</p> <p>Żakowska, Stobińska (red.), Mikrobiologia i Higiena w Przemśle Spożywczym, Wyd. PŁ, Łódź, 2000;</p> <p>Literatura zalecana:</p> <p>Libudzisz, Kowal, Żakowska (red.) Mikrobiologia Techniczna, tom 1 i 2, Wyd. Nauk. PWN, Warszawa, 2008;</p>                                                                                                                                                                                                                                              |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | Wykłady – prezentacje multimedialne<br>Ćwiczenia audytoryjne – teoretyczne wprowadzenie do ćwiczeń laboratoryjnych<br>Ćwiczenia laboratoryjne – zadania praktyczne (doświadczenia) do wykonania samodzielnie przez studentów lub przez grupę studentów                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | W1. –sprawdziany pisemne, egzamin pisemny<br>W2. –sprawdziany pisemne, egzamin pisemny<br>W3. –sprawdziany pisemne, egzamin pisemny<br>U1- ocena wykonywanych preparatów mikroskopowych, sprawozdania z wykonanych ćwiczeń<br>U2 –sprawozdania z wykonanych ćwiczeń<br>K1-2 -ocena pracy studenta na ćwiczeniach<br>Formy dokumentowania wyników: sprawdziany pisemne, sprawozdania, prace egzaminacyjne, dziennik prowadzącego.                                                                                                                              |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | Wykłady – 30 godz. kont./ 1 ECTS<br>Ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne – 45 godz. kont. / 1,8 ECTS<br>Przygotowanie do ćwiczeń – 8 godz. niekont./ 0,3 ECTS<br>Dokończenie sprawozdań z ćwiczeń -5 godz. niekont. / 0,2 ECTS<br>Przygotowanie się do sprawdzianów – 8 godz. niekont./ 0,3 ECTS<br>Konsultacje związane z przygotowaniem do egzaminu – 2 godz. kont. 0,1 ECTS<br>Przygotowanie się do egzaminu 10 godz. niekont. / 0,4 ECTS<br>Egzamin – 2 godz. kont. / 0,1 ECTS<br>Łączny nakład pracy studenta to 110 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS. |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | Udział w wykładach – 30 godz;<br>Udział w ćwiczeniach – 45 godz.;<br>Udział w konsultacjach - 2 godz;<br>Egzamin -2 godz ;<br>Łącznie 79 godz. co odpowiada 3 punktom ECTS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego<br>W1 – DI_W02<br>W2 – DI_W02<br>W3 – DI_W07<br>U1 – DI_U06<br>U2 – DI_U05<br>K1 - DI_K02<br>K2 – DI_K05                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |



|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Edukacja żywieniowa<br>Nutrition education                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Poziom studiów                                                                                                                              | Pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Forma studiów                                                                                                                               | stacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | II                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 4 (2,8/1,2)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | dr hab. Piotr Domaradzki, prof. uczelni                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | 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 uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | <b>Wiedza:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | W1. Zna zasady, formy, metody oraz środki dydaktyczne stosowane w edukacji żywieniowej jak również założenia głównych mód żywieniowych i popularnych diet                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | <b>Umiejętności:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | U1. Umie zaplanować zajęcia z zakresu edukacji żywieniowej i zastosować odpowiednie metody dydaktyczne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | U2. Rozwija umiejętność udzielania porad dietetycznych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | ...                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | <b>Kompetencje społeczne:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | K1. Postrzega potrzebę edukowania społeczeństwa w zakresie racjonalnego żywienia i konsekwencjach błędów żywieniowych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | K2. Rozumie zależność między zachowaniami żywieniowymi a stanem zdrowia u określonych grup ludzi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | podstaw żywienia człowieka oraz podstawy produkcji żywności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | 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, fortifikowana, 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Contento R.I. (2018): Edukacja Żywieniowa. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.</li> <li>2. Gawęcki J. (red.) (2010): Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa</li> <li>3. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa</li> <li>4. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.) (2010): Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa</li> <li>5. Kołajtis-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.</li> <li>6. Jeżewska-Zychowicz: Zachowania żywieniowe i ich uwarunkowania, SGGW, Warszawa 2007</li> <li>7. B. Woynarowska: Edukacja zdrowotna, Warszawa 2008</li> </ol> |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | Wykłady multimedialne, ćwiczenia w grupach, praca własna, konsultacje u prowadzących zajęcia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | <p>W1, U1 – zaliczenia pisemne, egzamin</p> <p>W1, U1, U2, K2 – ocena przygotowania i prezentacji zadań projektowych</p> <p>K1, K2, U2 – odpowiedzi ustne, dyskusja panelowa, obserwacja i ocena pracy w grupie oraz indywidualnej aktywności na zajęciach</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: prezentacje, sprawdziany, sprawozdania, dziennik prowadzącego, prace egzaminacyjne.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach – 30 godz.,</li> <li>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 godz.,</li> <li>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 8 godz.,</li> <li>- obecność na egzaminie – 2 godz.</li> </ul> <p>70 godz. kontaktowych/ 2,8 pkt. ECTS</p><br><ul style="list-style-type: none"> <li>- przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych – 5 godz.</li> <li>- przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych – 8 godz.</li> <li>- przygotowanie projektów do prezentacji – 9 godz.,</li> <li>- przygotowanie do egzaminu – 8 godz.</li> </ul> <p>30 godz. niekontaktowych/ 1,2 pkt. ECTS</p><br><p>Łączny nakład pracy studenta to 100 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS.</p>                                                                              |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach – 30 godz.</li> <li>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 godz.</li> <li>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 8 godz.,</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|                                                                                |                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | - obecność na egzaminie – 2 godz.                                                                                          |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego<br>W1 – DI_W03<br>U1 – DI_U10<br>U2 – DI_U08<br>K1 – DI_K06<br>K2 – DI_K06 |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                        |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Podstawy statystyki<br>Fundamentals of statistics                                                                                                                |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                           |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                                                                      |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                               |
| Forma studiów                                                                                                                               | stacjonarne                                                                                                                                                      |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | II                                                                                                                                                               |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 4                                                                                                                                                                |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 2 (1/1)                                                                                                                                                          |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Dr hab. Tadeusz Paszko, prof. U.P.                                                                                                                               |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Chemii                                                                                                                                                   |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Zapoznanie studentów z podstawowymi testami statystycznymi stosowanymi w naukach biologicznych i medycznych i przygotowanie ich do samodzielnego ich stosowania. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | 1. Ma wiedzę dotyczącą sposobów pozyskiwania danych w badaniach związanych z dietetyką i analizą żywności metodami statystycznymi.                               |
|                                                                                                                                             | 2.                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | ...                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | 1. Umie przygotować i prawidłowo przeprowadzić badanie statystyczne i właściwie interpretować wyniki badań statystycznych.                                       |
|                                                                                                                                             | 2.                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | ...                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | 1. Jest przygotowany do formułowania, na podstawie wyników analiz statystycznych, opinii i wniosków                                                              |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | dotyczących postępowania dietetycznego w określonych grupach ludności.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                  | Znajomość podstaw rachunku prawdopodobieństwa w zakresie szkoły średniej.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Treści programowe modułu                                                       | <p>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 <math>\chi^2</math>: klasyfikacja pojedyncza i podwójna. Testy zgodności. Tabele wielodzielcze w programie Statistica: test <math>\chi^2</math>, 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.</p> |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | <p>6) R. E. Parker. Wprowadzenie do statystyki dla biologów. Warszawa 1978.<br/> 7) Adam Łomnicki Wprowadzenie do statystyki dla przyrodników. Warszawa 2010.<br/> 8) Andrzej Stanisł. Przystępny kurs statystyki z zastosowaniem Statistica pl na przykładach z medycyny. Tom 1. Statystyki podstawowe. StatSoft Polska. Kraków 2006.<br/> 9) Andrzej Stanisł. Przystępny kurs statystyki z zastosowaniem Statistica pl na przykładach z medycyny. Tom 2. Modele liniowe i nieliniowe. StatSoft Polska. Kraków 2007.<br/> 10) Antoni Lemańczyk. Zbiór zadań ze statystyki medycznej. Uniwersytet Medyczny w Poznaniu. Poznań 2008.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wykład.</li> <li>2. Ćwiczenia audytoryjne.</li> <li>3. Ćwiczenia laboratoryjne z użyciem komputerów z oprogramowaniem Statistica.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | W1, U1, K1 – kolokwia pisemne sprawdzające praktyczne umiejętności wykonywania testów statystycznych w programie Statistica oraz interpretację otrzymanych wyników.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p>Udział w wykładach – 14 godz.,<br/>         Udział w ćwiczeniach audytoryjnych i laboratoryjnych – 16 godz.,<br/>         Przygotowanie do kolokwii – 20 godz.,<br/>         Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS.</p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>Udział w wykładach: 14 godz.<br/>         Udział w ćwiczeniach laboratoryjnych i audytoryjnych: 16 godz.<br/>         Konsultacje: 5 godz.<br/>         Łącznie 35 godz, co odpowiada <math>\approx</math> 1 punktowi ECTS</p>                         |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>W1 – DI_W02<br/>         U1 – DI_U05<br/>         K1 – DI_K04</p>                                                                                                                                                                                      |

|                                                                                                    |                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                             | Dietetyka                                                                                                                                    |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                      | <p>Diety alternatywne</p> <p>Alternative diets</p>                                                                                           |
| Język wykładowy                                                                                    | polski                                                                                                                                       |
| Rodzaj modułu                                                                                      | fakultatywny                                                                                                                                 |
| Poziom studiów                                                                                     | pierwszego stopnia                                                                                                                           |
| Forma studiów                                                                                      | stacjonarne                                                                                                                                  |
| Rok studiów dla kierunku                                                                           | II                                                                                                                                           |
| Semestr dla kierunku                                                                               | 4                                                                                                                                            |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                        | 3 (1,9/1,1)                                                                                                                                  |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                      | Dr Monika Bojanowska                                                                                                                         |
| Jednostka oferująca moduł                                                                          | Katedra Chemii                                                                                                                               |
| Cel modułu                                                                                         | Celem modułu jest zapoznanie studentów z alternatywnymi sposobami żywienia człowieka oraz znaczenie stosowania tego rodzaju diet dla zdrowia |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które | Wiedza:                                                                                                                                      |
|                                                                                                    | 1. Wymienia i charakteryzuje różne rodzaje diet alternatywnych                                                                               |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.                                       | 2. Zna (wymienia) pozytywne i negatywne aspekty poszczególnych diet                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                | 1. Potrafi oceniać wartość odżywczą popularnych diet alternatywnych i dokonywać porad w tym zakresie                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                | 2. Potrafi przewidywać skutki zdrowotne przy stosowaniu odmiennych sposobów żywienia                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                | 1. Jest świadomy skutków stosowania niebilansowanych diet redukcyjnych<br>2. potrafi planować pracę w zespole i umie w nim współdziałać                                                                                                                                                                                                                       |
| 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.                                                                                 |
| Treści programowe modułu                                                       | Założenia wybranych diet alternatywnych<br>Charakterystyka diety wegetariańskiej, jej wady i zalety oraz korzyści zdrowotne wynikające z jej stosowania. Rodzaje i charakterystyka niebilansowanych diet (niskowęglowodanowe, bogatobiałkowe, bogatotłuszczowe, bogatobiałkowe: Dukana, Kwaśniewskiego, Atkinsa, itp.) - skuteczność i skutki ich stosowania. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | Literatura zalecana:<br>1.Gawęcki J., Roszkowski W. (red.): Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. PWN, Warszawa 2009.<br>3.Borawska M.H, Malinowska M: Wegetarianizm: zalety i wady. PZWL, Warszawa, 2009<br>4.Artykuły tematyczne z czasopism naukowych i popularnonaukowych                                                                              |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | Wykład z prezentacją multimedialną, „burza mózgów” wykład problemowy – dyskusja<br>Ćwiczenia: Analiza jadłospisów wybranych diet alternatywnych, modyfikacje diet                                                                                                                                                                                             |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | Umiejętności i kompetencje społeczne: Ocena przygotowanych jadłospisów i modyfikacji diet, ocena wystąpienia<br>Wiedza, umiejętności, kompetencje społeczne: praca pisemna,<br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, protokół ocen z zaliczenia pisemnego                                                                         |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bilans punktów ECTS                                                                             | udział w wykładach - 30 h<br>udział w ćwiczeniach – 15 h<br>zaliczenie – 3 h<br><u>Razem kontaktowe – 48 h – 1,9 ECTS</u><br><br>przygotowanie do zaliczenia – 10 h<br>studiowanie literatury -15 h<br>zaliczenie – 3 h<br><u>Razem niekontaktowe – 28h – 1,1 ECTS</u> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | udział w wykładach – 30 godz.; w ćwiczeniach – 15 godz.; konsultacjach 8 godz.; zaliczenie 3 godz. ;                                                                                                                                                                   |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1, W2: DI_W03<br>U1, U2: DI_U02, DI_U08<br>K1, K2: DI_K02, DI_K06                                                                                                                                                                                                     |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                                       |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Ocena stanu odżywiania<br>Nutritional assessment                                                                                                                                                |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                                                          |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | fakultatywny                                                                                                                                                                                    |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                              |
| Forma studiów                                                                                                                               | stacjonarne                                                                                                                                                                                     |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | II                                                                                                                                                                                              |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 4                                                                                                                                                                                               |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 3 (1,9/1,1)                                                                                                                                                                                     |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Dr Monika Bojanowska                                                                                                                                                                            |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Chemii                                                                                                                                                                                  |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Zapoznanie studenta z podstawowymi metodami oceny sposobu żywienia. Wskazanie powiązań pomiędzy spożyciem żywności, sposobem żywienia i stanem odżywienia w szeroko rozumianej ocenie żywienia. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | 1. Potrafi dokonać oceny sposobu żywienia oraz jego korekty u osób z prawidłową i nieprawidłową masą ciała.<br>2. Potrafi wskazać przyczyny niedoborów na podstawie stosowanej diety            |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                | 1 Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                | 2. Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet oraz rozumie znaczenia niedoborów i nadmiarów pokarmowych dla zdrowia człowieka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                | 1. Potrafi planować pracę w zespole i umie w nim współdziałać                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                | 2. Jest świadomy skutków stosowania niebilansowanych diet                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                  | Znajomość funkcjonowania organizmu, zapotrzebowania na składniki pokarmowe, znajomość norm żywienia.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Treści programowe modułu                                                       | 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. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | 1. Jarosz M. (red.) (2012): Normy żywienia dla populacji polskiej - nowelizacja. IŻŻ, Warszawa.<br>2. Gawęcki J. (red.) (2010): Żywnienie Człowieka. Podstawy nauk o żywieniu. Wyd. PWN, Warszawa.<br>3. Gronowska-Senger A. (2013): Zarys oceny żywienia. Wyd. SGGW, Warszawa.<br>4. Gronowska-Senger A. (2013): Przewodnik metodyczny badań sposobu żywienia. Komitet Nauk o Żywieniu Człowieka PAN, Warszawa.<br>5. Artykuły tematyczne z czasopism naukowych i popularnonaukowych                                      |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej<br>Ćwiczenia: opracowanie zadania problemowego, dyskusja                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | Umiejętności i kompetencje społeczne: Ocena wykonania zadań, ocena wystąpienia<br>Wiedza, umiejętności, kompetencje społeczne: praca pisemna,<br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, protokół ocen z zaliczenia pisemnego                                                                                                                                                                                                                                                                    |



|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bilans punktów ECTS                                                                             | udział w wykładach - 30 h<br>udział w ćwiczeniach – 15 h<br>zaliczenie – 3 h<br><u>Razem kontaktowe – 48 h – 1,9 ECTS</u><br><br>przygotowanie do zaliczenia – 10 h<br>studiowanie literatury -15 h<br>zaliczenie – 3 h<br><u>Razem niekontaktowe – 28h – 1,1 ECTS</u> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | udział w wykładach – 30 godz.; w ćwiczeniach – 15 godz.; konsultacjach 8 godz.; zaliczenie 3 godz. ;                                                                                                                                                                   |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1, W2: DI_W03<br>U1, U2: DI_U02, DI_U05, DI_U08<br>K1, K2: DI_K02, DI_K04                                                                                                                                                                                             |

