



**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 1.10.2021

Semestr I

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Anatomia człowieka 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 (1,9/2,1)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr n wet. Małgorzata Matysek
Jednostka oferująca moduł	Katedra Anatomii i Histologii Zwierząt 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. 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.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura obowiązkowa: 1. Ignasiak Z. i wsp. Anatomia człowieka. Cz. I -II 2. Woźniak W. Anatomia człowieka 3. Sobotta J. Atlas anatomii człowieka T. I-II Literatura uzupełniająca: 1. Krechowiecki A., Czerwiński F. Zarys anatomii człowieka 2. Bochenek A., Reicher M. Anatomia człowieka T. I-V
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	Zaliczenia pisemne-pytania zamknięte i otwarte (pierwszy i drugi termin), zaliczenia ustne (trzeci termin), egzamin pisemny-pytania zamknięte i otwarte (pierwszy i drugi termin), egzamin ustny (trzeci termin) Kryteria stosowane przy ocenie 1) student wykazuje dostateczny (3,0) stopień wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 51 do 60% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio, przy zaliczeniu częściowym – jego części), 2) student wykazuje dostateczny plus (3,5) stopień wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 61 do 70% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części), 3) student wykazuje dobry stopień (4,0) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 71 do 80% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części), 4) student wykazuje plus dobry stopień (4,5) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 81 do 90% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części), student wykazuje bardzo dobry stopień (5,0) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje powyżej 91% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części).

Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach –30 godz. (KT) - zajęcia audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz. (KT) - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu =3 godz. (NKT) - obecność na egzaminie – 2 godz. (KT) - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych – 20 godz. (NKT) - przygotowanie do kolokwii – 1 x 4 godz. = 5 godz. (NKT) - przygotowanie do egzaminu – 25 godz. (NKT) Łącznie godz. niekontaktowych 53 godz. co odpowiada 2,1 punktowi ECTS,
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach –30 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz. - obecność na egzaminie – 2 godz. Łącznie 47 godz. kontaktowych co odpowiada 1,9 punktów ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1- DI-W01; W2- DI W10; U1- DI U03; K1- DI K06

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Fizjologia człowieka 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 (2,3/2,7)
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 1.W. Ganong: <i>Fizjologia. Podstawy fizjologii lekarskiej.</i> 2. W. Traczyk: <i>Fizjologia człowieka z elementami fizjologii stosowanej i klinicznej</i> Literatura uzupełniająca 1. S. Konturek <i>Fizjologia człowieka. Tom 5. Układ trawienny i wydzielanie wewnętrzne</i> 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 U1, U2 - Ocena eksperymentów podczas ćwiczeń

	laboratoryjnych, ocena z wykonania sprawozdania K1, K2 - ocena pytań otwartych, Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawozdania, dziennik prowadzącego, egzamin.
Bilans punktów ECTS	-udział w wykładach-25 godz./ 1 ECTS -udział w ćwiczeniach audytoryjnych i laboratoryjnych- 30 godz./ 1,2 ECTS -przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych 10x1godz.=10 godz. 0,4 ECTS -przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych 10x2godz.=20 godz. 0,8 ECTS -udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu- 5x1godz.=5 godz. 0,2 ECTS - przygotowanie do egzaminu i obecność na egzaminie - 32 godz.+3 godz.=35 godz. 1,4 ECTS Łączny nakład pracy studenta to 125 godz. co odpowiada 5 punktom ECTS Formy zajęć: wykład, ćwiczenia, konsultacje, przygotowanie do zajęć, przygotowanie projektów, studiowanie literatury Dla każdej formy zajęć należy podać: liczbę godzin kontaktowych/liczbę punktów ECTS liczbę godzin niekontaktowych/liczbę punktów ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Np. udział w wykładach – 25 godz; w ćwiczeniach – 30 godz.; egzamin 3 godz; - 58 godzin kontaktowych = 2,3 ECTS
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 (1,2/0,8)
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	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, kryptosporidioza, pełzakowica, toksoplazmoza, pneumocystoza, rzęsistkowica). Parazytozy przewodu pokarmowego wywołane przez tasiemce (difilobotrioza, teniozy, hymenolepidoza). Parazytozy wywołane przez formy larwalne tasiemców (wągryca, 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.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<u>Literatura obowiązkowa:</u> Niewiadomska K.: Zarys parazytologii ogólnej. PWN 2001. Deryło A: Parazytologia i akarontomologia medyczna. PWN 2002. Kadłubowski R., Kurnatowska A.: Zarys parazytologii lekarskiej. PWN, Warszawa 1999 <u>Literatura uzupełniająca:</u> Gundlach J.L., Sadzikowski A.B.: Parazytologia i parazytozy zwierząt. PWRiL 2004. Gundlach J.L., Sadzikowski A.B.: Diagnostyka i zwalczanie inwazji pasożytów u zwierząt. Wydawnictwo AR Lublin 2005 Buczek A.: Atlas pasożytów człowieka. Koliber Lublin 2005. Buczek A.: Choroby pasożytnicze, Wydawnictwo LIBER, Lublin 2003.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Praktyczna (ćwiczenia w liczbie 15, prowadzone w formie zajęć mikroskopowych pozwalających na poznanie morfologii pasożytów, form przetrwalnikowych pasożytów i podstawowych metod diagnostycznych) 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. 2) ćwiczenia audytoryjne – prezentacje multimedialne 3) wykłady – prezentacje multimedialne
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych	W zakresie wiedzy: W1, W2, W3 - zaliczenie pisemne testowe sprawdzające wiedzę z każdego

efektów uczenia się	omawianego działu oraz podsumowujące zaliczenie końcowe W zakresie umiejętności: U1 – obserwacja i sprawdzenie wykonania metod badań parazytologicznych i mikroskopii U2, U3 - ocena na podstawie zaliczenia ustnego w trakcie ćwiczeń i pisemnego na zakończenie przedmiotu W zakresie kompetencji społecznych: K1, K2 - obserwacja studentów przez osoby prowadzące zajęcia Formy dokumentowania osiągniętych wyników: wyniki z częściowych testowych zaliczeń jak i końcowe zaliczenie testowe
Bilans punktów ECTS	udział w wykładach – 15 godz., udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych, zaliczeniu końcowym – 15 godz., Łączny nakład 30 godz co odpowiada 1,2 punkt ECTS przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych – 4x2 godz. = 8 godz. przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych (metodyka, preparaty)– 5 x 1 godz. = 5 godz. przygotowanie do zaliczeń– 5 godz. udział na zaliczeniu końcowym – 2 godz. Łączny nakład 20 godz co odpowiada 0,8 punkt ECTS Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich: udział w wykładach – 15 godz. udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz. obecność na zaliczeniu końcowym – 2 godz. Łącznie 30 godz. co odpowiada 1,2 punktom ECTS kontaktowym
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1, W2, W3 – DI_W10 U1 - DI_U05 U2 – DI_U06 U3 – DI_U11 K1 - DI_K05 K2 – DI_K06