|                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                             | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                      | Język obcy – 3 -Angielski B2<br>Foreign Language – 3 - English B2                                                                                                                                                                                                                                           |
| Język wykładowy                                                                                    | angielski                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Rodzaj modułu                                                                                      | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Poziom studiów                                                                                     | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Forma studiów                                                                                      | stacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Rok studiów dla kierunku                                                                           | II                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Semestr dla kierunku                                                                               | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                        | 4 (2,1/1,9)                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                      | mgr Joanna Rączkiewicz-Gołacka                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Jednostka oferująca moduł                                                                          | Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Cel modułu                                                                                         | Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego.<br>Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym.<br>Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                    | 1.                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                    | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.      | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                               | U1. Posiada umiejętność sprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                               | U2. Potrafi dyskutować, argumentować, relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                               | U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania obcojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                               | U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                               | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                 | K1. Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                               | Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Treści programowe modułu                      | <p>Prowadzone w ramach modułu zajęcia obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej. Moduł obejmuje również ćwiczenie zaawansowanych struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji.</p> <p>W czasie ćwiczeń zostanie poszerzone słownictwo specjalistyczne danej dyscypliny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym.</p> <p>Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.</p> |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | <p>C.Latham-Koenig, C.Oxenden, English File Intermediate Third Edition, Oxford, 2013</p> <p>S.Kay, J.Hird, P.Maggs, J.Quintana, Move Intermediate, Macmillan 2006</p> <p><a href="https://www.sciencedaily.com/">https://www.sciencedaily.com/</a></p> <p>Wielki słownik angielsko-polski, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, 2002</p> <p>Słownik rolniczy angielsko-polski, Wydawnictwo IUNG, Puławy, 2001</p> <p>Słownik medyczny angielsko-polski, Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa, 2009</p> <p>Dictionary of Contemporary English, Pearson Education Limited, 2005</p>                                                                                                                    |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne  | wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | <p><b>U1</b> -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach<br/> <b>U2</b> -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach<br/> <b>U3</b>-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego<br/> <b>U4</b> –ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych<br/> <b>K1</b>-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach<br/> <b>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia:</b><br/> Śródsesemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat<br/> <b>Kryteria ocen dostępne w SPNJO</b></p> |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p><b>KONTAKTOWE:</b><br/> Udział w ćwiczeniach: 45 godz.<br/> Konsultacje: 5 godz.<br/> Egzamin: 3 godz.<br/> <b><u>RAZEM KONTAKTOWE: 53 godz. / 2,1 ECTS</u></b></p> <p><b>NIEKONTAKTOWE:</b><br/> Przygotowanie do zajęć: 30 godz.<br/> Przygotowanie do egzaminu: 17 godz.<br/> <b><u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 47 godz. / 1,9 ECTS</u></b></p> <p>Łączny nakład pracy studenta to 100 godz., co odpowiada 4 punktom ECTS</p>                                                                                                                                                                |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>Udział w ćwiczeniach – 45 godz.<br/> Udział w konsultacjach – 5 godz.,<br/> Egzamin – 3 godz..<br/> Łącznie 53 godz. co odpowiada 2,1 punktu ECTS</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>U1 – DI_U12 +++<br/> U2 – DI_U12 +++<br/> U3 - DI_U12 +++<br/> U4 - DI_U12 +++<br/> K1 – DI_K01 +</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

|                                               |                                                                  |
|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                        | Dietetyka                                                        |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Język obcy – 3 -Niemiecki B2<br>Foreign Language – 3 - German B2 |
| Język wykładowy                               | niemiecki                                                        |
| Rodzaj modułu                                 | obowiązkowy                                                      |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Forma studiów                                                                                                                               | stacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | II                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 4 (2,1/1,9)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | mgr Anna Gruszecka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego.<br>Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym.<br>Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.                                    |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | 1.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | U1. Posiada umiejętność sprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | U2. Potrafi dyskutować, argumentować, relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania obcojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych.                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | K1. Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego                                                                                                                                                                                                                                       |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | Prowadzone w ramach modułu zajęcia obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej.<br>Moduł obejmuje również ćwiczenie zaawansowanych struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji. |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | <p>W czasie ćwiczeń zostanie poszerzone słownictwo specjalistyczne danej dyscypliny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym.</p> <p>Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | <p>1.H. Hilpert, S. Kalender, M. Kerner Schritte international 5 i 6 - Hueber 2012</p> <p>2.S. Mróz-Dwornikowska, K. Szachowska – Welttour 3 i 4 - Nowa Era Sp. z o.o.2014</p> <p>3.W. Krenn, H. Puchta – Motive B1 - Hueber 2016</p> <p>4.B. Kujawa, M. Stinia, B. Szymoniak - Mit Beruf auf Deutsch profil turystyczno – gastronomiczny - Nowa Era – Sp. z o.o. 2014</p> <p>5.M. Perlmann-Balme, A. Tomaszewski, D. Weers – Themen aktuell 3 –Hueber 2010</p>                                                                                                                                           |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p><b>U1</b> -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p><b>U2</b> -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p><b>U3</b>-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego</p> <p><b>U4</b> –ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych</p> <p><b>K1</b>-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach</p> <p><b>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia:</b></p> <p>Śródsesemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat</p> <p><b>Kryteria ocen dostępne w SPNJO</b></p> |
| Bilans punktów ECTS                                                            | <p><b>KONTAKTOWE:</b></p> <p>Udział w ćwiczeniach: 45 godz.</p> <p>Konsultacje: 5 godz.</p> <p>Egzamin: 3 godz.</p> <p><b><u>RAZEM KONTAKTOWE: 53 godz. / 2,1 ECTS</u></b></p> <p><b>NIEKONTAKTOWE:</b></p> <p>Przygotowanie do zajęć: 30 godz.</p> <p>Przygotowanie do egzaminu: 17 godz.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <p><b><u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 47 godz. / 1,9 ECTS</u></b></p> <p>Łączny nakład pracy studenta to 100 godz., co odpowiada 4 punktom ECTS</p>                    |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>Udział w ćwiczeniach – 45 godz.</p> <p>Udział w konsultacjach – 5 godz.,</p> <p>Egzamin – 3 godz..</p> <p>Łącznie 53 godz. co odpowiada 2,1 punktu ECTS</p> |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>U1 – DI_U12 +++</p> <p>U2 – DI_U12 +++</p> <p>U3 - DI_U12 +++</p> <p>U4 - DI_U12 +++</p> <p>K1 – DI_K01 +</p>                                               |

|                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                             | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                      | Język obcy – 3 -Rosyjski B2<br>Foreign Language – 3 - Russian B2                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Język wykładowy                                                                                    | rosyjski                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Rodzaj modułu                                                                                      | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Poziom studiów                                                                                     | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Forma studiów                                                                                      | stacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Rok studiów dla kierunku                                                                           | II                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Semestr dla kierunku                                                                               | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                        | 4 (2,1/1,9)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                      | mgr Jerzy Szuma                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Jednostka oferująca moduł                                                                          | Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Cel modułu                                                                                         | <p>Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego.</p> <p>Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym.</p> <p>Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.</p> |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które | <p>Wiedza:</p> <p>1.</p> <p>2.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.                                       | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                | U1. Posiada umiejętność sprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                | U2. Potrafi dyskutować, argumentować, relacjonować i interpretować wydarzenia z życia codziennego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                | U3. Posiada umiejętność czytania ze zrozumieniem i analizowania obcojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                | U4. Potrafi konstruować w formie pisemnej teksty dotyczące spraw prywatnych i służbowych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                  | K1. Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                | Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Treści programowe modułu                                                       | <p>Prowadzone w ramach modułu zajęcia obejmują rozszerzenie słownictwa ogólnego w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej.</p> <p>Moduł obejmuje również ćwiczenie zaawansowanych struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji.</p> <p>W czasie ćwiczeń zostanie poszerzone słownictwo specjalistyczne danej dyscypliny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym.</p> <p>Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.</p> |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | <p>1.S.Czernyszow, A.Czernyszowa- Pojechali 2.1, 2.2- Złatoust, Sanki-Petersburg2014</p> <p>3.A.Pado start.ru 2- WSIP 2006</p> <p>4.A.Kaźmierak D.Matwiczyna TELC materiały przygotowawcze -UMCS 2010</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p><b>U1</b> -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p><b>U2</b> -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach</p> <p><b>U3</b>-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <p><b>U4</b> –ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych</p> <p><b>K1</b>-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach</p> <p><b>Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia:</b><br/> Śródsemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat</p> <p><b>Kryteria ocen dostępne w SPNJO</b></p>                                              |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p><b>KONTAKTOWE:</b><br/> Udział w ćwiczeniach: 45 godz.<br/> Konsultacje: 5 godz.<br/> Egzamin: 3 godz.<br/> <b><u>RAZEM KONTAKTOWE: 53 godz. / 2,1 ECTS</u></b></p> <p><b>NIEKONTAKTOWE:</b><br/> Przygotowanie do zajęć: 30 godz.<br/> Przygotowanie do egzaminu: 17 godz.<br/> <b><u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 47 godz. / 1,9 ECTS</u></b></p> <p>Łączny nakład pracy studenta to 100 godz., co odpowiada 4 punktom ECTS</p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>Udział w ćwiczeniach – 45 godz.<br/> Udział w konsultacjach – 5 godz.,<br/> Egzamin – 3 godz..<br/> Łącznie 53 godz. co odpowiada 2,1 punktu ECTS</p>                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>U1 – DI_U12 +++<br/> U2 – DI_U12 +++<br/> U3 - DI_U12 +++<br/> U4 - DI_U12 +++<br/> K1 – DI_K01 +</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|                                               |                          |
|-----------------------------------------------|--------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                        | Dietetyka                |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Toksykologia, Toxicology |
| Język wykładowy                               | polski                   |
| Rodzaj modułu                                 | obowiązkowy              |
| Poziom studiów                                | pierwszego stopnia       |



|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Forma studiów                                                                                                                               | stacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | III                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 4 (2,2/1,8)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Dr hab. Magdalena Krauze                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | 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 uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | <b>Wiedza:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | W1. posiada ogólną wiedzę o procesach metabolicznych zachodzących w organizmie i przemian biochemicznych i chemicznych składników żywności.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | W2. posiada uporządkowaną wiedzę dotyczącą dodatków do żywności oraz egzo- i endogennych substancji szkodliwych występujących w żywności.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | <b>Umiejętności:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | U1. potrafi zinterpretować wyniki i wyciągnąć wnioski na podstawie przeprowadzonej analizy.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | <b>Kompetencje społeczne:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | K1. potrafi pracować indywidualnie i w zespole oraz przygotować stanowisko.<br>K2. pogłębia swoją wiedzę i doskonali umiejętności, jest otwarty na nowe zadania badawcze.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Chemia, biochemia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | Kierunki rozwoju toksykologii, definicje trucizn i ich podział, dawki, rodzaje zatruć, przyczyny i struktura zatruć, 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                   | 1. Brzozowska A.: "Toksykologia żywności" przewodnik do ćwiczeń", Wyd. SGGW 2010.<br>2. Seńczuk W.: "Toksykologia współczesna", Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2005<br>3. Aktualne publikacje naukowe z listy JCR                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | Metody dydaktyczne: należy podać informację na temat stosowanych metod dydaktycznych np. dyskusja, wykład, doświadczenie, ćwiczenia rachunkowe, wykonanie projektu, pokaz, metody programowe z wykorzystaniem komputera itp.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | Należy podać w jaki sposób planowana jest weryfikacja osiąganych przez studenta efektów uczenia się: praca pisemna, ocena eksperymentów, sprawdzian testowy, pisemny, ocena zadania projektowego, ocena wystąpienia, ocena prezentacji. Należy opisać sposób weryfikacji każdego efektu uczenia się oddzielnie.<br>W1 i W2 – egzamin pisemny składający się z części opisowej i testowej<br>U1 - ocena wykonania i interpretacji rezultatów eksperymentu wykonanych w trakcie zajęć, popartych sprawozdaniem z zajęć<br>K1 – ocena pracy w trakcie zajęć przez prowadzącego<br>K2 – zachowane prace pisemne |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | Formy zajęć: wykład, ćwiczenia, konsultacje, przygotowanie do zajęć, przygotowanie projektów, studiowanie literatury .....<br>Dla każdej formy zajęć należy podać: liczbę godzin kontaktowych/liczbę punktów ECTS<br>liczbę godzin niekontaktowych/liczbę punktów ECTS.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - udział w wykładach – 30h (1 ECTS)<br>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30h (1 ECTS)<br>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 3h<br>- obecność na egzaminie – 2h (0,1 ECTS)<br>Łącznie 65 godz. co odpowiada 2,2 pkt ECTS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego<br>W1 - DI_W01; DI_W02<br>W2 - DI_W06<br>U1 - DI_U05<br>K1 - DI_K02<br>K2 - DI_K01; DI_K05                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | DIETETYKA                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | <b>Praktyka zawodowa</b><br><b>Professional practice</b>                                                                                                                                                                                                                                 |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | Obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Poziom studiów                                                                                                                              | Studia pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Forma studiów                                                                                                                               | Studia stacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | II                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 7 (6,8/0,2)                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | dr inż. Agnieszka Malik                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka                                                                                                                                                                                                                               |
| 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 uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | W1. Zna zasady obowiązujące przy układania diet dla różnych grup ludności.                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | W.2. Zna zasady dotyczące zapewnienia kontroli i bezpieczeństwa spożywanej żywności                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | U1. Potrafi planować jadłospisy indywidualne i zbiorowe                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | U2. Potrafi opracować jadłospis dopasowany do wieku i schorzeń pacjentów                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | K1.Potrafi pracować indywidualnie i w zespole realizując powierzone mu zadania                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | K2.Ma świadomość ważności jakości żywności dla żywienia zbiorowego                                                                                                                                                                                                                       |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | podstawy żywienia człowieka                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | W ramach odbywanej praktyki student poznaje zasady organizacji wyżywienia w domach pomocy społecznej, oddziałach opieki paliatywnej, zakładach opiekuńczo leczniczych i hospicjach. Zdobywa wiedzę z zakresu zasad bezpieczeństwa i higieny przygotowywania potraw takich jak HACCP, GHP |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | dla osób o szczególnych wymaganiach żywieniowych. Bierze udział w przygotowywaniu i wydawaniu posiłków. 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                   | <i>Nie dotyczy</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | Metody dydaktyczne: należy podać informację na temat stosowanych metod dydaktycznych np. dyskusja, wykład, doświadczenie, ćwiczenia rachunkowe, wykonanie projektu, pokaz, metody programowe z wykorzystaniem komputera itp.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | Dziennik praktyk, opinia i potwierdzenie odbycia praktyk przez opiekuna, egzamin                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych w czasie praktyki zadań – 30 godzin</li> <li>- realizacja zadań powierzonych z przez opiekuna praktykanta z ramienia firmy – 150 godzin</li> <li>- udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 1 godzina</li> <li>- prowadzenie dziennika praktyk na miejscu praktyk – 24 godzin</li> <li>- uzupełnianie dziennika praktyk poza godzinami praktyk – 4,5 godziny</li> <li>- obecność na egzaminie – 0,5 godziny</li> </ul> <p><i>liczba godzin kontaktowych /liczba punktów ECTS: 205,5 godz./6,8 ECTS</i><br/> <i>liczba godzin ogółem/liczba punktów ECTS: 210 godz./7 ECTS</i></p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <ul style="list-style-type: none"> <li>- obecność na egzaminie – 0,5 godziny</li> <li>- udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 1 godzina</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1: DI_W03<br>W2: DI_W04<br>U1: DI_U01<br>U2: DI_U02<br>K1: DI_K01<br>K2: DI_K05                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|                                               |                                                          |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                        | DIETETYKA                                                |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | <b>Praktyka zawodowa</b><br><b>Professional practice</b> |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | Obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Poziom studiów                                                                                                                              | Studia pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Forma studiów                                                                                                                               | Studia stacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | II                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 7 (6,8/0,2)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | dr inż. Agnieszka Malik                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 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 uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | W1. Zna zasady obowiązujące przy układania diet dla osób zdrowych i według indywidualnych potrzeb pacjenta                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | W.2. Zna metody oceny stanu odżywienia pacjenta                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | U1. Potrafi wyliczyć zapotrzebowanie na składniki pokarmowe i ułożyć dietę zależnie od stanu zdrowia i aktywności pacjenta                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | U2. Potrafi udzielić porady dietetycznej                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | K1. Dostrzega potrzebę zmiany zachowań żywieniowych oraz potrzebę edukowania społeczeństwa w zakresie racjonalnego żywienia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | K2. Ma świadomość ważności odpowiedniego żywienia dla zachowania zdrowia żywienia i w leczeniu chorób                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | podstawy żywienia człowieka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | 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. |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                   | <i>Nie dotyczy</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | <i>Nie dotyczy</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | Dziennik praktyk, opinia i potwierdzenie odbycia praktyk przez opiekuna, egzamin                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych w czasie praktyki zadań – 30 godzin</li> <li>- realizacja zadań powierzonych z przez opiekuna praktykanta z ramienia firmy – 150 godzin</li> <li>- udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 1 godzina</li> <li>- prowadzenie dziennika praktyk na miejscu praktyk – 24 godzin</li> <li>- uzupełnianie dziennika praktyk poza godzinami praktyk – 4,5 godziny</li> <li>- obecność na egzaminie – 0,5 godziny</li> </ul> <p><i>liczba godzin kontaktowych /liczba punktów ECTS: 205,5 godz./6,8 ECTS</i><br/> <i>liczba godzin ogółem/liczba punktów ECTS: 210 godz./7 ECTS</i></p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <ul style="list-style-type: none"> <li>- obecność na egzaminie – 0,5 godziny</li> <li>- udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 1 godzina</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1: DI_W03<br>W2: DI_W01<br>U1: DI_U01<br>U2: DI_U08<br>K1: DI_K04<br>K2: DI_K03                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|                                               |                                                          |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                        | DIETETYKA                                                |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | <b>Praktyka zawodowa</b><br><b>Professional practice</b> |
| Język wykładowy                               | polski                                                   |
| Rodzaj modułu                                 | Obowiązkowy                                              |
| Poziom studiów                                | Studia pierwszego stopnia                                |
| Forma studiów                                 | Studia stacjonarne                                       |
| Rok studiów dla kierunku                      | II                                                       |
| Semestr dla kierunku                          | 4                                                        |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 7 (6,8/0,2)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | dr inż. Agnieszka Malik                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 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 uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | W1. Zna zasady obowiązujące przy układaniu diet dla osób przebywających w placówkach zbiorowego żywienia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | W2. Zna zasady dotyczące zapewnienia kontroli i bezpieczeństwa spożywanej żywności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | U1.Potrafi opracować założenia diety dla żywienia zbiorowego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | U2.Potrafi bilansować jadłospisy przy wykorzystaniu odpowiednich programów komputerowych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | K1.Potrafi pracować indywidualnie i w zespole realizując powierzone mu zadania                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | K2. Ma świadomość ważności jakości żywności dla żywienia zbiorowego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | podstawy żywienia człowieka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | 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. Poznaje zasady dotyczące przygotowania wyżywienia 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 najczęstszymi schorzeniami dietozależnymi |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                                                               | <i>Nie dotyczy</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                                                                | <i>Nie dotyczy</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | Dziennik praktyk, opinia i potwierdzenie odbycia praktyk przez opiekuna, egzamin                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych w czasie praktyki zadań – 30 godzin</li> <li>- realizacja zadań powierzonych z przez opiekuna praktykanta z ramienia firmy – 150 godzin</li> <li>- udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 1 godzina</li> <li>- prowadzenie dziennika praktyk na miejscu praktyk – 24 godzin</li> <li>- uzupełnianie dziennika praktyk poza godzinami praktyk – 4,5 godziny</li> <li>- obecność na egzaminie – 0,5 godziny</li> </ul> <p><i>liczba godzin kontaktowych /liczba punktów ECTS: 205,5 godz./6,8 ECTS</i><br/> <i>liczba godzin ogółem/liczba punktów ECTS: 210 godz./7 ECTS</i></p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <ul style="list-style-type: none"> <li>- obecność na egzaminie – 0,5 godziny</li> <li>- udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 1 godzina</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1: DI_W03<br>W2: DI_W07<br>U1: DI_U01<br>U2: DI_U04<br>K1: DI_K02<br>K2: DI_K05                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|                                                                               |                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                        | DIETETYKA                                                |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | <b>Praktyka zawodowa</b><br><b>Professional practice</b> |
| Język wykładowy                                                               | polski                                                   |
| Rodzaj modułu                                                                 | Obowiązkowy                                              |
| Poziom studiów                                                                | Studia pierwszego stopnia                                |
| Forma studiów                                                                 | Studia stacjonarne                                       |
| Rok studiów dla kierunku                                                      | II                                                       |
| Semestr dla kierunku                                                          | 4                                                        |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                   | 7 (6,8/0,2)                                              |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | dr inż. Agnieszka Malik                                  |



|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 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 uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | W1. Zna zasady prawidłowego żywienia dla różnych grup ludności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | W2. Zna zasady dotyczące zapewnienia kontroli i bezpieczeństwa spożywanej żywności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | U1. Potrafi opracować racje pokarmowe dopasowane do wieku i preferencji konsumentów                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | U2. Potrafi określić wartość odżywczą gotowych potraw                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | K1. Potrafi pracować indywidualnie i w zespole realizując powierzone mu zadania                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | K2. Ma świadomość ważności jakości żywności dla żywienia zbiorowego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | podstawy żywienia człowieka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | 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. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                                                               | <i>Nie dotyczy</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                                                                | <i>Nie dotyczy</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                                                              | Dziennik praktyk, opinia i potwierdzenie odbycia praktyk przez opiekuna, egzamin                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych w czasie praktyki zadań – 30 godzin</li> <li>- realizacja zadań powierzonych z przez opiekuna praktykanta z ramienia firmy – 150 godzin</li> <li>- udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 1 godzina</li> <li>- prowadzenie dziennika praktyk na miejscu praktyk – 24 godzin</li> <li>- uzupełnianie dziennika praktyk poza godzinami praktyk – 4,5 godziny</li> <li>- obecność na egzaminie – 0,5 godziny</li> </ul> <p><i>liczba godzin kontaktowych /liczba punktów ECTS: 205,5 godz./6,8 ECTS</i><br/> <i>liczba godzin ogółem/liczba punktów ECTS: 210 godz./7 ECTS</i></p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <ul style="list-style-type: none"> <li>- obecność na egzaminie – 0,5 godziny</li> <li>- udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 1 godzina</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1: DI_W03<br>W2: DI_W04<br>U1: DI_U02<br>U2: DI_U10<br>K1: DI_K02<br>K2: DI_K03                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|                                                                               |                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                        | Dietetyka                                     |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | Dietetyka pediatryczna<br>pediatric dietetics |
| Język wykładowy                                                               | polski                                        |
| Rodzaj modułu                                                                 | obowiązkowy                                   |
| Poziom studiów                                                                | pierwszego stopnia                            |
| Forma studiów                                                                 | stacjonarne                                   |
| Rok studiów dla kierunku                                                      | III                                           |
| Semestr dla kierunku                                                          | 5                                             |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                   | 5 (3,2/1,8)                                   |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Katarzyna Makarska-Białek                     |
| Jednostka oferująca moduł                                                     | Farmed Lublin / Katedra Chemii                |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | 1. Opisuje odrębności anatomiczne i fizjologiczne przewodu pokarmowego u dzieci w różnych grupach wiekowych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | 2. Opisuje aktualne schematy żywienia dzieci zdrowych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | Charakteryzuje diety specjalne stosowane w żywieniu dzieci chorych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | 1. Stosuje aktualne zalecenia i schematy żywienia dzieci. Dobiera wskazania do układania diet eliminacyjnych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | 2. Stosuje zalecenia dotyczące żywienia dzieci w chorobach przewodu pokarmowego, układu moczowego, układu krążenia, układu oddechowego, a także cukrzycy, otyłości, chorobach metabolicznych i nowotworowych.                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | 1. Przyczynia się do racjonalnego żywienia dzieci.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | Anatomia człowieka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | Fizjologia żywienia człowieka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | Kliniczny zarys chorób                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | 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, fenyloketonurii, 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.                                                                                                                                                                                              |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                   | <p><b><u>Literatura:</u></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Szajewska M., Albrecht P.: Jak żywić niemowlęta i małe dzieci. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2009</li> <li>2. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2007</li> <li>3. Jarosz M. (red.), Bułhak- Jachimczyk B. (red.): Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2008</li> <li>4. Krawczyński M.: Żywnienie dzieci w zdrowiu i chorobie. Wyd. Help - Med. Kraków 2008</li> <li>5. Sobotka L. (red.): Podstawy żywienia klinicznego. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2008</li> <li>6. Praca zbiorowa: Podstawy naukowe żywienia w szpitalach. Wyd. IŻŻ. Warszawa 2001</li> <li>7. Spodaryk M.: Podstawy leczenia żywieniowego u dzieci. Wyd. UJ. Kraków 2001</li> </ol> |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Metody podające m.in. wykład, prezentacja</li> <li>• Metody aktywizujące m.in. omówienie przypadków</li> <li>• Metody praktyczne m.in. ćwiczenia tabelaryczne, analiza i układanie diet</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | <p>W1 – kolokwium<br/> W2- kolokwium, opracowanie diety, egzamin<br/> U1, U2 – opracowanie i modyfikacja diety, analiza przypadków pod kątem klinicznym i dietetycznym. Egzamin.<br/> K1 – dyskusja<br/> Dokumentacja: opracowanie diety w różnych przypadkach żywienia dziecka zdrowego i chorego. Kolokwia pisemne, egzamin pisemny</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Udział w wykładach – 30 godz.</li> <li>• udział w zajęciach laboratoryjnych i audytoryjnych – 30 godz.,</li> <li>• przygotowanie do ćwiczeń –12 godz.</li> <li>• przygotowanie do egzaminu – 16 godz.</li> <li>• opracowanie diet – 8 godz</li> <li>• udział w egzaminie – 4 godz.</li> </ul> <p>Łączny nakład pracy studenta to 100 godz. co odpowiada 5 punktom ECTS, 3,2 punktów kontaktowych, 1,8 niekontaktowych.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>-udział w wykładach – 30 godz.<br/> -udział w ćwiczeniach – 30 godz.<br/> -udział w egzaminie – 4 godz<br/> Łącznie 64 godz. co odpowiada 3,2 punktów ECTS</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|                                                                                |                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | W1 – DI_W01<br>W2 – DI_W03<br>U1 – DI_U01, DI_U08<br>U2 – DI_U02<br>K1 – DI_K06 |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                                            |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Farmakologia i interakcja leków z żywnością<br>Pharmacology and drug-food interactions                                                                                                               |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                                                               |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                                                                                                          |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                   |
| Forma studiów                                                                                                                               | stacjonarne                                                                                                                                                                                          |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | III                                                                                                                                                                                                  |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 5                                                                                                                                                                                                    |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 3 (2/1)                                                                                                                                                                                              |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | prof. dr hab. Joanna Matysiak                                                                                                                                                                        |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | 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 uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | W1. Posiada wiedzę na temat wpływu leków na organizm                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | W2. Posiada wiedzę na temat leków stosowanych w chorobach układu pokarmowego, leków przeciwbólowych, przeciwzapalnych oraz antybiotyków                                                              |
|                                                                                                                                             | W3. Zna rodzaje interakcji leków z pożywieniem                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | U1. Potrafi dostosować dietę do zastosowanej farmakoterapii                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | K1. Jest świadomy efektów interakcji leków z żywnością i dzieli się tą wiedzą, również poza środowiskiem pracy                                                                                       |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                  | Zaliczone moduły: chemia, biochemia, mikrobiologia, toksykologia, fizjologia, podstawy żywienia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Treści programowe modułu                                                       | 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 żywieniem. Interakcje pomiędzy lekami i alkoholem.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | <p>Literatura podstawowa</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rajtar – Cynke G.: <i>Farmakologia. Podręcznik dla studentów i absolwentów wydziałów pielęgniarstwa i nauk o zdrowiu Akademii Medycznych</i>. Wydawnictwo CZELEJ 2007</li> <li>2. Zachwieja Z.: <i>Leki i żywienie – interakcje</i>. MedPharm Polska 2008</li> <li>3. Jarosz M.: <i>Suplementy diety a zdrowie</i>. Wydawnictwo Lekarskie PZWL 2008</li> <li>4. Jarosz M., Dzieniszewski J.: <i>Uważaj, co jesz, gdy zażywasz leki. Interakcje między żywnością, suplementami diety a lekami</i>. Wydawnictwo Lekarskie PZWL 2007.</li> </ol> <p>Literatura uzupełniająca</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Grzymisławski M., Gawędzki J.: <i>Żywnienie człowieka zdrowego i chorego</i>, PWN 2011</li> <li>2. Kostowski W., Herman Z.S.: <i>Farmakologia. Podstawy farmakoterapii</i>, PZWL, Warszawa, 2010</li> </ol> |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | Wykład, dyskusja, projekt, doświadczenie.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p>W1, W2, W3 - egzamin pisemny,<br/> W1, W2 - ocena z wykonania sprawozdania, kolokwium<br/> U1 - ocena wykonania projektu,<br/> K1 - ocena pytań otwartych,<br/> Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawozdania, projekt, dziennik prowadzącego, egzamin.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Bilans punktów ECTS                                                            | <p>- udział w wykładach – 30 godz., (KT)<br/> - udział w zajęciach audytoryjnych i lab. - 15 godz.,<br/> - konsultacje – 2 godz. (KT)<br/> - egzamin 3 –godz. (KT)</p> <p>– przygotowanie do kolokwium – 1 x 2 godz. = 2 godz. (NKT)<br/> - przygotowanie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych – 4 x 1,5 godz. = 6 godz. (NKT)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- przygotowanie projektu diety do zastosowanej farmakoterapii – 3 godz., (NKT)</li> <li>- przygotowanie prezentacji – 3 godz. (NKT)</li> <li>- czytanie tematycznej literatury – 4 godz. (NKT)</li> <li>- przygotowanie do egzaminu - 7 godz. (NKT)</li> </ul> <p>Łącznie 50 godz. kontaktowych co odpowiada 2.punktom ECTS; łącznie 25 godz. niekontaktowych co odpowiada 1.pkt ECTS;<br/>Łączny nakład pracy studenta to 75 godz., co odpowiada 3 punktom ECTS.</p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach –30 godz.</li> <li>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz.</li> <li>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 2 godz.</li> <li>- obecność na egzaminie – 3 godz.</li> </ul> <p>Łącznie 50 godz. co odpowiada 2.punktom ECTS</p>                                                                                                                                                    |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1 – DI_W11; W2 – DI_W10; W3 – DI_W11; U1 – DI_U08, K1 - DI_K04                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                        | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | <b>Nutrigenomika</b><br><b>Nutrigenomics</b>                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Język wykładowy                                                               | Polski                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Rodzaj modułu                                                                 | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Poziom studiów                                                                | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Forma studiów                                                                 | stacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Rok studiów dla kierunku                                                      | III                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Semestr dla kierunku                                                          | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                   | 4 (kontaktowe 2,5; niekontaktowe 1,5)                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | dr inż. Tomasz Czernecki                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Jednostka oferująca moduł                                                     | 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 uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | W1. zna metodologię wywiadu dietetycznego oraz patogenezę i postępowanie dietetyczne w wybranych chorobach w tym w wybranych chorobach jedno i wielogenowych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | W2. rozumie zależność fenotypu od genotypu człowieka i wpływ składników diety na kształtowanie fenotypu człowieka.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | W3. zna wybrane bazy bioinformatyczne, potrafi odczytywać wyniki i je interpretować oraz zna techniki analityczne stosowane w genomice, proteomice i metabolomice.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | U1. potrafi przeprowadzić wywiad dietetyczny uwzględniając fenotypowy i genotypowy obraz pacjenta oraz potrafi ustalić hierarchię celów postępowania dietetycznego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | U2. potrafi posługiwać się wybranymi narzędziami bioinformatycznymi w celu pozyskania i analizy danych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | U3. potrafi w oparciu o narzędzia bioinformatyczne w tym bazy danych przygotować plan żywienia (diety) dla osób ze wskazanym genotypem i fenotypem.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | K1. potrafi formułować opinie dotyczące postępowania dietetycznego w określonych grupach ludności,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | K2. ma świadomość potrzeby kształcenia i samodoskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | <p><i>Wymagania wstępne:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>fizjologia człowieka</i></li> <li>2. <i>podstawy żywienia człowieka</i></li> <li>3. <i>podstawy dietetyki</i></li> <li>4. <i>genetyka</i></li> <li>5. <i>chemia żywności</i></li> </ol> <p><i>Wymagania dodatkowe:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. <i>Umiejętność</i> posługiwania się komputerem, oprogramowaniem biurowym (Word, Excel) i internetem.</li> </ol>                                                                                                                                                        |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | 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. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                                                               | <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Nutrigenetics and Nutrigenomics. A.P.Simopoulos, J.M. Ordovas, World Review of Nutrition and Dietetics, vol.93, 2004</li> <li>2) Nutrigenomics. Gerald Rimbach, Jurgen Fuchs, Lester Packer, CRC Press Taylor &amp; Francis Group, 2005</li> <li>3) Nutrigenomics and proteomics in health and disease – Food factors and gene interaction. Yoshinori Mine, Kazuo Miyashita, Fereidoon Shahidi, Wiley-Blackwell, 2009</li> </ol>                                                                                                                                                |