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka, st. stacjonarne
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Psychologia ogólna 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 (1,2/0,8)
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 psychospołecznej 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	Mietzel, G. (1998). Wprowadzenie do psychologii. Gdańsk: GWP Aronson, E., Wilson, T., Akert, R. (1997). Psychologia społeczna. Poznań: Zys i S-ka. Józefik, B. (1999). Anoreksja i bulimia psychiczna. Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego. Ekman, P, Davidson, R. J. (1998) Natura emocji. Podstawowe pytania . Gdańsk: GWP Kuśpit, M. (2007). Empatia. Remedium, nr 6 (172), s.22-23. Kuśpit, M. (2009). Motywacja w szkole. Remedium. Nr 7/ (197/198). s. 58-59. Strelau, J. (2000). Psychologia, T2. Gdańsk: GWP.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1. Wykład, wykład problemowy 2. Prezentacja 3. Dyskusja 4. Pokaz
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1-zaliczenie pisemne (test) W2-zaliczenie pisemne(test) W3-zaliczenie pisemne(test) U1-ocena wykonania prezentacji U2-ocena wykonania prezentacji U3-ocena wykonania prezentacji K1-ocena pytań otwartych na teście K2- ocena pytań otwartych na teście Formy dokumentowania osiągniętych wyników:, prezentacje dziennik prowadzącego, egzamin.
Bilans punktów ECTS	-udział w wykładach: 15x2=30 godziny KT -udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia: 3x1 godzin =3 godziny -przygotowanie do zaliczenia : 17godzin Łączny nakład pracy studenta to: 50 godzin, co odpowiada 2 punkt. ECTS, w tym 1,2 KT
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w wykładach – 30 godz;; zaliczenie: 3 godz.

Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI_W01 W2-DI_W06 W3-DI_W09 U1-DI_U02 U2-DI_U03 U3-DI_U06 K1-DI_K06 K2-DI_K04
--	--

Nazwa kierunkustudiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 1 Chemia ogólna General Chemistry
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	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 z zastosowaniem równań chemicznych. Węglowodory: alkany, alkeny, alkadieny, cykloalkany, aromatyczne. Alkohole i fenole: nazewnictwo, izomeria, właściwości chemiczne, zastosowanie. Aldehydy i ketony: najważniejsze właściwości, reakcje addycji, kondensacji, polimeryzacja formaldehydu. Kwasy organiczne i ich pochodne. Tłuszcze, mydła i woski. Cukry: cukry proste, dwucukry, wielocukry - polikondensaty naturalne, skrobia, celuloza. Aminokwasy. Ćwiczenia obejmują: doświadczenia z analizy jakościowej i ilościowej związków nieorganicznych. Badanie właściwości poszczególnych grup związków organicznych.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Jackowska I., Piotrowski J.: Chemia ogólna z elementami chemii nieorganicznej. WAR Lublin 2002. 2. Piotrowski J., Jackowska I.: Chemia organiczna. WUP Lublin 2011. 3. Przewodnik do ćwiczeń z chemii. Red. Mikos-Bielak M. WUP 2008. 4. Bojanowska M. i in.: Zbiór zadań z chemii. WAR Lublin 2007. 5. Jackowska I. (red.): Pierwiastki w środowisku i medycynie. Instytut Naukowo-Wydawniczy Spatium, 2012. 6. Lipiński W. (red.): Toksyczne substancje chemiczne. Instytut Naukowo-Wydawniczy Spatium, 2012. 7. Bielański A.: Podstawy chemii nieorganicznej. Wyd. Nauk. PWN, 2020.
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 U01, U05, U06, K02, K03: praktyczne wykonanie ćwiczenia
Bilans punktów ECTS	Udział w wykładach 30 godz. (KT) Udział w ćwiczeniach 30 godz. (KT) Obecność na egzaminie pisemnym - 2 godz. (KT) Przygotowanie studenta do ćwiczeń laboratoryjnych 15 tyg. x 1 godz. = 15 godz. (NKT) Studiowanie literatury 15 godz. (NKT) Przygotowanie studenta do zaliczeń 5x 2 godz. = 13 godz (NKT) Przygotowanie studenta do egzaminu 20 godz (NKT). Łączny nakład pracy studenta 125 godz., co odpowiada 5 punktom ECTS, 62 godz (KT) – 2,5ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w wykładach – 30 godz., w ćwiczeniach - 30 godz., egzamin: 2 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	Przedmiot do wyboru 1 Podstawy chemii organicznej i nieorganicznej

	Fundamentals of organic and inorganic chemistry
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	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
	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, 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. Ćwiczenia obejmują: doświadczenia z analizy

	jakościowej i ilościowej związków nieorganicznych. Badanie właściwości poszczególnych grup związków organicznych.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Jackowska I., Piotrowski J.: Chemia ogólna z elementami chemii nieorganicznej. WAR Lublin 2002. 2. Piotrowski J., Jackowska I.: Chemia organiczna. WUP Lublin 2011. 3. Przewodnik do ćwiczeń z chemii. Red. Mikos-Bielak M. WUP 2008. 4. Bojanowska M. i in.: Zbiór zadań z chemii. WAR Lublin 2007. 5. Jackowska I. (red.): Pierwiastki w środowisku i medycynie. Instytut Naukowo-Wydawniczy Spatium, 2012. 6. Gawroński J., Gawrońska K., Kacprzak K., Kwit M.: Współczesna synteza organiczna. Wybór eksperymentów. PWN, 2020.
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 U01, U05, U06, K02, K03: praktyczne wykonanie ćwiczenia
Bilans punktów ECTS	Udział w wykładach 30 godz. (KT) Udział w ćwiczeniach 30 godz. (KT) Obecność na zaliczeniu i egzaminie pisemnym - 2 godz. (KT) Przygotowanie studenta do ćwiczeń laboratoryjnych 15 tyg. x 1 godz.= 15 godz. (NKT) Studiowanie literatury 15 godz. (NKT) Przygotowanie studenta do zaliczeń 5x 2 godz.= 13 godz (NKT) Przygotowanie studenta do egzaminu 20 godz (NKT). Łączny nakład pracy studenta 125 godz., co odpowiada 5 punktom ECTS, 62 godz (KT) – 2,5ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w wykładach – 30 godz., w ćwiczeniach - 30 godz., egzamin : 2 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	Przedmiot do wyboru 2 Rynek i marketing produktów żywnościowych Market and marketing of food products
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	4 – 1,8/2,2

na kontaktowe/niekontaktowe	
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 przepływ głównych produktów żywnościowych. Student poznaje podstawowe pojęcia rynkowe, kryteria segmentacji rynku, zachowania konsumentów na rynku i cykl życia klienta oraz produktu. Na przykładzie case study przedstawiane są elementy marketingu-mix a także rola marek i znaków firmowych. Elementy promocji, a w tym reklama może mieć duże znaczenie w decyzjach nabywczych rynku produktów żywnościowych, w związku z czym studenci dobierają adekwatne instrumenty promocji. 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	Jeznach M. (red.) (2007): Podstawy marketingu