|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | <p>4) Nutritional Genomics – Impact on health and disease. Regina Brigelius-Flohe, Hans-Georg Joost, Wiley-Vch, 2006</p> <p>5) Phytochemicals – Nutrient-Gene Interactions. Mark S. Meskin, Wayne R. Bidlack, R. Keith Randolph, CRC Press Taylor &amp; Francis Group, 2006</p> <p>6) Praktyczny podręcznik dietetyki. Mirosław J., Wyd. IŻŻ, Warszawa, 2010</p> <p>7) Dietetyka. Żywnie zdrowego i chorego człowieka. Ciborowska H., 2008</p> <p>8) Żywnie człowieka zdrowego i chorego. Pod red. Jana Hasika i Jana Gawęckiego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa, 2000.</p> <p>Zasady żywienia i dietetyka stosowana. Wieczorek-Chelminska Z., 1992</p>                                                                        |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Metody podające m.in. wykład, pogadanka, opis, anegdota</li> <li>2. Metody problemowe m.in. dyskusja, pogadanka, burza mózgów</li> <li>3. Metody aktywizujące m.in. przypadków</li> <li>4. Metody praktyczne m.in. ćwiczenia, pokaz, projekt</li> <li>5. Metody programowane (komputer)</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p>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.</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: prace studenckie w formie papierowej lub elektronicznej (sprawozdania, prezentacje multimedialne, wyniki analizy i przetwarzania danych), dziennik prowadzącego.</p>                                                                                                                                                                 |
| Bilans punktów ECTS                                                            | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. udział w wykładach – 30 godz.,</li> <li>2. udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz.,</li> <li>3. udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem projektu oraz przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu - 15 godz.,</li> <li>4. przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych – 16 godz.</li> <li>5. przygotowanie sprawozdań z ćwiczeń – 14 godz.,</li> <li>6. przygotowanie do egzaminu – 10 godzin</li> <li>7. obecność na egzaminie – 2 godz. = 2 godz.</li> </ol> <p>Łączny nakład pracy studenta to 102 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS (kontaktowe: 62 godziny, co stanowi 2,5 punktu ECTS, niekontaktowe: 40 godzin, co stanowi 1,5 punktu ECTS)</p> |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. udział w wykładach – 30 godz.,</li> <li>2. udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz.,</li> <li>3. udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem projektu oraz przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu - 15 godz.,</li> <li>4. obecność na egzaminie – 2 godz. = 2 godz.</li> </ol> |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1 - DI_W01, DI_W03, DI_W02, DI_W11<br>W2 - DI_W09,<br>W3 - DI_W09, DI_W02<br>U1 - DI_U01, DI_U02, DI_U05<br>U2 - DI_U04<br>U3 - DI_U01, DI_U02, DI_U05, DI_U08, DI_U10<br>K1 - DI_U04, DI_U05, DI_U06<br>K2 - DI_K01,                                                                                                                                |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                     |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Żywnienie ludzi starszych<br>Nutrition of older people                                                                                                                        |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                                        |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                                                                                   |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                            |
| Forma studiów                                                                                                                               | stacjonarne                                                                                                                                                                   |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | III                                                                                                                                                                           |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 5                                                                                                                                                                             |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 2 (1/1)                                                                                                                                                                       |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Dr hab. Anna Winiarska-Mieczan                                                                                                                                                |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Instytut Żywienia Zwierząt i Bromatologii<br>Zakład Bromatologii i Fizjologii Żywienia                                                                                        |
| 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 uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | 1. Posiada wiedzę w wybranych zagadnieniach związanych z żywieniem osób starszych.                                                                                            |
|                                                                                                                                             | 2. Zna zasady prawidłowego żywienia osób w podeszłym wieku uwzględniające zamiany zachodzące w starzejącym się organizmie.                                                    |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                 |

|                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                               | 1. Potrafi dokonywać podstawowej oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                               | 2. Proponuje korekty w sposobie żywienia.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                               | 3. Potrafi planować i stosować oparte na podstawach naukowych żywienie osób starszych. Dokonuje prostych porad w zakresie prawidłowego żywienia osób starszych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                               | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                               | 1. Wykorzystuje wiedzę w procesie samokształcenia oraz edukowania społeczeństwa w zakresie racjonalnego żywienia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                               | 2. Prawidłowo określa priorytety służące do realizacji określonego przez siebie lub innych zadania.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                 | zaliczenie przedmiotów: chemia, biochemia, fizjologia człowieka oraz posiadanie podstawowej wiedzy z zakresu żywienia ludzi.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Treści programowe modułu                      | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | <p>Literatura wymagana</p> <p>Jarosz M.: Normy żywienia dla populacji Polski. Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa, 2017.</p> <p>Literatura zalecana</p> <p>Jarosz M.: Praktyczny podręcznik dietetyki, Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa, 2010.</p> <p>Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu (tom 1), Gawęcki J. (red.), wyd. PWN, Warszawa 2010.</p> <p>Żywność człowieka zdrowego i chorego (tom 2), Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.), wyd. PWN Warszawa 2010.</p> <p>Żywność człowieka a zdrowie publiczne (tom 3), Gawęcki J., Roszkowski W. (red.), wyd. PWN Warszawa 2009.</p> <p>Zarys oceny żywienia, Gronowska-Senger A., wyd. SGGW, Warszawa 2009.</p> <p>Dietetyka, Ciborowska H., Rudnicka A. wyd. Lek. PZWL, Warszawa 2014.</p> <p>Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw, Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K., Przygoda B., wyd. Lek. PZWL, Warszawa 2009.</p> <p>Czasopisma:</p> <p>Problemy Higieny i Epidemiologii,<br/>Roczniki PZH,<br/>Bromatologia i Chemia Toksykologiczna.</p> |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | Żywnienie Człowieka i Metabolizm,<br>Inne materiały edukacyjne rozdawane studentom podczas wykładów i ćwiczeń.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | wykład, ćwiczenia audytoryjne (prelekcja, pokaz multimedialny)<br>ćwiczenia laboratoryjne w sali informatycznej (korzystanie z programu komputerowego Dietetyk wersja profesjonalna, opracowanie wyników oceny żywienia za pomocą pakietu Office)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | W - uczestnictwo w ćwiczeniach praktycznych, wykonanie projektu, zaliczenie testowe.<br>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).<br>K – ocena aktywności podczas ćwiczeń praktycznych, ocena projektu.<br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników; dziennik prowadzącego, projekt, zaliczenie.                                               |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz. (0,6 ECTS),<br>- przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych – 2 godz. (0,08 ECTS),<br>- przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych - 4 godz. (0,16 ECTS),<br>- przygotowanie pracy projektowej – 15 godz. (0,6 ECTS),<br>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem pracy projektowej i do zaliczenia - 1 godz. (0,04 ECTS),<br>- przygotowanie do zaliczenia i obecność na zaliczeniu – 10 godz. + 1 godz. = 11 godz. (0,44 ECTS)<br>Łączny nakład pracy studenta to 48 godz., co odpowiada 2 punktom ECTS. |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - udział w wykładach – 15 godz.,<br>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz.,<br>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem pracy projektowej i zaliczeniem – 1 godz.,<br>- zaliczenie przedmiotu – 1 godz.<br>Łącznie 32 godz., co odpowiada 1 punktowi ECTS                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1 – DI_W03<br>W2 – DI_W01; DI_W03<br>U1 – DI_U04; DI_U05; DI_U08<br>U2 – DI_U08; DI_U10<br>U3 – DI_U01; DI_U02; DI_U04; DI_U08; DI_U10                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|  |                                            |
|--|--------------------------------------------|
|  | K1 – DI_K01; DI_K04; DI_K06<br>K2 – DI_K02 |
|--|--------------------------------------------|

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Żywnienie ludzi otyłych<br>Nutrition of obese people                                                                                                                                                                                                                                          |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Forma studiów                                                                                                                               | stacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | III                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 2 (1/1)                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Dr hab. Anna Winiarska-Mieczan                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Instytut Żywienia Zwierząt i Bromatologii<br>Zakład Bromatologii i Fizjologii Żywienia                                                                                                                                                                                                        |
| 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 uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | 1. Zna metody diagnostyki nadwagi i otyłości.                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | 2. Wymienia sposoby zapobiegania nadwadze i otyłości.                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | 3. Ma wiedzę na temat żywieniowych metod leczenia osób otyłych                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | 1. Potrafi dokonywać podstawowej oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia.                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | 2. Proponuje korekty w sposobie żywienia.                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | 3. Potrafi planować i stosować oparte na podstawach naukowych żywienie osób otyłych. Dokonuje prostych porad w zakresie prawidłowego żywienia osób otyłych.                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                               | 1. Wykorzystuje wiedzę w procesie samokształcenia oraz edukowania społeczeństwa w zakresie racjonalnego żywienia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                               | 2. Prawidłowo określa priorytety służące do realizacji określonego przez siebie lub innych zadania.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                 | zaliczenie przedmiotów: chemia, biochemia, fizjologia człowieka oraz posiadanie podstawowej wiedzy z zakresu żywienia ludzi.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Treści programowe modułu                      | Epidemiologia i diagnostyka otyłości. Leczenie żywieniowe otyłości. Wprowadzenie do obsługi programu Dietetyk wersja profesjonalna. Opracowywanie jadłospisów dla osób z nadwagą lub otyłych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | <p>Literatura wymagana</p> <p>Jarosz M.: Normy żywienia dla populacji Polski. Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa, 2017.</p> <p>Literatura zalecana</p> <p>Jarosz M.: Praktyczny podręcznik dietetyki, Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa, 2010.</p> <p>Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu (tom 1), Gawęcki J. (red.), wyd. PWN, Warszawa 2010.</p> <p>Żywnienie człowieka zdrowego i chorego (tom 2), Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.), wyd. PWN Warszawa 2010.</p> <p>Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne (tom 3), Gawęcki J., Roszkowski W. (red.), wyd. PWN Warszawa 2009.</p> <p>Zarys oceny żywienia, Gronowska-Senger A., wyd. SGGW, Warszawa 2009.</p> <p>Dietetyka, Ciborowska H., Rudnicka A. wyd. Lek. PZWL, Warszawa 2014.</p> <p>Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw, Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K., Przygoda B., wyd. Lek. PZWL, Warszawa 2009.</p> <p>Czasopisma:</p> <p>Problemy Higieny i Epidemiologii, Roczniki PZH,</p> <p>Bromatologia i Chemia Toksykologiczna.</p> <p>Żywnienie Człowieka i Metabolizm,</p> <p>Inne materiały edukacyjne rozdawane studentom podczas wykładów i ćwiczeń.</p> |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne  | <p>wykład, ćwiczenia audytoryjne (prelekcja, pokaz multimedialny)</p> <p>ćwiczenia laboratoryjne w sali informatycznej (korzystanie z programu komputerowego Dietetyk wersja profesjonalna, opracowanie wyników oceny żywienia za pomocą pakietu Office)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | <p>W - uczestnictwo w ćwiczeniach praktycznych, wykonanie projektu, zaliczenie testowe.</p> <p>U - ocena zrealizowanych jadłospisów podczas ćwiczeń praktycznych, ocena projektu z udziałem osoby otyłej lub z nadwagą (projekt oceny żywienia obejmuje ocenę stanu odżywienia, trzykrotny wywiad żywieniowy 24 godzinny, korektę jadłospisu i porady żywieniowe dla wybranej osoby).</p> <p>K – ocena aktywności podczas ćwiczeń praktycznych, ocena projektu.</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych wyników; dziennik prowadzącego, projekt, zaliczenie.</p>                                                                                                    |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz. (0,6 ECTS),</li> <li>- przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych – 2 godz. (0,08 ECTS),</li> <li>- przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych - 4 godz. (0,16 ECTS),</li> <li>- przygotowanie pracy projektowej – 15 godz. (0,6 ECTS),</li> <li>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem pracy projektowej i do zaliczenia - 1 godz. (0,04 ECTS),</li> <li>- przygotowanie do zaliczenia i obecność na zaliczeniu – 10 godz. + 1 godz. = 11 godz. (0,44 ECTS)</li> </ul> <p>Łączny nakład pracy studenta to 48 godz., co odpowiada 2 punktom ECTS.</p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach – 15 godz.,</li> <li>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz.,</li> <li>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem pracy projektowej i zaliczeniem – 1 godz.,</li> <li>- zaliczenie przedmiotu – 1 godz.</li> </ul> <p>Łącznie 32 godz., co odpowiada 1 punktowi ECTS</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>W1 – DI_W01; DI_W09<br/> W2 – DI_W03; DI_W09<br/> W3 – DI_W03<br/> U1 – DI_U04; DI_U05; DI_U08; DI_U10<br/> U2 – DI_U08; DI_U10<br/> U3 – DI_U01; DI_U02; DI_U04; DI_U08; DI_U10<br/> K1 – DI_K01; DI_K04; DI_K06<br/> K2 – DI_K02</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|                        |           |
|------------------------|-----------|
| Nazwa kierunku studiów | Dietetyka |
|------------------------|-----------|

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Dodatki do żywności / food additives                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | fakultatywny                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Forma studiów                                                                                                                               | stacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | III                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 2 (1,3/0,7)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | dr Monika Bojanowska                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | 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 dla zdrowia człowieka.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | 1. Zna podział dodatków do żywności na naturalne i syntetyczne.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | 1. Ocenia możliwość przedawkowania dodatków do żywności.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | 2. Uzasadnia negatywny bądź pozytywny wpływ dodatków do żywności na zdrowie człowieka szczególnie w grupie dzieci, kobiet w ciąży i osób starszych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | 1. Potrafi pracować indywidualnie i w zespole, współdziała i wykonuje powierzone zadania.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | Podstawy żywienia człowieka, Współczesne trendy w żywieniu człowieka, Biochemia, Chemia organiczna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                                                               | 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.<br>H.R. Gertig, J. Przysławski „Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu” Wyd. Lekarskie PZWL 2007<br>HU Grimm „Chemia w pożywieniu. Jak działają dodatki do żywności i dlaczego nam szkodzą?” Vital, 2017.<br><br>Artykuły tematyczne z czasopism naukowych i popularnonaukowych |



|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | Wykład<br>Pogadanka, dyskusja, aktywność<br>ćwiczenia laboratoryjne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | W, U, K: zaliczenie pisemne,<br>U – dyskusja w grupie, wykonanie i zaliczenie ćwiczeń laboratoryjnych<br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników:<br>dziennik prowadzącego, protokół ocen z zaliczenia pisemnego                                                                                                                                                                                                               |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | - udział w wykładach – 15 godz.<br>- udział w ćwiczeniach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz.<br>- zaliczenie końcowe – 2 godz.<br><u>ECTS kontaktowe</u> - łącznie 32 godziny co odpowiada 1,3 punkta ECTS.<br>-opracowanie sprawozdań do ćwiczeń – 4 godz.<br>-przygotowanie do zaliczenia – 14 godz.<br>- zaliczenie końcowe – 2 godziny<br><u>ECTS niekontaktowe</u> - łącznie 20 godzin co odpowiada 0,7 punkta ECTS |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - udział w wykładach – 15 godz.<br>- udział w ćwiczeniach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz.<br>- zaliczenie końcowe – 2 godz.<br>Łącznie 32 godziny co odpowiada 1,3 punkta ECTS.                                                                                                                                                                                                                                       |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1 – DI_W03<br>U1 – DI_U08<br>U2 – DI_U10<br>K1 – DI_K02                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|                                                             |                                       |
|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                      | Dietetyka                             |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim               | Suplementy diety/ Dietary supplements |
| Język wykładowy                                             | polski                                |
| Rodzaj modułu                                               | fakultatywny                          |
| Poziom studiów                                              | pierwszego stopnia                    |
| Forma studiów                                               | stacjonarne                           |
| Rok studiów dla kierunku                                    | III                                   |
| Semestr dla kierunku                                        | 5                                     |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe | 2 (1,3/0,7)                           |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | dr Monika Bojanowska                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | 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 niebezpieczne interakcje z żywnością i być niebezpieczne dla zdrowia człowieka.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | 1. Rozumie różnicę pomiędzy suplementem diety a lekiem.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | 1. Ocenia możliwość przedawkowania lub niedoboru składników zawartych w suplementach diety.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | 2. Uzasadnia negatywny bądź pozytywny wpływ suplementów diety na zdrowie człowieka oraz proponuje dobór suplementów diety w konkretnych przypadkach dietetycznych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | 1. Potrafi pracować indywidualnie i w zespole, współdziała i wykonuje powierzone zadania.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Podstawy żywienia człowieka, Współczesne trendy w żywieniu człowieka, Biochemia, Chemia organiczna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | 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 nowotworowych. Wpływ suplementacji na organizm ludzi uprawiających sport wyczynowo. Czynniki ryzyka, zagrożenia, negatywny wpływ suplementów na zdrowie ludzi. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                                                               | H.R. Gertig, J. Przysławski „Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu” Wyd. Lekarskie PZWL 2007<br>I. Wawer „Suplementy diety dla ciebie” Wyd. Wektor 2009                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <p>M. Jarosz „Uważaj co jesz gdy zażywasz leki, interakcje między żywnością, suplementami diety a lekami” Wyd. Lekarskie PZWL 2007</p> <p>Artykuły tematyczne z czasopism naukowych i popularnonaukowych</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | Wykład<br>Pogadanka, dyskusja<br>ćwiczenia laboratoryjne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | W, U, K: zaliczenie pisemne,<br>U – dyskusja w grupie, wykonanie i zaliczenie ćwiczeń laboratoryjnych<br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, protokół ocen z zaliczenia pisemnego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach – 15 godz.</li> <li>- udział w ćwiczeniach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz.</li> <li>- zaliczenie końcowe – 2 godz.</li> </ul> <p><u>ECTS kontaktowe</u> - łącznie 32 godziny co odpowiada 1,3 punkta ECTS.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-opracowanie sprawozdań do ćwiczeń – 4 godz.</li> <li>-przygotowanie do zaliczenia – 14 godz.</li> <li>- zaliczenie końcowe – 2 godziny</li> </ul> <p><u>ECTS niekontaktowe</u> - łącznie 20 godzin co odpowiada 0,7 punkta ECTS</p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach – 15 godz.</li> <li>- udział w ćwiczeniach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz.</li> <li>- zaliczenie końcowe – 2 godz.</li> </ul> <p>Łącznie 32 godziny co odpowiada 1,3 punkta ECTS.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>W1 – DI_W11<br/>U1 – DI_U08<br/>U2 – DI_U10<br/>K1 – DI_K02</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|                                                             |                                                                  |
|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                      | Dietetyka                                                        |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim               | Przemysłowa produkcja potraw<br>Industrial production of dishes. |
| Język wykładowy                                             | Polski                                                           |
| Rodzaj modułu                                               | obowiązkowy                                                      |
| Poziom studiów                                              | pierwszego stopnia                                               |
| Forma studiów                                               | stacjonarne                                                      |
| Rok studiów dla kierunku                                    | III                                                              |
| Semestr dla kierunku                                        | 5                                                                |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe | 4, w tym 2 kontaktowe                                            |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Dr inż. Katarzyna Skrzypczak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Technologii Surowców Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii,<br>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 uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | W1. Student zna zasady przygotowania różnych posiłków (zestawu potraw i napojów), a także wskazać czynniki i parametry procesów technologicznych, które decydują o jakości i bezpieczeństwie wyrobów gastronomicznych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | W2. Student potrafi omówić procesy technologiczne i zmiany zachodzące w surowcach podczas produkcji potraw zna właściwości funkcjonalne surowców pomocniczych, przypraw i dodatków do żywności stosowanych w technologii potraw.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | U1. Potrafi wskazać poszczególne etapy planowania i organizacji przyjęć okolicznościowych w zakładach gastronomicznych oraz dobrać odpowiednią formę obsługi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | K1. Posiada umiejętność współdziałania z innymi osobami w grupie<br>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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Ogólna technologia żywności, mikrobiologia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | 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.<br>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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Przewodniki do ćwiczeń opracowane przez pracowników Katedry</li> <li>2. Technologia gastronomiczna- praca zbiorowa pod redakcją Ewy Czarnieckiej- Skubiny, Wyd. SGGW, Warszawa, 2015</li> <li>3. Podstawy technologii gastronomicznej - praca zbiorowa pod redakcją Stanisława Zalewskiego; WNT, Wydanie IIV, Warszawa, 2009</li> <li>4. Jargoń R.: Obsługa konsumenta, cz. I i II. WSiP, Warszawa 2002</li> <li>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</li> </ol> |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | <ol style="list-style-type: none"> <li>1)ćwiczenia audytoryjne 10 godz.</li> <li>2)ćwiczenia laboratoryjne 20 godz.</li> <li>3)wykład 30 godz.</li> <li>4)dyskusja</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | W1- ocena pracy pisemnej,<br>W2- ocena pracy pisemnej,<br>U1 - ocena pracy pisemnej<br>K1- ocena pracy zespołowej studenta, jego inicjatywy, samodzielnego rozwiązywania problemów<br>K2- ocena pracy pisemnej, lub wypowiedzi ustnej<br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników; kolokwia, sprawozdania przygotowane przez studentów, dziennik prowadzącego,                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach – 30 godz.</li> <li>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 godz.</li> <li>-przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych–8 godz.</li> <li>- przygotowanie do kolokwium– 25 godz.</li> <li>-dokończenie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych- 7 godz.</li> <li>-udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia- 5 godz.</li> </ul> <p>Łączny nakład pracy studenta to 100 godz., co odpowiada 4 punktom ECTS.</p>                                                                                                                         |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach –30 godz.</li> <li>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 godz.</li> <li>-udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia– 5 godz.</li> </ul> <p>Łącznie 65 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | (Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego)<br>W1 – DI_W05, DI_W07<br>W2 – DI_W04, DI_W07<br>U1 – DI_U09<br>K1 – DI_K02<br>K2 – DI_K05                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Technologia gastronomiczna<br>Gastronomic Technology                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Język wykładowy                                                                                                                             | Polski                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Forma studiów                                                                                                                               | stacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | III                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 4, w tym 2 kontaktowe                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Dr inż. Katarzyna Skrzypczak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Technologii Surowców Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii,<br>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 uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | W1. Student zna procesy technologiczne i ogólne zasady przygotowania posiłków (różnych potraw, i napojów) oraz scharakteryzować zmiany zachodzące w surowcach podczas produkcji potraw.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | W2. Student ma wiedzę dotyczącą odpowiednich warunków sanitarno-higienicznych w zakładach żywienia zbiorowego wpływających na zapewnienie jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego potraw.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | U1. Potrafi wskazać poszczególne etapy planowania i organizacji przyjęć okolicznościowych w zakładach gastronomicznych oraz dobrać odpowiednią formę obsługi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | K1. Posiada umiejętność współdziałania z innymi osobami w grupie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                  | Ogólna technologia żywności, mikrobiologia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Treści programowe modułu                                                       | 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. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | 1. Przewodniki do ćwiczeń opracowane przez pracowników Katedry<br>2. Technologia gastronomiczna- praca zbiorowa pod redakcją Ewy Czarnieckiej- Skubiny, Wyd. SGGW, Warszawa, 2015<br>3. Podstawy technologii gastronomicznej - praca zbiorowa pod redakcją Stanisława Zalewskiego; WNT, Wydanie II, Warszawa, 2009<br>4. Jargoń R.: Obsługa konsumenta, cz. I i II. WSiP, Warszawa 2002<br>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.<br>2)ćwiczenia laboratoryjne 20 godz.<br>3)wykład 30 godz.<br>4)dyskusja                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | W1- ocena pracy pisemnej,<br>W2- ocena pracy pisemnej,<br>U1 - ocena pracy pisemnej<br>K1- ocena pracy zespołowej studenta, jego inicjatywy, samodzielnego rozwiązywania problemów<br>K2- ocena pracy pisemnej, lub wypowiedzi ustnej<br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników; kolokwia, sprawozdania przygotowane przez studentów, dziennik prowadzącego,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Bilans punktów ECTS                                                            | - udział w wykładach – 30 godz.<br>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 godz.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | -przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych–8 godz.<br>- przygotowanie do kolokwium– 25 godz.<br>-dokończenie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych- 7 godz.<br>-udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia- 5 godz.<br><br>Łączny nakład pracy studenta to 100 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS. |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | - udział w wykładach –30 godz.<br>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 godz.<br>-udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia– 5 godz.<br>Łącznie 65 godz., co odpowiada 2 punktom ECTS                                                                                                      |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | (Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego)<br>W1 – DI_W05, DI_W07<br>W2 – DI_W04, DI_W07<br>U1 – DI_U09<br>K1 – DI_K02<br>K2 – DI_K05                                                                                                                                                                                          |

|                                                                               |                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                        | Dietetyka                                                                                                                                                                    |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | Żywnienie sportowców i osób aktywnych fizycznie<br>Nutrition of sportsmen and physically active people                                                                       |
| Język wykładowy                                                               | polski                                                                                                                                                                       |
| Rodzaj modułu                                                                 | fakultatywny                                                                                                                                                                 |
| Poziom studiów                                                                | pierwszego stopnia                                                                                                                                                           |
| Forma studiów                                                                 | stacjonarne                                                                                                                                                                  |
| 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)                                                                                                                               |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Dr hab. Bartosz Sołowiej, prof. Uczelni                                                                                                                                      |
| Jednostka oferująca moduł                                                     | Katedra Technologii Surowców Pochodzenia Zwierzęcego / Zakład Technologii Mleka i Hydrokoloidów                                                                              |
| Cel modułu                                                                    | Celem modułu jest zapoznanie studentów z zagadnieniami i zasadami żywienia osób aktywnych fizycznie, specyfiką opracowywania specjalnych diet i planów ich suplementacji dla |



|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                             | sportowców o szczególnym zapotrzebowaniu na określone składniki pokarmowe.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | 1. Absolwent zna i rozumie znaczenie, rolę prawidłowego odżywiania i poszczególnych składników odżywczych w żywieniu sportowców i osób aktywnych fizycznie oraz konsekwencje ich niedoboru.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | 2. Absolwent zna zasady dozwolonego wspomagania i rolę suplementacji diety sportowej, wynikającej ze zwiększonego obciążenia treningowego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | 1. Absolwent potrafi samodzielnie ułożyć prawidłową dietę w zależności od rodzaju uprawianego sportu i aktywności fizycznej.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | 2. Absolwent potrafi zdefiniować potrzeby żywieniowe sportowców w zależności od fazy przygotowań, czasu trwania i intensywności treningu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | 3. Absolwent potrafi doradzać i prowadzić konsultacje w zakresie prawidłowego odżywiania.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | 1. Absolwent jest gotów do formułowania opinii dotyczących postępowania dietetycznego w określonych grupach ludności.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | 2. Absolwent jest świadomy wpływu żywienia i suplementacji na zdrowie społeczeństwa i potrafi dzielić się wiedzą poza środowiskiem akademickim                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Chemia ogólna, Fizjologia człowieka, Podstawy żywienia człowieka, Podstawy dietetyki, Edukacja żywieniowa.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | <p>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.</p> <p>Ćwiczenia obejmują: Obliczanie podstawowej przemiany materii, termogenezy poposiłkowej,</p> |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | 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. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | Literatura podstawowa:<br>1. Instrukcje do ćwiczeń.<br>Literatura uzupełniająca:<br>1. Celejowa I. Żywnienie w sporcie, Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2008.<br>2. Bean A. Żywnienie w sporcie. Kompletny przewodnik, Warszawa, 2008.<br>3. Eksterowicz J. Zarys żywienia sportowców, Wyd. UKW, 2007.<br>4. Słowińska-Lisowska M., Sobiech K.A. Dieta sportowców wyd. II, Wyd. AWF, Wrocław 2002.<br>5. Jarosz M. (red.): Praktyczny podręcznik dietetyki, Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa, 2010.                |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | 1) ćwiczenia w postaci zajęć komputerowych z programem Dietetyk,<br>2) ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia tabelaryczne,<br>3) obrona projektu diety, obrona sprawozdań,<br>4) prezentacja,<br>5) wykład.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | W1- egzamin pisemny,<br>W2- egzamin pisemny,<br>U1- ocena wykonania projektu,<br>U2- ocena wykonania projektu,<br>U3- ocena wykonania projektu,<br>K1- ocena projektu,<br>K2- ocena projektu,<br><br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: projekt, dziennik prowadzącego, egzamin.                                                                                                                                                                                                                               |
| Bilans punktów ECTS                                                            | - udział w wykładach – 30 godz.,<br>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz.,<br>- przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych – 5 godz.<br>- przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych – 5 godz.<br>- przygotowanie projektu diety – 10 godz.,<br>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 5 x 1 godz. = 5 godz.,                                                                                                                                             |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <p>- przygotowanie do egzaminu i obecność na egzaminie – 10 godz. + 2 godz. = 12 godz.<br/>Łączny nakład pracy studenta to 82 godz. co odpowiada 3 punktom ECTS.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach – 30 godz.,</li> <li>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz.,</li> <li>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 5 x 1 godz. = 5 godz.,</li> <li>- obecność na egzaminie – 2 godz.</li> </ul> <p>Łącznie 52 godz. co odpowiada 2,1 punktu ECTS</p> <p>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz.</li> <li>- przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych – 10 godz.</li> <li>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 5 x 1 godz. = 5 godz.,</li> <li>- egzamin – 2 godz.</li> </ul> <p>Łącznie 32 godz. co odpowiada 1,3 punktu ECTS</p> |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>W1 - DI_W01<br/>W1 - DI_W03<br/>W2 - DI_W11<br/>U1 - DI_U02<br/>U1 - DI_U04<br/>U2 - DI_U02<br/>U3 - DI_U08<br/>U3 - DI_U10<br/>K1 - DI_K04<br/>K1 - DI_K06</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|                                               |                                                                      |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                        | Dietetyka                                                            |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Żywność w warunkach ekstremalnych<br>Nutrition in extreme conditions |
| Język wykładowy                               | polski                                                               |
| Rodzaj modułu                                 | fakultatywny                                                         |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Forma studiów                                                                                                                               | stacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 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)                                                                                                                                                                                                                                                |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Dr hab. Bartosz Sołowiej, prof. Uczelni                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | 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 uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | 1. Absolwent zna i rozumie znaczenie, rolę prawidłowego odżywiania i poszczególnych składników odżywczych w warunkach fizycznego i psychicznego obciążenia organizmu człowieka.                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | 2. Absolwent zna zasady dozwolonego wspomagania i rolę suplementacji diety w celu zapewnienia regeneracji powysiłkowej.                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | 1. Absolwent potrafi samodzielnie ułożyć prawidłową dietę w zależności od rodzaju uprawianego sportu, charakteru wykonywanej pracy, z naciskiem na określone grupy zawodowe.                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | 2. Absolwent potrafi zdefiniować potrzeby żywieniowe i rozumie konieczność podnoszenia wartości energetycznej diety w zależności od wykonywanego wysiłku.                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | 3. Absolwent potrafi doradzać i prowadzić konsultacje w zakresie prawidłowego odżywiania.                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | 1. Absolwent jest gotów do formułowania opinii dotyczących postępowania dietetycznego w określonych grupach ludności.                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | 2. Absolwent jest świadomy wpływu żywienia i suplementacji na zdrowie społeczeństwa i potrafi dzielić się wiedzą poza środowiskiem akademickim                                                                                                                                                |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Chemia ogólna, Fizjologia człowieka, Podstawy żywienia człowieka, Podstawy dietetyki, Edukacja żywieniowa.                                                                                                                                                                                    |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | Wykłady obejmują: Racjonalne żywienie osób                                                                                                                                                                                                                                                    |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | <p>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.</p> <p>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. 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.</p> |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | <p>Literatura podstawowa:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Instrukcje do ćwiczeń.</li> </ol> <p>Literatura uzupełniająca:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Celejowa I. Żywienie w sporcie, Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2008.</li> <li>2. Bean A. Żywienie w sporcie. Kompletny przewodnik, Warszawa, 2008.</li> <li>3. Eksterowicz J. Zarys żywienia sportowców, Wyd. UKW, 2007.</li> <li>4. Słowińska-Lisowska M., Sobiech K.A. Dieta sportowców wyd. II, Wyd. AWF, Wrocław 2002.</li> <li>5. Jarosz M. (red.): Praktyczny podręcznik dietetyki, Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa, 2010.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ćwiczenia w postaci zajęć komputerowych z programem Dietetyk,</li> <li>2) ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia tabelaryczne,</li> <li>3) obrona projektu diety, obrona sprawozdań,</li> <li>4) prezentacja,</li> <li>5) wykład.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p>W1- egzamin pisemny,<br/>W2- egzamin pisemny,<br/>U1- ocena wykonania projektu,</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <p>U2- ocena wykonania projektu,<br/> U3- ocena wykonania projektu,<br/> K1- ocena projektu,<br/> K2- ocena projektu,</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych wyników:<br/> projekt, dziennik prowadzącego, egzamin.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p>- udział w wykładach – 30 godz.,<br/> - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz.,<br/> - przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych – 5 godz.<br/> - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych – 5 godz.<br/> - przygotowanie projektu diety – 10 godz.,<br/> - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 5 x 1 godz. = 5 godz.,<br/> - przygotowanie do egzaminu i obecność na egzaminie – 10 godz. + 2 godz. = 12 godz.<br/> Łączny nakład pracy studenta to 82 godz. co odpowiada 3 punktom ECTS.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego</p> <p>- udział w wykładach – 30 godz.,<br/> - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz.,<br/> - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 5 x 1 godz. = 5 godz.,<br/> - obecność na egzaminie – 2 godz.<br/> Łącznie 52 godz. co odpowiada 2,1 punktu ECTS</p> <p>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym;</p> <p>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz.<br/> - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych – 10 godz.<br/> - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 5 x 1 godz. = 5 godz.,<br/> - egzamin – 2 godz.<br/> Łącznie 32 godz. co odpowiada 1,3 punktu ECTS</p> |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>W1 - DI_W01<br/> W1 - DI_W03<br/> W2 - DI_W11<br/> U1 - DI_U02<br/> U1 - DI_U04<br/> U2 - DI_U08<br/> U3 - DI_U08<br/> U3 - DI_U10</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|  |                            |
|--|----------------------------|
|  | K1 - DI_K04<br>K1 - DI_K06 |
|--|----------------------------|