uzupełniającej	żywności. Wyd. SGGW, Warszawa. Górska-Warsewicz H., Świątkowska M., Krajewski K. (2013): Marketing żywności. Wolters Kluwer SA, Warszawa. Mruk H. (2012): Marketing. Satysfakcja klienta i rozwój przedsiębiorstwa. PWN Warszawa. Budzyński W. (2005): Reklama: techniki skutecznej perswazji, Poltext, Warszawa. Słomka D., Popiołek M. (2020): Content Marketing Krok po kroku. Akademia Wiedzy VERSEO, verseo.pl Popiołek M. (2019): Blog w biznesie. Akademia Wiedzy VERSEO, verseo.pl Masłowski K., Michalska J. (2019): ADBOOK – Poradnik marketingu internetowego. VERSEO, verseo.pl
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	- Metody podające m.in. wykład, pogadanka - Metody problemowe m.in. giełda pomysłów, przygotowanie przez studenta projektu i wystąpienia ustnego, dyskusja, pogadanka - Metody aktywizujące m.in. giełda pomysłów, opracowanie projektu
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1, W2 – zaliczenie testowe W3, U1, U2, U3 – Ocena zadania projektowego i wystąpienia K1, K2 - Ocena zadania projektowego, wystąpienia i umiejętności obiektywnej oceny prac grupowych
Bilans punktów ECTS	udział w wykładach – 30 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz., - przygotowanie projektu – 30 godz., - przygotowanie wystąpienia i prezentacji – 13 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 2 godz. - przygotowanie do zaliczenia – 10 godz. 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. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz. Łącznie 45 godz. kontaktowych co odpowiada 1,8 punktów ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1, W2, W3 – DI_W08, DI_W12, U1 – DI_U01, DI_U05 U2 – DI_U01, DI_U04 U3 – DI_U01, DI_U05, DI_U09 K1 – DI_K02 K2 – DI_K05

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 2 Rynek i marketing usług dietetycznych

	Market and marketing of dietetic services
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	4 – 1,8/2,2
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	Celem modułu jest zapoznanie studentów z obecnymi tendencjami rynku usług dietetycznych oraz narzędziami w ramach marketing-mix stosowanymi w przypadku tego typu działalności. Celem dodatkowym jest również nabywanie kompetencji społecznych w ramach opracowywanego projektu marketingowego.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Zna uwarunkowania ekonomiczne i marketingowe dotyczące poradnictwa dietetycznego
	2. Zna rynek substytutów klasycznych usług dietetycznych
	3. Rozumie znaczenie marketingu i promocji jako determinanty rozwoju produktu jakim jest usługa dietetyczna
	Umiejętności:
	1. Potrafi zaplanować proces wprowadzenia innowacyjnej usługi dietetycznej na rynek
	2. Potrafi zaplanować marketing-mix dla usługi dietetycznej z uwzględnieniem produktu, ceny, miejsca, promocji, rynku, persony ...
	3. Umie zaplanować cele oraz metody weryfikacji założonych celów marketingowych
	Kompetencje społeczne:
	1. Jest gotów do propagowania zmiany zachowań żywieniowych z wykorzystaniem marketingu społecznego czy content marketingu oraz za pośrednictwem klasycznych i alternatywnych usług dietetycznych
	2. Jest gotów do podejmowania działań indywidualnych a także współdziałania w grupie z uwzględnieniem interesu grupy, przyjmując w niej różne role
Wymagania wstępne i dodatkowe	Technologia informacyjna
Treści programowe modułu	Rynek usług dietetycznych podlega prawom rynkowym, a nadążając za nimi ewoluuje.

	Generalnie ma tendencję rosnącą. W ostatnich latach wiele sieciowych gabinetów i klinik zaczęło oferować w ramach swoich pakietów i usług porady dietetyczne. Tendencję wzrostową zachowuje również cena podstawowych usług dietetycznych w formie offline. Coraz częściej pojawiają się jednak substytuty tj. bezpłatna usługa Diety NFZ (diety.nfz.gov.pl) czy Narodowe Centrum Dietetyczne Online (poradnia.ncez.pl) realizowane przez Narodowe Centrum Edukacji Żywnościowej IŻŻ czy aplikacje mobilne w ramach kategorii mHealth o funkcjach żywieniowych oraz dietetycznych. Popyt na tego typu usługi zmienia się również w ujęciu rocznym, co ma znaczenie podczas wysyłania odpowiednich komunikatów marketingowych. W ramach usługi dietetycznej coraz częściej pojawia się również psychodietetyk co jest kolejną formą rozwoju rynku. Z kolei w ramach marketingu społecznego podnoszone są również problemy otyłości i potrzeb zmiany zachowań żywieniowych. Te wszystkie elementy sprawiają, że oprócz kierunkowej wiedzy merytorycznej w zawodzie dietetyka ważne są również kompetencje m.in. w obrębie znajomości specyfiki rynku i mechanizmów marketingowych.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Brytek-Matera A. (red.) (2020): Psychodietetyka, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa. Bukowska-Piestrzyńska A. (2018): Marketing usług zdrowotnych, Od budowania wizerunku placówki do zadowolenia klientów, CeDeWu Sp. z o.o. Kotler P. (2020): Marketing, Wydawnictwo Rebis, Poznań Bakalarska-Stankiewicz J. (2020): Content marketing. Od strategii do efektów. Onepress, Helion S.A., Gliwice Pingot K. (2019): Błękitny umysł. Myśl na odwrót działaj na opak poznaj nieznane. Onepress, Helion S.A., Gliwice
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	- Metody podające m.in. wykład, pogadanka - Metody problemowe m.in. giełda pomysłów, przygotowanie przez studenta projektu i wystąpienia ustnego, dyskusja, pogadanka - Metody aktywizujące m.in. giełda pomysłów, opracowanie projektu
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1, W2 – zaliczenie testowe W3, U1, U2, U3 – Ocena zadania projektowego i wystąpienia K1, K2 - Ocena zadania projektowego, wystąpienia i umiejętności obiektywnej oceny prac grupowych
Bilans punktów ECTS	udział w wykładach – 30 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz., - przygotowanie projektu – 30 godz., - przygotowanie wystąpienia i prezentacji – 13 godz.,

	- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 2 godz. - przygotowanie do zaliczenia – 10 godz. 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. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz Łącznie 45 godz. kontaktowych co odpowiada 1,8 punktów ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1, W2, W3 – DI_W12, U1 – DI_U01, DI_U05 U2 – DI_U01, DI_U04 U3 – DI_U01, DI_U05, DI_U09 K1 – DI_K05 K2 – DI_K02