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                                        |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Seminarium 1<br>Seminar 1                                                                                                                                                                        |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                                                           |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                                                                                                      |
| Poziom studiów                                                                                                                              | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                               |
| Forma studiów                                                                                                                               | stacjonarne                                                                                                                                                                                      |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | III                                                                                                                                                                                              |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 5                                                                                                                                                                                                |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 1 (0,6/0,4)                                                                                                                                                                                      |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               |                                                                                                                                                                                                  |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                  |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Przygotowanie studenta do egzaminu dyplomowego                                                                                                                                                   |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | 1. Ma wiedzę z zakresu korzystania ze źródeł informacji naukowej z poszanowaniem praw autorskich                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | 1.Student umie przygotować i zaprezentować wybrane zagadnienia związane z kierunkiem studiów                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | 2.Student potrafi ocenić prezentacje innych uczestników seminarium oraz uzasadnić swoje racje.                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | 1.Student rozumie potrzebę kształcenia z zakresu studiowanego kierunku studiów.                                                                                                                  |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Brak                                                                                                                                                                                             |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | Zasady konstrukcji prac naukowych w celu nabrania umiejętności sprawnego wyszukiwania właściwych informacji. Zapoznanie się z bibliograficznymi i pełnotekstowymi bazami danych, przygotowanie i |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | wyłoszenie referatu/prezentacji na zadany temat z zakresu studiowanego kierunku.                                                                                                                                                  |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                   | 1. Wydziałowe wymogi dotyczące egzaminu dyplomowego.<br>2. Podręczniki i artykuły naukowe zgodne z tematyką podjętą w prezentacji/referacie.                                                                                      |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | 1. Metody podające m.in. wykład, pogadanka,<br>2. Metody problemowe m.in. przygotowanie przez studenta wystąpień ustnych, dyskusja, pogadanka,<br>3. Metody aktywizujące m.in. omówienie przypadków, badań                        |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | W1, W2 – ocena referowania<br>U1 – ocena referowania<br>U2 – ocena udziału w dyskusji<br>K1 – ocena z udziału w dyskusji<br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, protokoły z ćwiczeń.                |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• udział w zajęciach laboratoryjnych – 15 godz.,</li> <li>• przygotowanie wystąpienia ustnego – 10 godz.</li> </ul> Łączny nakład pracy studenta to 25 godz. co odpowiada 1 punktowi ECTS. |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | Udział w zajęciach laboratoryjnych – 15 godz. co odpowiada 0,6 punktu ECTS                                                                                                                                                        |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1 – DI_W12<br>U1 – DI_U04<br>U2 – DI_U05<br>K1 – DI_K01                                                                                                                                                                          |

|                                               |                           |
|-----------------------------------------------|---------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                        | Dietetyka                 |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Seminarium 2<br>Seminar 2 |
| 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                                                                                 | 2 (1,2/0,8)                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Gruntowne przygotowanie studenta do egzaminu dyplomowego poprzez doskonalenie techniki wypowiedzi i umiejętność łączenia faktów z różnych obszarów studiowanego kierunku.                                                                                   |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | 1.Student utrwała i uaktualnia wiedzę z dotychczasowego toku studiów                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | 1. Umie przygotować i wygłosić referat/prezentację na wybrany temat argumentując swoje racje                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | 2. Potrafi merytorycznie wypowiedzieć się na tematy prezentowane przez innych uczestników                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | 3. Potrafi opracować konspekt odpowiedzi na pytania z obszaru wiedzy dotyczącej kierunku studiów.                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | 1.Student potrafi popularyzować podstawową wiedzę na tematy związane z kierunkiem studiów.                                                                                                                                                                  |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Brak                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | Sposoby opracowywania konspektu odpowiedzi na pytanie z egzaminu dyplomowego, przygotowanie i głoszenie referatu/prezentacji na wybrany temat..                                                                                                             |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                                                               | 3. Wydziałowe wymogi dotyczące egzaminu dyplomowego.<br>4. Podręczniki i artykuły naukowe zgodne z tematem projektu.                                                                                                                                        |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                                                                | 4. Metody podające m.in. wykład, pogadanka,<br>5. Metody problemowe m.in. przygotowanie przez studenta wystąpień ustnych, dyskusja, pogadanka,<br>6. Metody aktywizujące m.in. omówienie przypadków, badań                                                  |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                                                              | W1 – ocena referowania<br>U1 – ocena referowania<br>U2 – ocena udziału w dyskusja<br>U3 – ocena konspektu<br>K1 – ocena z udziału w dyskusji<br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, protokoły z ćwiczeń, konspekty studentów. |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bilans punktów ECTS                                                                             | 1. Udział w zajęciach laboratoryjnych – 30 godz.,<br>2. Przygotowanie wystąpienia ustnego – 10 godz.<br>3. Gromadzenie literatury – 10 godz.<br><br>Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS. |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | Udział w zajęciach laboratoryjnych – 30 godz. co odpowiada 1,2 punktu ECTS                                                                                                                                                |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1 – DI_W01-12<br>U1 – DI_U04<br>U2 – DI_U05<br>U3 – DI_U05<br>K1 - DI_K01-03                                                                                                                                             |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Dietoterapia<br>Dietotherapy                                                                                                                                                                                             |
| 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                                                                                 | 5 (kontaktowe 3; niekontaktowe 2)                                                                                                                                                                                        |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | dr inż. Tomasz Czernecki                                                                                                                                                                                                 |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | 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 uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                             | W1. zna metodologię wywiadu dietetycznego oraz patogenezę i postępowanie dietetyczne w wybranych jednostkach chorobowych                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | 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,                           |

|                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                               | W3. zna narzędzia informatyczne w tym bazy danych pomocne w przygotowaniu postępowania dietetycznego w określonej jednostce chorobowej,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                               | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                               | U1. potrafi przeprowadzić wywiad dietetyczny, identyfikować błędy żywieniowe, ocenić stan zdrowia pacjenta i ustalić hierarchię celów postępowania dietetycznego,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                               | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                               | U3. potrafi w oparciu o narzędzia informatyczne w tym bazy danych przygotować plan żywienia (diety) dla osób ze zwiększonym ryzykiem wystąpienia choroby oraz postępowanie dietetyczne dla osób chorych,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                               | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                               | K1. potrafi formułować opinie dotyczące postępowania dietetycznego w określonych grupach ludności,<br>K2. ma świadomość potrzeby kształcenia i samodoskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                 | <p><i>Wymagania wstępne:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. fizjologia człowieka</li> <li>2. podstawy żywienia człowieka</li> <li>3. podstawy dietetyki</li> <li>4. genetyka</li> <li>5. chemia żywności</li> </ol> <p><i>Wymagania dodatkowe:</i><br/>Umiejętność posługiwania się komputerem, oprogramowaniem biurowym (Word, Excel) i internetem.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Treści programowe modułu                      | <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>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Praktyczny podręcznik dietetyki.</i> Mirosław J., Wyd. IŻŻ, Warszawa, 2010</li> <li>2. <i>Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka.</i> Ciborowska H., 2008</li> <li>3. <i>Dietoterapia 1.</i> Gajewska Danuta, Kozłowska Lucyna, Lange Ewa red. Wyd. SGGW, 2009</li> <li>4. <i>Podstawy żywienia i dietoterapia.</i> Red. D. Gajewska, Wyd. Elsevier, 2011</li> <li>5. <i>Żywienie człowieka zdrowego i chorego.</i> Pod red. Jana Hasika i Jana Gawęckiego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa, 2000.</li> <li>6. <i>Nutrigenomics and proteomics in health and disease – Food factors and gene interaction.</i> Yoshinori Mine, Kazuo Miyashita, Fereidoon Shahidi, Wiley-Blackwell, 2009</li> <li>7. <i>Nutritional Genomics – Impact on health and disease.</i> Regina Brigelius-Flohe, Hans-Georg Joost, Wiley-Vch, 2006</li> </ol> |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | 8. <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                                                    | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Metody podające m.in. wykład, pogadanka, opis, anegdota</li> <li>2. Metody problemowe m.in. dyskusja, pogadanka, burza mózgów</li> <li>3. Metody aktywizujące m.in. przypadków</li> <li>4. Metody praktyczne m.in. ćwiczenia, pokaz, projekt</li> <li>5. Metody programowane (komputer)</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | <p>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.</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: prace studenckie w formie papierowej lub elektronicznej (sprawozdania, prezentacje multimedialne, wyniki analizy i przetwarzania danych), dziennik prowadzącego.</p>                                                                                                                                                   |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. udział w wykładach – 30 godz.,</li> <li>2. udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 godz.,</li> <li>3. udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem projektu oraz przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu - 15 godz.,</li> <li>4. przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych – 15 godz.</li> <li>5. przygotowanie sprawozdań z ćwiczeń – 20 godz.,</li> <li>6. przygotowanie do egzaminu – 15 godz.</li> <li>7. obecność na egzaminie – 2 godz. = 2 godz.</li> </ol> <p>Łączny nakład pracy studenta to 129 godz. co odpowiada 5 punktom ECTS. Liczba godzin kontaktowych 77 (3 pkt. ECTS), liczba godzin nie kontaktowych 52 (2 pkt. ECTS)</p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. udział w wykładach – 30 godz.,</li> <li>2. udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 godz.,</li> <li>3. udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem projektu oraz przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu - 15 godz.,</li> <li>4. obecność na egzaminie – 2 godz. = 2 godz.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>W1: DI_W01, DI_W02, DI_W03, DI_W10<br/> W2: DI_W07, DI_W11<br/> W3: DI_W03, DI_W09<br/> U1: DI_U01, DI_U03, DI_U08<br/> U2: DI_U05, DI_U01<br/> U3: DI_U04, DI_U02, DI_U10<br/> K1: DI_K04,<br/> K2: DI_K01,</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Higiena i bezpieczeństwo żywności<br>Food Hygiene and Safety                                                                                                                                                                                                                        |
| 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                                                               | Dr hab. Karolina Wójciak                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Technologii Surowców Pochodzenia Zwierzęcego                                                                                                                                                                                                                                |
| Cel modułu                                                                                                                                  | a) przedstawienie źródeł zagrożeń higieny i metod ich kontroli<br>b) przedstawienie zasad higieny wymaganych w projekcie zakładu spożywczego<br>c) przedstawienie zasad higieny wymaganych w projekcie procesu produkcyjnego<br>d) przedstawienie zasad systemowej kontroli higieny |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | 1. Posiada wiedzę w zakresie prawa dotyczącego higieny produkcji żywności.                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | 2. Wykazuje znajomość metod, technik, technologii, narzędzi i materiałów pozwalających kształtować proces produkcyjny z uwzględnieniem zasad higieny                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | 1. Dokonuje identyfikacji i analizuje zagrożenia wpływające na higienę produkcji żywności.                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | 2. Dokonuje identyfikacji i standardowej analizy zjawisk wpływających na higienę produkcji żywności, wykazuje znajomość zastosowania i doskonalenia typowych technik w zakresie higieny żywności.                                                                                   |
|                                                                                                                                             | 3. Posiada umiejętność przygotowywania prac pisemnych oraz wystąpień ustnych w języku polskim dotyczących zagadnień higieny i bezpieczeństwa żywności.                                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | 1. Rozumie potrzebę permanentnej aktualizacji wiedzy w zakresie higieny żywności.                                                                                                                                                                                                   |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | 2. Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                  | Mikrobiologia<br>Chemia<br>Biochemia<br>Technologia żywności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Treści programowe modułu                                                       | <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.<br><u>Ćwiczenia:</u> plan i dokumentowanie warunków i działań systemowych w zakresie utrzymania czystości i higieny produkcji w przedsiębiorstwie spożywczym. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | <u>Literatura podstawowa:</u><br>Kołożyn-Krajewska D. (red.): Higiena produkcji żywności. Warszawa: Wyd. SGGW, 2007. ISBN 978-83-7244-893-4.<br>Dzwolak W.: GMP/GHP w produkcji bezpiecznej żywności. Olsztyn: DB Long, 2005. ISBN 83-922157-0-2.<br><u>Literatura uzupełniająca:</u><br>Prawo żywnościowe – akty prawne dostępne w Internetowym Systemie Aktów Prawnych ( <a href="http://isap.sejm.gov.pl">isap.sejm.gov.pl</a> ) i EUR-lex ( <a href="http://eur-lex.europa.eu">eur-lex.europa.eu</a> ).                                                                                                      |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | Wykład informacyjny– prezentacja multimedialna, objaśnienie i wyjaśnienie, dyskusja związana z wykładem.<br>Ćwiczenia audytoryjne – pokaz, opracowania sprawozdań, zespołowo wykonywany projekt w postaci prezentacji multimedialnej/plakatu, dyskusja, analiza przypadków, ćwiczenia laboratoryjne                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <u>Wiedza:</u><br>1 – sprawdzian pisemny, praca projektowa, egzamin<br>2 – sprawdzian pisemny, praca projektowa, egzamin<br><u>Umiejętności:</u><br>1 – sprawozdanie, egzamin<br>2 – sprawozdanie, egzamin<br>3 – praca projektowa, sprawozdanie<br><u>Kompetencje społeczne:</u><br>1 – egzamin<br>2 – sprawozdanie, praca projektowa<br>Formy dokumentowania: dziennik przedmiotu, sprawdziany pisemne, praca projektowa (plakat, prezentacja multimedialna), sprawozdanie, egzamin.                                                                                                                           |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | Ocenę końcową z modułu stanowi w 40% ocena uzyskana z ćwiczeń oraz w 60% ocena uzyskana z egzaminu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>– udział w wykładach 15 g.</li> <li>– udział w ćwiczeniach 10 g. aud. + 20 g. lab.=30g.</li> <li>– przygotowanie do ćwiczeń. 15·1 g. = 15 g.</li> <li>– przygotowanie do sprawdzianów 3·2 g. = 6 g.</li> <li>– dokończenie zadań rozpoczętych na ćwiczeniach 15·1 g. = 15 g.</li> <li>– udział w konsultacjach 8 g.</li> <li>– przygotowanie do egzaminu 12 g.</li> <li>– obecność na egzaminie 2 g.</li> <li>Całkowity czas pracy studenta (4 p. ECTS) 103g.</li> </ul> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach –15 g.</li> <li>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 g.</li> <li>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 8 g.</li> <li>- obecność na egzaminie – 2 g.</li> <li>Łącznie 55 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS</li> </ul>                                                                                                                                                                 |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1 - DI_W04<br>W2 - DI_W07<br>U1 - DI_U11<br>U2 - DI_U06<br>U3 - DI_U04<br>K1 - DI_K01<br>K2 - DI_K02                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|                                                                               |                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                        | Dietetyka                                                                                                       |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | Normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności<br>Normalization, standardization and certification of food |
| 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                   | 2 (1,44/0,56)                                                                                                   |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Dr hab. Jolanta Król prof. uczelni                                                                              |
| Jednostka oferująca moduł                                                     | 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 dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | 1. Zna podstawowe zasady oceny i nadzoru rynku produktów żywnościowych w obszarze obowiązkowym i dobrowolnym.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | 1. Potrafi właściwie zinterpretować i wykorzystać wymagania norm i przepisów prawnych przy doradztwie żywieniowym i opracowywaniu diet.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | 1. Ma świadomość ważności ustalonych standardów jakościowych oraz przeprowadzanych kontroli urzędowych żywności w ochronie zdrowia i życia konsumenta.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | 2. Rozumie potrzebę zmian wprowadzanych w standardach jakościowych i przepisach prawa żywnościowego oraz potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy w tym zakresie.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | 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, <b>standardy zarządzania bezpieczeństwem żywności</b> ); uregulowania prawne w Unii Europejskiej w zakresie likwidacji barier technicznych i administracyjnych, dyrektywy nowego podejścia. |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                                                               | Hamrol A.: Zarządzanie jakością z przykładami, 2007.<br>Michalski R., Mytych J.: Akredytacja laboratoriów badawczych według normy PN-EN ISO/IEC 17025.<br>Pieczonka A, Tabor A.: Vademecum jakości, 2003.<br>Kołożyn –Krajewska D., Sikora T.: Zarządzanie bezpieczeństwem żywności – teoria i praktyka, C.H. Beck, 2010.<br>Wiśniewska M., Malinowska E.: Zarządzanie jakością żywności, Difin, 2011.<br>Czasopisma: Problemy Jakości, ABC Jakości, Wiadomości PKN Normalizacja<br>Normy<br>Dyrektywy                                                                                                                                                                                                                          |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                                                                | Wykłady multimedialne, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne, dyskusja                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                                                              | W1– zaliczenie pisemne<br>U1 – zaliczenie pisemne, zadanie projektowe<br>K1 – dyskusja panelowa,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |



|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                             |                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
|                                                                                                 | K2 – dyskusja panelowa, obserwacja i ocena pracy w grupie oraz indywidualnej aktywności na zajęciach                                                                                                        |                |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | Godziny                                                                                                                                                                                                     | ECTS           |
|                                                                                                 | wykłady                                                                                                                                                                                                     | 15 0,6         |
|                                                                                                 | udział w zajęciach                                                                                                                                                                                          | 15 0,6         |
|                                                                                                 | audytoryjnych i laboratoryjnych                                                                                                                                                                             |                |
|                                                                                                 | udział w konsultacjach                                                                                                                                                                                      | 4 0,16         |
|                                                                                                 | zaliczenie                                                                                                                                                                                                  | 2 0,08         |
|                                                                                                 | <b>RAZEM kontaktowe</b>                                                                                                                                                                                     | <b>36 1,44</b> |
|                                                                                                 | przygotowanie zadania projektowego                                                                                                                                                                          | 8 0,32         |
|                                                                                                 | przygotowanie do zaliczeń                                                                                                                                                                                   | 6 0,24         |
|                                                                                                 | <b>RAZEM niekontaktowe</b>                                                                                                                                                                                  | <b>14 0,56</b> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | udział w wykładach – 15 h<br>udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 h<br>udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 4 h<br>obecność na zaliczeniu – 2 h |                |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | W1 – DI_W04<br>U1 – DI_U11, DI_U04<br>K1 – DI_K03<br>K2 – DI_K02                                                                                                                                            |                |

|                                                                               |                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                        | Dietetyka                                                                                                                             |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | Współczesne trendy w żywieniu człowieka/Contemporary trends in human nutrition                                                        |
| 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                   | 2 (1,2/0,8)                                                                                                                           |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Dr hab. prof. uczelni Paweł Glibowski                                                                                                 |
| Jednostka oferująca moduł                                                     | Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka                                                                            |
| Cel modułu                                                                    | Celem modułu jest zapoznanie studentów z współczesnymi trendami w żywieniu człowieka, najnowszymi normami i zaleceniami żywieniowymi. |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                             | W1. Zna najnowsze zalecenia dotyczące żywienia i dietetyki.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | U1. Potrafi korzystać z naukowych baz danych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | U2. Potrafi przedstawić pracę badawczą w postaci prezentacji multimedialnej                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                             | K1. Jest gotów do systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie dietetyki                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | Wykłady obejmują treści dotyczące najnowszych wyników badań z zakresu żywienia człowieka i dietetyki.<br><br>Ćwiczenia dotyczą poszukiwania najnowszych artykułów dotyczących nowości z zakresu żywienia człowieka i dietetyki oraz ich przedstawiania przez studentów w postaci prezentacji multimedialnych                                                                                    |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                                                               | Literatura zalecana:<br>5. EFSA Journal<br>6. Metaanalizy z ostatnich 10 lat dotyczące tematyki przedmiotu                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                                                                | 1) ćwiczenia w postaci zajęć komputerowych bazami danych,<br>2) ćwiczenia audytoryjne,<br>3) prezentacje multimedialne<br>4) wykład                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                                                              | W1- sprawdzian pisemny,<br>U1, U2 - prezentacja multimedialna,<br>K1- ocena pytań otwartych na sprawdzianie<br>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawdzian, prezentacja multimedialna, dziennik prowadzącego.                                                                                                                                                                         |
| Bilans punktów ECTS                                                                                                                         | - udział w wykładach – 15 godz.,<br>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz.,<br>- przygotowanie prezentacji – 10 godz.,<br>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem prezentacji –1 godz.,<br>- przygotowanie do zaliczenia i obecność na sprawdzianie – 8 godz + 1 godz. = 9 godz.<br>Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS. |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego                                             | - udział w wykładach – 15 godz.,<br>- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz.,<br>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem prezentacji –1 godz.,                                                                                                                                                                                                              |

|                                                                                |                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                | - obecność na sprawdzianie – 1 godz.<br>Łącznie 32 godz. co odpowiada 1,2 punktu ECTS |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | W1 - DI_W03<br>U1, 2 - DI_U04,<br>K1 - DI_K01                                         |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                            |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | Towaroznawstwo produktów roślinnych<br>Commodity Science of Plant Products                                                                                           |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                               |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | obowiązkowy                                                                                                                                                          |
| Poziom studiów                                                                                                                              | I                                                                                                                                                                    |
| Forma studiów                                                                                                                               | stacjonarne                                                                                                                                                          |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | III                                                                                                                                                                  |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | 6                                                                                                                                                                    |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | 4 (2,48/1,52)                                                                                                                                                        |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | dr inż. Danuta Kulpa                                                                                                                                                 |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | 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 uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | 1. Absolwent pozna metody stosowane w ocenie jakości żywności.                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                             | 1. Absolwent będzie w stanie kontrolować jakość produktów żywnościowych.                                                                                             |
|                                                                                                                                             | 2. Absolwent będzie w stanie interpretować wyniki badań i wyciągać na ich podstawie wnioski.                                                                         |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                               |
|                                                                                                                                             | 1. Absolwent będzie gotów do prowadzenia kontroli surowców, półproduktów i produktów zgodnie z wymaganiami zawartymi w aktualnie obowiązujących przepisach prawnych. |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Analiza i ocena jakości żywności<br>Technologia żywności                                                                                                             |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Treści programowe modułu                                                       | <p>Wykłady obejmują: elementy towaroznawstwa ogólnego oraz parametry oceny towaroznawczej wybranych surowców roślinnych wraz z elementami ich przetwórstwa, półproduktów i produktów.</p> <p>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.</p>                                                                                                                   |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                  | <p>Literatura obowiązkowa:<br/>Instrukcje do ćwiczeń</p> <p>Literatura zalecana:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. ŚWIDERSKI F. I B. WASZKIEWICZ-ROBAK, red., 2010. <i>Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii</i>. Warszawa: Wydawnictwo SGGW</li> <li>4. ZIN M., red. , 2009. <i>Ocena żywności i żywienia</i>. Rzeszów: Wydawnictwo Uniwersytetu Rzeszowskiego</li> <li>5. FLACZYK E., D. GÓRECKA I J. KORCZAK, red., 2006. <i>Towaroznawstwo produktów spożywczych</i>. Poznań: Wydawnictwo Akademii Rolniczej w Poznaniu</li> <li>6. KĘDZIOR W., red., 2003. <i>Badanie i ocena jakości produktów spożywczych</i>. Kraków: Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej w Krakowie</li> </ol> |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wykłady</li> <li>2. Ćwiczenia laboratoryjne w postaci analiz organoleptycznych i fizykochemicznych</li> <li>3. Ćwiczenia audytoryjne</li> <li>4. Obrona sprawozdań</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p>W1 – sprawdzian pisemny, egzamin pisemny<br/>U1 – sprawdzian pisemny<br/>K1 – ocena wystąpienia</p> <p>Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawdziany, sprawozdania, dziennik prowadzącego, egzamin.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p>Kontaktowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w wykładach: 15 h</li> <li>- udział w ćwiczeniach audytoryjnych i laboratoryjnych: 30 h</li> <li>- udział w konsultacjach związanych z przygotowywaniem się do zaliczenia i egzaminu: 15 h</li> <li>- egzamin: 2 h</li> </ul> <p>Razem: 62 h – 2,48 pkt ECTS</p> <p>Niekontaktowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- przygotowywanie się do ćwiczeń, w tym: <ul style="list-style-type: none"> <li>- czytanie instrukcji laboratoryjnych: 5 h</li> <li>- opracowywanie sprawozdań: 5 h</li> <li>- przygotowywanie się do sprawdzianów: 3 h</li> </ul> </li> <li>- czytanie zalecanej literatury: 10 h</li> <li>- przygotowywanie się do egzaminu: 15 h</li> </ul> <p>Razem: 38 h – 1,52 pkt ECTS</p> <p>Łączny nakład pracy studenta wynosi 100 h, co odpowiada 4 punktom ECTS.</p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>Udział w wykładach – 15 h; w ćwiczeniach – 30 h; konsultacjach – 15 h; egzamin – 2 h.</p> <p>Łącznie: 62 h, co odpowiada 2,48 pkt ECTS.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>W1. DI_W02<br/>U1. DI_U07<br/>U2. DI_U05<br/>K1. DI_K03</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

|                                                                               |                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                        | Dietetyka                                                              |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | Towaroznawstwo produktów zwierzęcych<br>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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                             | 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                                  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Litwińczuk Z. (red.): Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych z podstawami przetwórstwa. PWRiL, Warszawa, 2012.</li> <li>2. Litwińczuk Z. (red.): Metody oceny towaroznawczej surowców i produktów zwierzęcych. Wyd. UP w Lublinie, 2011.</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                   | <p>wykłady – prelekcja, pokaz multimedialny</p> <p>ćwiczenia audytoryjne – prelekcja, pokaz multimedialny, dyskusja;</p> <p>ćwiczenia laboratoryjne – zespołowe analizy laboratoryjne i własna interpretacja wyników w formie dyskusji.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się | <p>W zakresie wiedzy: lista obecności na ćwiczeniach, pisemne zaliczenie przedmiotu.</p> <p>W zakresie umiejętności: wykonanie oceny towaroznawczej wybranych surowców lub produktów pochodzenia zwierzęcego.</p> <p>W zakresie kompetencji: uczestnictwo w zajęciach przewidzianych w programie, zespołowa ocena towaroznawcza i własna interpretacja wyników – dyskusja i wzajemne opinie studentów po prezentacji.</p> <p>W każdym ze sposobów weryfikacji osiągniętych efektów przyjmuje się kryteria szczegółowe:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>16) 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),</li> <li>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 (odpowiednio – jego części),</li> <li>18) 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),</li> <li>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 (odpowiednio – jego części),</li> <li>20) student wykazuje bardzo dobry stopień (5,0) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje powyżej 91% sumy punktów określających maksymalny</li> </ol> |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | poziom wiedzy lub umiejętności (odpowiednio – jego części)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p>Formy zajęć: wykład, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne, konsultacje, przygotowanie do zajęć, studiowanie rozporządzeń, norm i literatury przedmiotu</p> <p>Godziny kontaktowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wykłady – 15 godz./0,5 pkt. ECTS</li> <li>- ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne – 30 godz./1 pkt. ECTS</li> <li>- konsultacje związane z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 12 godz./0,4 pkt. ECTS,</li> <li>- obecność egzaminie – 3 godz./0,1 pkt. ECTS .</li> </ul> <p>Łącznie 60 godz., co odpowiada 2 pkt. ECTS</p> <p>Godziny niekontaktowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- przygotowanie się do zajęć praktycznych poprzez studiowanie literatury przedmiotu (norm, rozporządzeń, skryptów, podręczników i innej literatury fachowej – 30 godz./ 1 pkt. ECTS</li> <li>- przygotowanie się do zaliczeń częściowych – 15 godz./0,5 pkt. ECTS</li> <li>- przygotowanie do egzaminu – 15 godz./0,5 pkt. ECTS</li> </ul> <p>Łącznie 60 godz., co odpowiada 2 pkt. ECTS</p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <ul style="list-style-type: none"> <li>- wykłady – 15 godz./0,5 pkt. ECTS</li> <li>- ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne – 30 godz./1 pkt. ECTS</li> <li>- konsultacje związane z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 12 godz./0,4 pkt. ECTS,</li> <li>- obecność egzaminie – 3 godz./0,1 pkt. ECTS .</li> </ul> <p>Łącznie 60 godz., co odpowiada 2 pkt. ECTS</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego<br>DI_W05, DI_U07, DI_K02                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|                                               |                                                    |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                        | Dietetyka                                          |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Interwencja żywieniowa<br>Nutritional intervention |
| 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                                                                                 | 1 (0,6/0,4)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Dr inż. Justyna Libera                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Katedra Technologii Surowców Pochodzenia Zwierzęcego – Zakład Technologii Mięsa i Zarządzania Jakością                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Zapoznanie studentów z modelami interwencji żywieniowej w gabinecie dietetyka, począwszy od oceny sposobu żywienia pacjenta, poprzez ocenę kondycji jego organizmu, następnie postawienie diagnozy dietetycznej i wprowadzenie pacjenta na dietę, a zakończywszy na wyprowadzeniu z diety. Zapoznanie studentów z polskimi i europejskimi standardami dietoterapii osób z nieprawidłową masą ciała. |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | W1 – zna i rozumie zalecenia obecne w normach spożycia poszczególnych składników i produktów spożywczych dla różnych grup ludności oraz ma wiedzę dotyczącą dodatków do żywności i substancji szkodliwych w niej występujących, a także wartości odżywczej produktów i potraw                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | W2 – zna i rozumie anatomiczną budowę i fizjologiczne podstawy funkcjonowania organizmu człowieka oraz posiada ogólną wiedzę o procesach metabolicznych zachodzących w organizmie                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | U1 – potrafi planować i stosować oparte na podstawach naukowych żywienie indywidualne osób zdrowych i chorych oraz zbiorowe dla wszystkich grup ludności                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | U2 – potrafi oceniać sposób żywienia ludzi, udzielać porad dietetycznych, dostosować dietę do zastosowanej farmakoterapii oraz posługiwać się wiedzą w zakresie wyboru suplementów diety                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                             | K1 – rozumie potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie dietetyki                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                             | K2 – ma świadomość ważności ustalonych standardów żywieniowych oraz przeprowadzanych kontroli jakości żywności podczas jej produkcji w żywieniu zbiorowym                                                                                                                                                                                                                                           |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Posiadanie podstawowej wiedzy z zakresu żywienia ludzi, znajomość języka angielskiego na poziomie podstawowym oraz umiejętność pracy z komputerem.                                                                                                                                                                                                                                                  |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Treści programowe modułu                                                                        | <p>Ocena stanu odżywienia pacjenta na podstawie wywiadu żywieniowego oraz badań fizykalnych. Diagnoza dietetyczna. Przygotowywanie planów żywieniowych, planowanie jadłospisów i bilansowanie diet. Planowanie interwencji żywieniowej opartej na deficycie energetycznym pacjentów z nadwagą i otyłością. Planowanie interwencji żywieniowej pacjentów z niedowagą i chorobami towarzyszącymi.</p> <p>Kierowanie dietoterapią pacjentów, zgodnie ze rekomendacjami Polskiego Towarzystwa Dietetyki (2019) oraz rekomendacjami European Association for the Study of Obesity (2019).</p> <p>Wyprowadzenie pacjenta z diety ubogoenergetycznej oraz formułowanie zaleceń żywieniowych.</p> |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>European Practical and Patient-Centred Guidelines for Adult Obesity Management in Primary Care</i>. Durrer Schutz i in., 2019, Obes. Fact 12: 44-66.</li> <li>2. <i>Rekomendacje leczenia dietetycznego otyłości prostej u osób dorosłych</i>. Stanowisko Polskiego Towarzystwa Dietetyki, Warszawa, 2019. Dietetyka (2019) vol. 11. Wydanie specjalne.</li> <li>3. Czasopisma branżowe (m.in. <i>The European Journal of Obesity, Nutrients</i>)</li> </ol>                                                                                                                                                                                 |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | <p>Wykład</p> <p>Konsultacje</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | <p>Sposoby weryfikacji:</p> <p>W1 - ocena sprawdzianu pisemnego</p> <p>W2 - ocena sprawdzianu pisemnego</p> <p>U1 - ocena sprawdzianu pisemnego</p> <p>U2 - ocena sprawdzianu pisemnego</p> <p>K1 - ocena sprawdzianu pisemnego</p> <p>K2 - ocena sprawdzianu pisemnego</p> <p>Formy dokumentowania: dziennik przedmiotu oraz pisemny sprawdzian końcowy.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p>– udział w wykładach (15 godz.)</p> <p>– udział w konsultacjach (3 godz.)</p> <p>- przygotowanie do zaliczenia pisemnego (12 godz.)</p> <p>Łącznie 30 godz. – 1 ECTS</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>- udział w wykładach (15 godz.)</p> <p>- udział w konsultacjach (3 godz.)</p> <p>Łącznie 18 godz., co odpowiada 0,6 pkt ECTS.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>W1 - DI_W03</p> <p>W2 - DI_W01</p> <p>U1 - DI_U01</p> <p>U2 - DI_U08</p> <p>K1 - DI_K01</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|  |             |
|--|-------------|
|  | K2 - DI_K03 |
|--|-------------|