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Żywność pochodzenia zwierzęcego z produkcji klasycznej i ekologicznej Food of animal origin from classical and organic production
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy/ fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia/drugiego stopnia/jednolite magisterskie
Forma studiów	stacjonarne/ niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
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 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	<i>Wykłady obejmują:</i> podstawową terminologię z zakresu produkcji żywności; charakterystykę i cele produkcji żywności klasycznej i ekologicznej; europejskie prawo żywnościowe, w tym podstawy prawne produkcji żywności klasycznej i ekologicznej; metody ekologiczne i tradycyjne produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego; korzyści i zagrożenia związane z klasyczną i ekologiczną produkcją żywności pochodzenia zwierzęcego; wpływ dobrostanu na jakość produkowanej żywności; znaczenie żywności klasycznej i ekologicznej w diecie człowieka; możliwości zastosowania produktów ekologicznych w diecie człowieka Ćwiczenia obejmują: zasady konwersji gospodarstwa na produkcję żywności systemem ekologicznym z uzupełnianiem dokumentacji z tym związanej; prognozowanie rozwoju rolnictwa ekologicznego; przeprowadzanie oceny poprawności oznakowania żywności ekologicznej i klasycznej; analiza porównawcza podstawowej wartości odżywczej klasycznych i ekologicznych produktów mlecznych; analiza porównawcza wartości odżywczej klasycznych i ekologicznych produktów mięsnych wyprodukowanych z mięsa różnych gatunków zwierząt; ocena organoleptyczna żywności klasycznej i ekologicznej, np. produktów mlecznych, miodów, jaj; oznaczanie zawartości wybranych składników biologicznie czynnych w żywności klasycznej i ekologicznej
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Tyburski J, Żakowska-Biemans S. 2007: Wprowadzenie do rolnictwa ekologicznego. Wydawnictwo SGGW Warszawa. 2. G.E. Siebeneicher: Podręcznik rolnictwa ekologicznego. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 1997. 3. WWW.minrol.dov.pl (strona Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi) 4. Rozporządzenie Rady nr 834/2007 z dnia 28 czerwca 2007 r. w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych 5. Ustawa o rolnictwie ekologicznym z dnia 25 czerwca 2009 r. 6. Nogala-Kałucka M. (red.), 2005: Analiza żywności – jakość produktów żywności. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu. 7. Litwińczuk Z. (red.), 2011: Metody oceny towaroznawczej surowców i produktów zwierzęcych. Wyd. Uniw. Przyrod. Lublin
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) ćwiczenia laboratoryjne (w tym analizy laboratoryjne) 2) ćwiczenia audytoryjne, praca w grupach 3) wykład
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1,W2 - dyskusja w grupach, ocena z zaliczenia końcowego U1- ocena wykonywanego ćwiczenia U2, U3- ocena drzewa celów i problemów, ocena wykonywanego ćwiczenia, obserwacja K1, K2- dyskusja panelowa, obserwacja Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, Szczegółowe kryteria przy ocenie egzaminów i prac kontrolnych 1) student wykazuje dostateczny (3,0) stopień wiedzy

	lub umiejętności, gdy uzyskuje od 51 do 60% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio, przy zaliczeniu częściowym – jego części), 2) student wykazuje dostateczny plus (3,5) stopień wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 61 do 70% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części), 3) student wykazuje dobry stopień (4,0) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 71 do 80% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części), 4) student wykazuje plus dobry stopień (4,5) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 81 do 90% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części), 5) student wykazuje bardzo dobry stopień (5,0) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje powyżej 91% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części)
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 15 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz., - przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych – 8 godz. - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych – 10 godz. - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 2 godz., Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2,0 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<u>Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:</u> - udział w wykładach – 15 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz., Łącznie 30 godz. co odpowiada 1,2 punktowi ECTS <u>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym:</u> - udział w zajęciach wykładowych – 15 godz., - obecność na zaliczeniu – 2 godz. - studiowanie literatury – 8 godz., - udział w ćwiczeniach laboratoryjnych – 10 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 5 godz., - zaliczenie – 2 godz., Łącznie 44 godz. co odpowiada 1,6 punktow ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W-1 - DI_W05 W2 - DI_W08 U1 – DI_U04 U2 – DI_U05 K1 – DI_K01 K2 – DI_K02

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Organizacja pracy 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 (1,2/0,8)
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 .
Wymagania wstępne i dodatkowe	Kompetencje społeczne:
	K1. potrafi organizować stanowisko pracy dla siebie i zespołu oraz współpracować z zespołem.
Treści programowe modułu	Podstawowa wiedza z chemii i biologii
	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. Górską E., Lewandowski J.: Zarządzanie i organizacja środowiska pracy, Wyd. Politechniki Warszawskiej, 2010. 2. Tytyk E.: Dobrze i źle tradycje w kształtowaniu środowiska pracy i życia człowieka, Red. E. Kowala. Wyd. Centrum Zastosowań Ergonomii, Zielona Góra, 1998, 3. Górską E., Tytyk E.: Ergonomia w projektowaniu stanowisk pracy. Materiały pomocnicze do ćwiczeń projektowych, Oficyna Wydawnicza Politechniki Warszawskiej, Warszawa 1996, 4. Marcinkowski J.T., Klimberg A. Profilaktyka i wybrane aspekty organizacyjno- prawne w zawodach medycznych., Wyd. Uniwersytetu Medycznego im. Karola Marcinkowskiego w Poznaniu., 2011.																
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, U –dyskusja K- dyskusja																
Bilans punktów ECTS	<table> <tr> <td>Godziny kontaktowe</td><td>ECTS</td></tr> <tr> <td>wykłady</td><td>30 1,2</td></tr> <tr> <td>Razem (kontaktowe)</td><td>30 1,2</td></tr> <tr> <td>Godziny niekontaktowe</td><td>ECTS</td></tr> <tr> <td>studiowanie literatury</td><td>5 0,2</td></tr> <tr> <td>przygotowanie do zaliczenia</td><td>10 0,4</td></tr> <tr> <td>udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 5,</td><td>0,2</td></tr> <tr> <td>Razem (niekontaktowe)</td><td>20 0,8</td></tr> </table>	Godziny kontaktowe	ECTS	wykłady	30 1,2	Razem (kontaktowe)	30 1,2	Godziny niekontaktowe	ECTS	studiowanie literatury	5 0,2	przygotowanie do zaliczenia	10 0,4	udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 5,	0,2	Razem (niekontaktowe)	20 0,8
Godziny kontaktowe	ECTS																
wykłady	30 1,2																
Razem (kontaktowe)	30 1,2																
Godziny niekontaktowe	ECTS																
studiowanie literatury	5 0,2																
przygotowanie do zaliczenia	10 0,4																
udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 5,	0,2																
Razem (niekontaktowe)	20 0,8																
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego: - udział w wykładach – 30, - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 5,																
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1,W2 – DI_W04 U1 – DI_U11 K1 – DI_K02																