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                                                                                      | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                                                                               | <b>Kwiaty jadalne Edible flowers</b>                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Język wykładowy                                                                                                                             | polski                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Rodzaj modułu                                                                                                                               | <b>fakultatywny</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Poziom studiów                                                                                                                              | <b>pierwszego stopnia</b>                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Forma studiów                                                                                                                               | <b>niestacjonarne</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Rok studiów dla kierunku                                                                                                                    | <b>III</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Semestr dla kierunku                                                                                                                        | <b>5</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                                                                                 | <b>2 (1,4 /0,6)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Dr inż. Edyta Kowalczuk-Vasilev                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Zakład Fizjologii Żywienia i Bromatologii<br>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 uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | 1. Student zna zalecenia spożycia składników pokarmowych i produktów spożywczych dla różnych grup ludności oraz ma wiedzę dotyczącą dodatków do żywności, w tym substancji bioaktywnych zawartych w ziołach i przyprawach.                                                                             |
|                                                                                                                                             | 2. Student posiada wiedzę na temat wpływu metod pozyskiwania, właściwości oraz czynników wpływających na zawartość i biodostępność substancji biologicznie aktywnych z kwiatów, kwiatostanów czy innych części roślin.                                                                                 |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                               | <p>3. Student posiada wiedzę dotyczącą substancji bioaktywnych zawartych w kwiatach, ich interakcji ze składnikami pokarmowymi i lekami oraz ich wykorzystania w tworzeniu żywności</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                               | <p>funkcjonalnej i suplementów diety.</p> <p>Umiejętności:</p> <p>1. Student potrafi interpretować wyniki przeprowadzonych analiz oraz wyciągać na ich podstawie wnioski.</p> <p>2. Student potrafi ocenić skład i jakość preparatów ziołowych i przypraw.</p> <p>3. Student potrafi oceniać sposób żywienia ludzi, w tym stosowanych przypraw czy suplementów ziołowych, udzielać porad dietetycznych, dobierać odpowiednie rośliny i zioła przyprawowe do stosowania jako wsparcie dietoterapii.</p> <p>Kompetencje społeczne:</p> <p>1. Rozumie potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie wpływu substancji czynnych roślinnych na organizm.</p> <p>2. Student podejmuje zarówno pracę indywidualną jak i zespołową oraz współdziała przy wykonywaniu powierzonych zadań.</p> <p>3. Student dostrzega konsekwencje nieprawidłowego przetwarzania i przechowywania surowców, szczególnie wpływ tych czynników na zawartość substancji biologicznie aktywnych w surowcach roślinnych.</p> |
| Wymagania wstępne i dodatkowe | Zaliczenie następujących przedmiotów: Chemia żywności, Fizjologia człowieka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Treści programowe modułu      | <p><b>Wykłady obejmują:</b> Ogólna charakterystyka roślin zielarskich i użytkowych. Substancje biologicznie czynne w różnych surowcach roślinnych, chemizm i mechanizm oddziaływania na organizm człowieka, właściwości odżywcze a lecznicze, zagrożenia i ograniczenia stosowania (działania niepożądane, interakcje z innymi składnikami żywności i przeciwwskazania). Metody zwiększania aktywności biologicznej surowców roślinnych i technologie przetwarzania materiału roślinnego jak kwiaty, kwiatostany czy owoce.</p> <p><b>Ćwiczenia obejmują treści dotyczące:</b> Wykorzystania roślin i bioaktywnych substancji pochodzenia roślinnego w regulacji funkcjonowania organizmu. Ocena jakości dostępnych na polskim rynku kwiatów, kwiatostanów i preparatów na ich bazie.</p>                                                                                                                                                                                                               |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fitoterapia i leki roślinne, Lamer-Zarawska E., Kowal-Gierczak B., Niedworok J. Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2012, wyd.1.</li> <li>2. Buhning U., Kwiaty w kuchni, Warszawa 2016.</li> <li>3. Farmakognozja. Kohlmunzer S. Wydawnictwo PZWL, Warszawa 2013, wyd. 5.</li> </ol> <p><b>Literatura uzupełniająca:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Jadalne rośliny dziko rosnące. Lecznicze właściwości i składniki odżywcze 200 gatunków polskich roślin. Fleischhauer S.G., Guthmann J., Spiegelberger R., Wydawnictwo Vital 2014, wyd. 1. 2. Prawie wszystko o ziołach i ziołolecznictwie. Senderski M.E. Wydawca Senderski M.E., Podkowa Leśna 2016, wyd. 2, popr. zm.</li> <li>3. Herbal bioactives and food fortification : extraction and formulation. Suresh Kumar D., Wydawnictwo Boca Raton : CRC Press Taylor &amp; Francis Group, 2016. 4. Zioła w medycynie: choroby układu pokarmowego. Kaczmarczyk-Sedlak I., Ciołkowski A. Wydawnictwo PZWL, 2017.</li> </ol> |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. wykłady w formie prezentacji multimedialnej;</li> <li>2. ćwiczenia audytoryjne, prezentacje i obrona projektów, dyskusja panelowa;</li> <li>3. ćwiczenia laboratoryjne (komputerowe, analityczne);</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | <p>W – ocena przygotowania projektów, ocena pracy pisemnej zaliczeniowej,</p> <p>U - ocena przygotowania projektów, pracy na ćwiczeniach laboratoryjnych,</p> <p>K – udział i aktywność w dyskusji, praca zespołowa</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <p><b>Kontaktowe: 35 godz. (1,4 pkt ECTS) w tym:</b></p> <p>udział w wykładach – 15 godz.</p> <p>udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz.</p> <p>udział w konsultacjach – 5 godz.,</p> <p><b>Niekontaktowe: 15 godz. (0,6 pkt ECTS) w tym:</b></p> <p>przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych – 5 godz.</p> <p>-opracowanie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych – 5 godz.</p> <p>przygotowanie do zaliczenia – 5 godz..</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <p>udział w wykładach – 15 godz.</p> <p>udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz.</p> <p>udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 5 godz.,</p> <p><b>Łącznie 35 godz. co odpowiada 1,4 punktom ECTS</b></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się | Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego<br>W1 - DI_W03;<br>W2 - DI_W05<br>W3 - DI_W11<br>U1 - DI_U05<br>U2 - DI_U07; DI_U10<br>U3 - DI_U08<br>K1 - DI_K01<br>K2 - DI_K02<br>K3 - DI_K05 |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                                                        | Dietetyka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim                                 | <b>Zioła i przyprawy w dietetyce Herbs and spices in dietetics</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Język wykładowy                                                               | polski / angielski w ramach programu Erasmus+                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Rodzaj modułu                                                                 | fakultatywny                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Poziom studiów                                                                | pierwszego stopnia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Forma studiów                                                                 | stacjonarne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Rok studiów dla kierunku                                                      | III                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Semestr dla kierunku                                                          | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe                   | 2 (1,4 / 0,6)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł | Dr inż. Edyta Kowalczuk-Vasilev                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Jednostka oferująca moduł                                                     | Zakład Fizjologii Żywienia i Bromatologii Instytut Żywienia Zwierząt i Bromatologii                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Cel modułu                                                                    | Celem modułu jest zapoznanie studentów z możliwością stosowania roślin zielarskich i przyprawowych w życiu codziennym jako prozdrowotnych, profilaktycznych i leczniczych składników 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 i profilaktyce zdrowia. |
|                                                                               | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | 1. Student zna zalecenia spożycia składników pokarmowych i produktów spożywczych dla różnych grup ludności oraz ma wiedzę dotyczącą dodatków do żywności, w tym substancji bioaktywnych zawartych w ziołach i przyprawach.       |
|                                                                                                                                             | 2. Student posiada wiedzę na temat wpływu metod pozyskiwania, właściwości oraz czynników wpływających na zawartość i biodostępność substancji biologicznie aktywnych z roślin leczniczych i przyprawowych.                       |
|                                                                                                                                             | 3. Student posiada wiedzę dotyczącą substancji bioaktywnych zawartych w ziołach i                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | przyprawach ich interakcji ze składnikami pokarmowymi i lekami oraz ich wykorzystania w tworzeniu żywności funkcjonalnej i suplementów diety.                                                                                    |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | 1. Student potrafi interpretować wyniki przeprowadzonych badań oraz wyciągać na ich podstawie wnioski.                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | 2. Student potrafi ocenić skład i jakość preparatów ziołowych i przypraw dostępnych na rynku.                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | 3. Student potrafi oceniać sposób żywienia ludzi, w tym stosowanych przypraw czy suplementów ziołowych, udzielać porad dietetycznych, dobierać odpowiednie rośliny i zioła przyprawowe do stosowania jako wsparcie dietoterapii. |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                             | 1. Rozumie potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie wpływu substancji czynnych roślinnych na organizm.                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | 2. Student podejmuje zarówno pracę indywidualną jak i zespołową oraz współdziała przy wykonywaniu powierzonych zadań.                                                                                                            |
|                                                                                                                                             | 3. Student formułuje opinie dotyczące wpływu substancji bioaktywnych na organizm. Dostrzega podstawowe dylematy związane z możliwościami stosowania ziół i roślin przyprawowych w żywieniu człowieka.                            |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Zaliczenie następujących przedmiotów: Chemia żywności, Fizjologia człowieka                                                                                                                                                      |

|                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Treści programowe modułu | <p><b>Wykłady:</b> Fizjologia smaku i zapachu. Receptory smaku i ich znaczenie w dietetyce. Roślinne związki biologicznie aktywne w żywności i żywieniu. Standaryzacja ziół i przypraw, rola normalizacji w kreowaniu jakości produktów roślinnych. Produkty roślinne i substancje bioaktywne jako składniki żywności funkcjonalnej. Zastosowanie roślin leczniczych i przyprawowych w dietetyce i przemyśle spożywczym. Prawo żywnościowe dotyczące dodatków żywieniowych w Polsce i w krajach UE.</p> <p><b>Ćwiczenia:</b> Receptory smaku - Test gęstości kubków smakowych i wrażliwości smakowej. Metody przygotowywania preparatów z surowców pochodzenia roślinnego. Czynniki kształtujące jakość surowca. Ocena jakości dostępnych preparatów ziołowych. Rynek ziołowych suplementów diety. Towaroznawcza i organoleptyczna ocena przypraw dostępnych na rynku polskim. Przyprawy i ich rola w technologii</p> |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                               | gastronomicznej. Zioła i przyprawy w kuchniach świata. Wykorzystanie ziół i przypraw w dietoprofilaktyce i dietoterapii wybranych schorzeń – praca w programie Dietetyk.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rośliny konsumpcyjne, przyprawowe i olejkodajne. W: Antyodżywcze i antyzdrowotne aspekty żywienia człowieka, Kolarzyk E. (red.), Wydawnictwo UJ, Kraków 2016, wyd. 1.</li> <li>2. Prawie wszystko o ziołach i ziołolecznictwie. Senderski M.E. Wydawca Senderski M.E., Podkowa Leśna 2016, wyd. 2, popr. zm.</li> <li>3. Jadalne rośliny dziko rosnące. Lecznicze właściwości i składniki odżywcze 200 gatunków polskich roślin. Fleischhauer S.G., Guthmann J., Spiegelberger R., Wydawnictwo Vital 2014, wyd. 1.</li> <li>4. Atlas ziół. Kulinarne wykorzystanie roślin dziko rosnących. Halarewicz A. Wydawnictwo SBM 2015 wyd. 1.</li> <li>5. Profilaktyka zdrowotna i fitoterapia : rola suplementów diety, dietetycznych środków spożywczych specjalnego przeznaczenia medycznego, żywności funkcjonalnej oraz leków roślinnych. Błęcha K., Wawer I. Wydawnictwo Bonimed, Żywiec, 2011.</li> </ol> <p>Literatura uzupełniająca: <b>czasopisma i pozycje literaturowe wskazane przez prowadzącego</b></p> |



|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                    | wykłady w formie prezentacji multimedialnej;<br>ćwiczenia audytoryjne, prezentacje i obrona projektów, dyskusja panelowa;<br>ćwiczenia laboratoryjne, komputerowe – praca indywidualna i zespołowa                                                                                                                                                                                                                            |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                  | W – ocena przygotowania projektów, zaliczenie pisemne,<br>U - ocena przygotowania projektów, pracy na ćwiczeniach laboratoryjnych,<br>K – udział i aktywność w dyskusji, w ćwiczeniach                                                                                                                                                                                                                                        |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <b>Kontaktowe: 35 godz. (1,4 pkt ECTS) w tym:</b><br>udział w wykładach – 15 godz.<br>udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz.<br>udział w konsultacjach – 5 godz.,<br><b>Niekontaktowe: 15 godz. (0,6 pkt ECTS) w tym:</b><br>przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych – 5 godz.<br>dokończenie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych – 5 godz.<br>przygotowanie do zaliczenia – 5 godz. |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | udział w wykładach – 15 godz.<br>udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz.<br>udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 5 godz.,<br><b>Łącznie 35 godz. co odpowiada 1,4 punktom ECTS</b>                                                                                                                                                                                        |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego<br>W1 - DI_W03<br>W2 - DI_W05<br>W3 - DI_W11<br>U1 - DI_U05<br>U2 - DI_U07<br>U3 - DI_U08<br>K1 - DI_K01<br>K2 - DI_K02<br>K3 - DI_K04                                                                                                                                                                                                                                        |

|                                               |                                 |
|-----------------------------------------------|---------------------------------|
| Nazwa kierunku studiów                        | Dietetyka                       |
| Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim | Egzamin dyplomowy/ Diploma exam |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 (1/3)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł                                                               | Komisja egzaminacyjna z przewodniczącym mającym minimum stopień dr hab                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Jednostka oferująca moduł                                                                                                                   | Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Cel modułu                                                                                                                                  | Zebranie dotychczasowej wiedzy z zakresu studiów z umiejętnością łączenia faktów z różnych obszarów                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć. | Wiedza:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                             | 1. Ma uporządkowaną wiedzę z zakresu studiowanego kierunku                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                             | Umiejętności:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                             | 1. Potrafi łączyć fakty z zakresu studiów                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                             | 2. Potrafi w sposób zwięzły udzielać odpowiedzi na zadawane pytania z zakresu studiów                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                             | Kompetencje społeczne:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                             | 1. Jest gotów do formułowania opinii dotyczących postępowania dietetycznego w określonych grupach ludności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Wymagania wstępne i dodatkowe                                                                                                               | Zaliczone wszystkie przedmioty z toku studiów                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Treści programowe modułu                                                                                                                    | Zebrane zagadnienia z całego toku studiów ze szczególnym uwzględnieniem bezpośrednio wiążących się z żywieniem człowieka i dietetyką                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej                                                                                               | Literatura obowiązkowa:<br>1. Normy żywienia dla populacji polskiej, 2017, Wyd. IŻŻ, M. Jarosz<br>Literatura zalecana:<br>1. Gawęcki J. (red.): Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo PWN, Warszawa 2012.<br>2. Peckenpaugh N.J. Podstawy żywienia i dietoterapia, Wrocław : Urban & Partner, 2015.<br>3. EFSA Journal<br>4. Metaanalizy z ostatnich 10 lat dotyczące dietetyki i żywienia człowieka |
| Planowane formy/działania/metody dydaktyczne                                                                                                | Samodzielna praca studenta nad przygotowaniem zagadnień z zakresu egzaminu dyplomowego                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się                                                              | W1, U1, U2, K1- wypowiedź ustna na zadane pytania poprzedzona sporządzeniem konspektów odpowiedzi na poszczególne pytania                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | Formy dokumentowania osiągniętych wyników:<br>konspekt odpowiedzi, protokół egzaminacyjny                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Bilans punktów ECTS                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- przygotowanie odpowiedzi na znane wcześniej pytania egzaminacyjne – 75 godz.,</li> <li>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem odpowiedzi –24 godz,</li> <li>- obecność na egzaminie – 1 godz</li> </ul> <p>Łączny nakład pracy studenta to 100 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS.</p> |
| Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego | <ul style="list-style-type: none"> <li>- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem odpowiedzi –24 godz,</li> <li>- obecność na egzaminie – 1 godz</li> </ul> <p>Łącznie 25 godz. co odpowiada 1 pkt ECTS</p>                                                                                                                        |
| Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się                  | <p>W1 - DI_W01- DI_W12<br/> U1, 2 - DI_U08, DI_U10,<br/> K1 - DI_K04</p>                                                                                                                                                                                                                                                                     |