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Wychowanie fizyczne 1 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:
	1. potrafi współdziałać i pracować w grupie DI_K02+
Wymagania wstępne i dodatkowe	2.
	— dobry stan zdrowia oraz brak przeciwwskazań lekarskich do zajęć o charakterze wysiłkowym; — strój sportowy umożliwiający swobodne wykonywanie ćwiczeń; aktywność oraz zaangażowanie na zajęciach.
Treści programowe modułu	• Doskonalenie elementów techniki, taktyki w formie ścisłej i małych gier: — koszykówki – podania i chwyt, kozłowanie, rzuty z miejsca i dwutaktu, obrona strefą i każdy swego — siatkówki – odbicia sposobem górnym i dolnym, zagrywka dołem i tenisowa, nagranie, wystawa, atak przy ustawieniu podstawowym • Ćwiczenia wzmacniające poszczególne grupy mięśniowe na siłowni, zasady ich wykonania i metody ćwiczeń • Ćwiczenia przy muzyce, nauczanie podstawowych

	kroków aerobiku, kształtowanie koordynacji ruchowej, poczucia rytmu, wzmacnianie i rozciąganie mięśni posturalnych ciała, zastosowanie różnych przyborów w zajęciach fitness • Ćwiczenia kształtujące wydolność organizmu, wykorzystanie sprzętu aerobowego (rowery stacjonarne, bieżnie, ergometry wioślarskie) - metody kształtowania kondycji poprzez ćwiczenia aerobowe i anaerobowe
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Grządziel G., Piłka siatkowa. Technika, taktyka i elementy mini-siatkówki. Wydawnictwo AWF Katowice, Katowice 2006. 2. Grządziel. G., Ljach W., Piłka siatkowa. Podstawy treningu, zasób ćwiczeń. Wydawnictwo Centralnego Ośrodka Sportowego, Warszawa 2000. 3. Huciński T., Kierowanie treningiem i walką sportową w koszykówce. Gra w obronie. Wydawnictwo AWF Gdańsk, Gdańsk 1998. 4. Oszaś H., Kasperzec M., Koszykówka. Taktyka, technika, metodyka nauczania. Wydawnictwo AWF Kraków, Kraków 1991. Aaberg E., Trening siłowy – mechanika mięśni. Wydawnictwo Aha, Łódź 2009.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Ćwiczenia z wykorzystaniem metod aktywizujących, odbywające się w sali: — zajęcia praktyczne w formie ćwiczeń indywidualnych i zespołowych — pogadanki promujące aktywność fizyczną i zasady zdrowego stylu życia
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Sposoby weryfikacji – W1 - zaliczenie ustne – U1 - prezentacja umiejętności w trakcie ćwiczeń – K1, K2 - ocena pracy studenta w charakterze członka zespołu wykonującego ćwiczenie Formy dokumentowania osiągniętych wyników: Dziennik prowadzącego
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> - udział w ćwiczeniach - 30 godz. - udział w konsultacjach - 2 godz. Łącznie - 32 godz. <i>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym;</i> - udział w ćwiczeniach - 30 godz. - przygotowanie do ćwiczeń – 6 godz. Łącznie - 36 godz.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	DI_W01+ DI_W05+ DI_U05+ DI_K02+

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

Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Wychowanie fizyczne 1 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:
	1. potrafi współdziałać i pracować w grupie DI_K02+
Wymagania wstępne i dodatkowe	2.
	– dobry stan ogólny, brak przeciwwskazań lekarskich do zajęć na pływalni oraz do zajęć o charakterze wzmożonego wysiłku fizycznego – strój do pływania, umożliwiający swobodne poruszanie się w wodzie
Treści programowe modułu	Ćwiczenia obejmują nauczanie i doskonalenie elementów technicznych pływania stylem grzbietowym, kraulem, stylem klasycznym i motylkowym: – ćwiczenia wypornościowe w wodzie

	– i ćwiczenia wydechu powietrza do wody – ćwiczenia pracy nóg i rąk z przyborami i bez przyborów – ćwiczenia koordynacji pracy rąk, nóg i oddychania w poszczególnych stylach – ćwiczenia pracy nóg, rąk i ułożenia tułowia w poszczególnych stylach z przyborami i bez przyborów – skoki startowe, nawroty odkryte i kryte – nurkowanie w głąb i na odległość – elementy ratownictwa wodnego: zasady bezpiecznej kąpieli, – udzielanie pomocy z brzegu basenu z użyciem sprzętu ratowniczego:
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Bartkowiak E., 20 lekcji pływania. Wyd. COS, W-wa 1977 2. Bartkowiak E., Pływanie. Wyd. COS, W-wa 1977 3. Czabański B., Nauczanie techniki pływania. Wyd. AWF Wrocław 1977 4. Bartkowiak E., Pływanie sportowe. Wyd. COS, W-wa 1999 5. Rakowski M., Nowoczesny trening pływacki. Wyd. Centrum Rekreacyjno-Sportowe Rafa, Rumia 2008
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	– zajęcia praktyczne w formie ćwiczeń z wykorzystaniem metod słownych, pokazowych oraz praktycznego działania - pogadanki promujące aktywność fizyczną i zasady zdrowego stylu życia
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Sposoby weryfikacji – W1 - zaliczenie ustne – U1 - prezentacja umiejętności w trakcie ćwiczeń – K1, K2 - ocena pracy studenta w charakterze członka zespołu wykonującego ćwiczenie Formy dokumentowania osiągniętych wyników: Dziennik prowadzącego
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> - udział w ćwiczeniach - 30 godz. - udział w konsultacjach - 2 godz. Łącznie - 32 godz. <i>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym;</i> - udział w ćwiczeniach - 30 godz. - przygotowanie do ćwiczeń – 6 godz. Łącznie - 36 godz.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	DI_W01+ DI_W05+ DI_U05+

	DI_K02+
--	---------

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Technologia informacyjna 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 (1,2/0,8)
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.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Umiejętności:
	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:
Wymagania wstępne i dodatkowe	1. potrafi współdziałać i pracować w grupie, podejmując w niej różne role
	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 2. Office 2016 PL. Kurs. Witold Wrotek. Helion 2016 3. ABC MS Office 2010 PL. Adam Jaronicki. Helion 2013 4. Office 2010 PL. Nieoficjalny podręcznik. Nancy Conner, Matthew MacDonald. Helion 2011
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Praca indywidualna studenta posługującego się komputerem oraz realizacja projektów w formach: prezentacji multimedialnej, opracowania wykonanego w edytorze tekstu, zadania symulacyjnego z użyciem arkusza kalkulacyjnego.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	U1. ocena wykonania zadania przygotowanego przez prowadzącego K1. ocena pytań otwartych w dyskusjach Formy dokumentowania osiągniętych wyników: - dokumenty elektroniczne zawierające efekty indywidualnej pracy studenta
Bilans punktów ECTS	udział w zajęciach laboratoryjnych – 30 godz KT., - przygotowanie do ćwiczeń – 10 godz., - wykonanie samodzielne projektów – 8 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 2 godz. Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS, w tym 1,2ECTS kontaktowych
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w zajęciach laboratoryjnych – 30 godz., - obecność na zaliczeniu – 2 godz.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	U1 – DI_U04 U2 – DI_U04 K1 – DI_K02

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot humanistyczny I Ekologia i ochrona przyrody 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 (1,0/0)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr hab. Sylwia Andruszczak
Jednostka oferująca moduł	Katedra Herbologii i Technik Uprawy Roślin, Zakład Ekologii Rolniczej
Cel modułu	Celem przedmiotu jest przybliżenie zagadnień dotyczących podstawowych pojęć ekologicznych, poznanie zasad funkcjonowania przyrody na różnych poziomach organizacji materii ożywionej oraz przedstawienie zagrożeń wynikających z zakłócenia równowagi w ekosystemach. Druga część przedmiotu dotyczy ochrony przyrody ożywionej 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 ożywionej i nieożywionej, formy ochrony przyrody w Polsce.
Wykaz literatury podstawowej i	Literatura podstawowa:

uzupełniającej	• Krebs Ch.J. 2011. Ekologia. Wyd. Naukowe PWN Warszawa. • Symonides E. 2007. Ochrona przyrody. Wyd. UW, Warszawa Literatura uzupełniająca: • Falińska K. 2004. Ekologia roślin. Wyd. Naukowe PWN Warszawa. • Banaszak J., Wiśniewski H. 2009. Podstawy ekologii. Wyd. Adam Marszałek Toruń.		
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 W2: sprawdzian testowy oraz ocena udziału studenta w dyskusji U1: ocena prezentacji K1: ocena prezentacji studenta i jego udziału w dyskusji Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego zajęcia, sprawdzian pisemny.		
Bilans punktów ECTS	Forma zajęć	Liczba godzin	Punkty ECTS
	KONTAKTOWE (z udziałem nauczyciela)		
	Wykłady	25	1,0
	Łącznie kontaktowe	25	1,0
	Razem punkty ECTS	25	1,0
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 W2 – DI_W06 U1 – DI_U04 K1 – DI_K02		

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot humanistyczny I Historia Ziołolecznictwa 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	dr hab. Radosław Kowalski, profesor uczelni

moduł	
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 zachwytu 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)
	Kompetencje społeczne:
	1. Jest świadomy wpływu ziół i preparatów ziołowych w zakresie profilaktyki zdrowotnej i leczenia różnych schorzeń
Wymagania wstępne i dodatkowe	Brak
Treści programowe modułu	<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 <i>Roczniki „Wiadomości zielarskich”</i>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<i>Wykład</i>
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych	<i>W1 - ocena aktywności, zaliczenie pisemne</i> <i>W2 - ocena aktywności, zaliczenie pisemne</i>

efektów uczenia się	<i>U1 - ocena aktywności, zaliczenie pisemne K1 - ocena aktywności, zaliczenie pisemne</i>
Bilans punktów ECTS	<i>-udział w wykładach – 25 godz., Łączny nakład pracy studenta to 25 godz. Co odpowiada 1 punktowi ECTS</i>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<i>-udział w wykładach – 25 godz.</i>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego W1 – DI_W01 W2 - DI_W02, DI_W05, DI_W06 W3 - DI_W11 U1 - DI_U08 K1 - DI_K06

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Savoir-vivre akademicki 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 (0,4/0,6)
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-vivre 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-vivre 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 międzynarodowego
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: 1. wiadomości przedstawione podczas wykładów 2. Rothschild N., 2006r., "Savoir-vivre XXI wieku", wyd. Zysk i S-ka Literatura uzupełniająca : 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 U1 - pisemne zaliczenie końcowe K1 - pisemne zaliczenie końcowe
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 10 godz., - czytanie zalecanej literatury – 4 godz., - przygotowanie do zaliczenia – 10 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 1 godz. Łączny nakład pracy studenta to 25 godz. co odpowiada 1 punktowi ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 10 godz., Łącznie 10 godz. co odpowiada 0,4 pkt ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI_W04 U1 – DI_U09 K1 – DI_K02

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Wychowanie fizyczne 2 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+
Wymagania wstępne i dodatkowe	2.
	— dobry stan zdrowia oraz brak przeciwwskazań lekarskich do zajęć o charakterze wysiłkowym; — strój sportowy umożliwiający swobodne wykonywanie ćwiczeń; aktywność oraz zaangażowanie na zajęciach.
Treści programowe modułu	Doskonalenie elementów techniki, taktyki w formie ścisłej i małych gier: — koszykówki – podania i chwyt, kozłowanie, rzuty

	z miejsca i dwutaktu, obrona strefą i każdy swego — siatkówki – odbicia sposobem górnym i dolnym, zagrywka dołem i tenisowa, nagranie, wystawa, atak przy ustawieniu podstawowym • Ćwiczenia wzmacniające poszczególne grupy mięśniowe na siłowni, zasady ich wykonania i metody ćwiczeń • Ćwiczenia przy muzyce, nauczanie podstawowych kroków aerobiku, kształtowanie koordynacji ruchowej, poczucia rytmu, wzmacnianie i rozciąganie mięśni posturalnych ciała, zastosowanie różnych przyborów w zajęciach fitness • Ćwiczenia kształtujące wydolność organizmu, wykorzystanie sprzętu aerobowego (rowery stacjonarne, bieżnie, ergometry wiosłarskie) - metody kształtowania kondycji poprzez ćwiczenia aerobowe i anaerobowe
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	5. Grządziel G., Piłka siatkowa. Technika, taktyka i elementy mini-siatkówki. Wydawnictwo AWF Katowice, Katowice 2006. 6. Grządziel. G., Ljach W., Piłka siatkowa. Podstawy treningu, zasób ćwiczeń. Wydawnictwo Centralnego Ośrodka Sportowego, Warszawa 2000. 7. Huciński T., Kierowanie treningiem i walką sportową w koszykówce. Gra w obronie. Wydawnictwo AWF Gdańsk, Gdańsk 1998. 8. Oszast H., Kasperzec M., Koszykówka. Taktyka, technika, metodyka nauczania. Wydawnictwo AWF Kraków, Kraków 1991. Aaberg E., Trening siłowy – mechanika mięśni. Wydawnictwo Aha, Łódź 2009.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Ćwiczenia z wykorzystaniem metod aktywizujących, odbywające się w sali: — zajęcia praktyczne w formie ćwiczeń indywidualnych i zespołowych — pogadanki promujące aktywność fizyczną i zasady zdrowego stylu życia
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Sposoby weryfikacji – W1 - zaliczenie ustne – U1 - prezentacja umiejętności w trakcie ćwiczeń – K1, K2 - ocena pracy studenta w charakterze członka zespołu wykonującego ćwiczenie Formy dokumentowania osiągniętych wyników: Dziennik prowadzącego
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> - udział w ćwiczeniach - 30 godz. - udział w konsultacjach - 2 godz. Łącznie - 32 godz. <i>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym;</i> - udział w ćwiczeniach - 30 godz. - przygotowanie do ćwiczeń – 6 godz. Łącznie - 36 godz.

Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	DI_W01+ DI_W05+ DI_U05+ DI_K02+
--	--

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Wychowanie fizyczne 2 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+
Wymagania wstępne i dodatkowe	2.
	– dobry stan ogólny, brak przeciwwskazań lekarskich do zajęć na pływalni oraz do zajęć o charakterze wzmożonego wysiłku fizycznego – strój do pływania, umożliwiający swobodne

	poruszanie się w wodzie
Treści programowe modułu	Ćwiczenia obejmują nauczanie i doskonalenie elementów technicznych pływania stylem grzbietowym, kraulem, stylem klasycznym i motylkowym: – ćwiczenia wypornościowe w wodzie i ćwiczenia wydechu powietrza do wody – ćwiczenia pracy nóg i rąk z przyborami i bez przyborów – ćwiczenia koordynacji pracy rąk, nóg i oddychania w poszczególnych stylach – ćwiczenia pracy nóg, rąk i ułożenia tułowia w poszczególnych stylach z przyborami i bez przyborów – skoki startowe, nawroty odkryte i kryte – nurkowanie w głąb i na odległość – elementy ratownictwa wodnego: zasady bezpiecznej kąpieli, – udzielanie pomocy z brzegu basenu z użyciem sprzętu ratowniczego:
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	6. Bartkowiak E., 20 lekcji pływania. Wyd. COS, W-wa 1977 7. 2. Bartkowiak E., Pływanie. Wyd. COS, W-wa 1977 8. Czabański B., Nauczanie techniki pływania. Wyd. AWF Wrocław 1977 9. Bartkowiak E., Pływanie sportowe. Wyd. COS, W-wa 1999 10. Rakowski M., Nowoczesny trening pływacki. Wyd. Centrum Rekreacyjno-Sportowe Rafa, Rumia 2008
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	– zajęcia praktyczne w formie ćwiczeń z wykorzystaniem metod słownych, pokazowych oraz praktycznego działania – pogadanki promujące aktywność fizyczną i zasady zdrowego stylu życia
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Sposoby weryfikacji – W1 - zaliczenie ustne – U1 - prezentacja umiejętności w trakcie ćwiczeń – K1, K2 - ocena pracy studenta w charakterze członka zespołu wykonującego ćwiczenie Formy dokumentowania osiągniętych wyników: Dziennik prowadzącego
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> - udział w ćwiczeniach - 30 godz. - udział w konsultacjach - 2 godz. Łącznie - 32 godz. <i>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym;</i> - udział w ćwiczeniach - 30 godz. - przygotowanie do ćwiczeń – 6 godz.

	Łącznie - 36 godz.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	DI_W01+ DI_W05+ DI_U05+ DI_K02+

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot humanistyczny I I Historia Nauki o Żywieniu i Dietetyki History of Food Science and Dietetics
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. 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 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	- udział w wykładach – 25 godz. Łączny nakład pracy studenta to 25 godz. co odpowiada 1 pkt ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 25 godz. Łącznie 25 godz. co odpowiada 1 ECTS
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	Przedmiot humanistyczny II Historia przemysłu spożywczego 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[społeczne: 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: - materiał przedstawiony podczas wykładów Lektura uzupełniająca: - Jezierski A., Leszczyńska C., Historia gospodarcza Polski, Warszawa 2003. - Pezacki W., Gospodarka mięsna w Polsce, zarys dziejów, cz. 1a, 1b, 2, Warszawa 1991 - 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 U1 - opracowanie pisemne na zadany temat K1 - pisemne zaliczenie końcowe
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 25 godz. -Łączny nakład pracy studenta to 25 godz. co odpowiada 1 pkt ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 25 godz. Łącznie 25 godz. co odpowiada 1 pkt ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI_W12 U1 – DI_U04 K1 – DI_K05

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Język obcy – 1 -Angielski B2 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 (1,2/0,8)
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. Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w

	środowisku zawodowym. 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
	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. Moduł obejmuje również ćwiczenie zaawansowanych struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji. W czasie ćwiczeń zostanie poszerzone słownictwo specjalistyczne danej dyscypliny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	C.Latham-Koenig, C.Oxenden, English File Intermediate Third Edition, Oxford, 2013 S.Kay, J.Hird, P.Maggs, J.Quintana, Move Intermediate, Macmillan 2006 https://www.sciencedaily.com/ Wielki słownik angielsko-polski, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, 2002 Słownik rolniczy angielsko-polski, Wydawnictwo IUNG, Puławy, 2001 Słownik medyczny angielsko-polski, Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa, 2009

	Dictionary of Contemporary English, Pearson Education Limited, 2005
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	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	U1 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U2 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U3-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego U4 –ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat Kryteria ocen dostępne w SPNJO
Bilans punktów ECTS	KONTAKTOWE: Udział w ćwiczeniach: 30 godz. <u>RAZEM KONTAKTOWE: 30 godz. / 1,2 ECTS</u> NIEKONTAKTOWE: Przygotowanie do zajęć: 15 godz. Przygotowanie do kolokwium: 3 godz. Konsultacje: 2 godz. <u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 20 godz. / 0,8 ECTS</u> Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w ćwiczeniach – 30 godz. Łącznie 30 godz. co odpowiada 1,2 punktu ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	U1 – DI_U12 +++ U2 – DI_U12 +++ U3 - DI_U12 +++ U4 - DI_U12 +++ K1 – DI_K01 +

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Język obcy – 1 -Niemiecki B2 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 (1,2/0,8)
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. Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. 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. Moduł obejmuje również ćwiczenie zaawansowanych struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji. W czasie ćwiczeń zostanie poszerzone słownictwo specjalistyczne danej dyscypliny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru

	językowego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1.H. Hilpert, S. Kalender, M. Kerner Schritte international 5 i 6 - Hueber 2012 2.S. Mróz-Dwornikowska, K. Szachowska – Welttour 3 i 4 - Nowa Era Sp. z o.o.2014 3.W. Krenn, H. Puchta – Motive B1 - Hueber 2016 4.B. Kujawa, M. Stinia, B. Szymoniak - Mit Beruf auf Deutsch profil turystyczno – gastronomiczny - Nowa Era – Sp. z o.o. 2014 5.M. Perlmann-Balme, A. Tomaszewski, D. Weers – Themen aktuell 3 –Hueber 2010
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	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	U1 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U2 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U3-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego U4 –ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsesemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat Kryteria ocen dostępne w SPNJO
Bilans punktów ECTS	KONTAKTOWE: Udział w ćwiczeniach: 30 godz. <u>RAZEM KONTAKTOWE: 30 godz. / 1,2 ECTS</u> NIEKONTAKTOWE: Przygotowanie do zajęć: 15 godz. Przygotowanie do kolokwium: 3 godz. Konsultacje: 2 godz <u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 20 godz. / 0,8 ECTS</u> Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w ćwiczeniach – 30 godz. Łącznie 30 godz. co odpowiada 1,2 punktu ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	U1 – DI_U12 +++ U2 – DI_U12 +++ U3 - DI_U12 +++ U4 - DI_U12 +++ K1 – DI_K01 +

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Język obcy – 1 -Rosyjski B2 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 (1,2/0,8)
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. Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. 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
Treści programowe modułu	Znajomość języka obcego na poziomie minimum B1 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
	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. W czasie ćwiczeń zostanie poszerzone słownictwo specjalistyczne danej dyscypliny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1.S.Czernyszow, A.Czernyszowa- Pojechali 2.1, 2.2-Złatoust, Sanki-Petersburg2014 3.A.Pado start.ru 2- WSIP 2006 4.A.Kaźmierak D.Matwiczyna TELC materiały przygotowawcze -UMCS 2010
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	U1 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U2 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U3-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego U4 –ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat Kryteria ocen dostępne w SPNJO
Bilans punktów ECTS	KONTAKTOWE: Udział w ćwiczeniach: 30 godz. <u>RAZEM KONTAKTOWE: 30 godz. / 1,2 ECTS</u> NIEKONTAKTOWE: Przygotowanie do zajęć: 15 godz. Przygotowanie do kolokwium: 3 godz. Konsultacje: 2 godz <u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 20 godz. / 0,8 ECTS</u> Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS

Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w ćwiczeniach – 30 godz. Łącznie 30 godz. co odpowiada 1,2 punktu ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	U1 – DI_U12 +++ U2 – DI_U12 +++ U3 - DI_U12 +++ U4 - DI_U12 +++ K1 – DI_K01 +

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Technologia żywności 1 Food technology 1
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	4 (2,4 kontaktowe/1,6 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: - zapoznanie studentów z wybranymi operacjami i procesami jednostkowymi stosowanymi w technologii żywności w celu przetworzenia surowców do produktów spożywczych i potraw - omówienie zależności między rodzajem obróbki fizykochemicznej a właściwościami produktu finalnego i potrawy.
Efekty 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
	2. dostrzegania zagrożeń jakie powoduje nieprawidłowe przetwarzanie i/lub przechowywanie

	oraz dystrybucja surowców, produktów spożywczych i potraw
Wymagania wstępne i dodatkowe	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, odwrócona osmoza, ultrafiltracja, perwaporacja, kriokoncentracja), ekstrakcja, procesy chemiczne w technologii żywności. Konserwowanie przez podwyższenie kwasowości, metody produkcji żywności fermentowanej. Woda w przemyśle spożywczym. Przemiany wybranych składników żywności podczas procesów technologicznych w świetle wybranych technologii przetwórstwa mięsa, mleka, owoców, warzyw, zbóż. Tematy ćwiczeń: ekstrakcja w przemyśle spożywczym, zagęszczanie roztworów w technologii żywności, reakcje Maillarda, rozmrażanie żywności, mikrofałe i ich zastosowanie w technologii żywności, suszenie produktów spożywczych, warunki powstawania żelu pektynowego, tworzenie emulsji.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Instrukcje do ćwiczeń. 2. Pijanowski E. i wsp. Ogólna technologia żywności. PWN Warszawa 3. Bednarski W. Ogólna technologia żywności. Olsztyn. Wydawnictwo ART. 4. Rutkowski i wsp. Substancje dodatkowe i składniki funkcjonalne żywności. Agro&Food Technology Literatura uzupełniająca: 5. Świdorski F. Żywność wygodna i żywność funkcjonalna WNT Warszawa 6. Skrabka-Błotnicka T., 2007. Technologia żywności pochodzenia zwierzęcego. Surowce. Wyd. A.E. Wrocław. 7. Świetlikowska K., 2010. Surowce spożywcze pochodzenia roślinnego. Wyd SGGW.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1. wykład informacyjny; objaśnienie i wyjaśnienie, 2. ćwiczenia laboratoryjne, ćwiczenia audytoryjne, metoda przypadków, dyskusja dydaktyczna związana z wykładem, burza mózgów nad problemem metodycznym wynikiem w trakcie wykonywania ćwiczenia,
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 praca pisemna, ocena eksperymentów, W2 praca pisemna, ocena eksperymentów, U1 praca pisemna, ocena eksperymentów, U2 praca pisemna, ocena eksperymentów, K1 ocena eksperymentów K2 praca pisemna, ocena eksperymentów

Bilans punktów ECTS	Formy zajęć: - udział w wykładach – 30 godz. kontaktowych/ - udział w ćwiczeniach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 godz. - przygotowanie do ćwiczeń – 8x1 godz. = 8 godz. - sporządzanie sprawozdań – 8x1 godz. = 8 godz. - przygotowanie do zaliczenia 22 godz. - konsultacje związane z przygotowaniem do ćwiczeń i zaliczenia – 2 godz. Łączny nakład pracy studenta to 100 godz., co odpowiada 4 punktom ECTS, w tym 2,4 ECTS kontaktowych
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 30 godz. kontaktowych - udział w ćwiczeniach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 godz. kontaktowych - konsultacje związane z przygotowaniem do ćwiczeń i zaliczenia – 2 godz.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – Di_ W02 W2 – Di_ W07 U1 – Di_ U05 U2 – Di_ U06 K1 – Di_ K02 K2 – Di_ K05

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Biochemia ogólna i żywności 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 (3,2/1,8)
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	1. Kączkowski J., Podstawy biochemii, Wydawnictwo Naukowo-Techniczne, W-wa 2009, 2. Kulka K., Rejowski A., Biochemia, Wydawnictwo Akademii Rolniczo-Technicznej w Olsztynie, Olsztyn 1998, 3. Murray R., Granner D., Mayes P., Rodwell V., Biochemia Harpera, Wydawnictwo Lekarskie PZWL W-wa, 2008, 4. Stryer L., Biochemia., Wydawnictwo Naukowe PWN., Warszawa 2009, 5. Ciborowska H., Rudnicka A., Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka, PZWL, 2010. 6. Ciszewska R., Przeszlakowska M., Sykut A., Szynal J., Przewodnik do ćwiczeń z Biochemii, Wyd. AR Lublin, 2003, 7. Kłyszajko - Stefanowicz L., Ćwiczenia z biochemii. PWN Warszawa-Poznań, 2005, 8. Dziuba J., Kostyra H. Biochemia żywności ćwiczenia i metody, Wyd. Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego, 2000.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, ćwiczenia audytoryjne, wykonanie ćwiczeń laboratoryjnych.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 - sprawdzian pisemny, egzamin pisemny, W2 - sprawdzian pisemny, egzamin pisemny, U1 - ocena wykonania sprawozdania i jego obrony K1 - ocena pracy studenta w charakterze członka zespołu wykonującego ćwiczenie i sprawozdanie K2 - ocena pytań otwartych zespołu wykonującego eksperyment i jego lidera, Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: sprawdziany, sprawozdania, dziennik

	prowadzącego, egzamin. Ocena niedostateczna (2,0) z egzaminu końcowego oznacza brak zaliczenia modułu.
Bilans punktów ECTS	Forma zajęć Liczba godzin kontaktowych Wykłady - 30 godz. Ćwiczenia - 45 godz. Egzamin - 4 godz. Łącznie 79 godz. co odpowiada 3,2 pkt. ECTS Liczba godzin niekontaktowych Przygotowanie do ćwiczeń - 12 godz. Dokończenie sprawozdań - 2 godz. Przygotowanie do egzaminu - 25 godz. Przygotowanie do sprawdzianów - 7 godz. Łącznie 46 godz. co odpowiada 1,8 pkt. ECTS 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. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 45 godz. - obecność na egzaminie – 4 godz. Łącznie 79 godz. co odpowiada 3,2 punktom ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego W1 – DI_W01 W2 – DI_W02 U1 – DI_U05 K1 – DI_K01 K2 – DI_K02

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Bezpieczeństwo i ergonomia 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 (0,4/0,6)
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	1. Wieczorek S. Ergonomia. Tarbonus, Kraków-Tarnobrzeg 2014. 2. Rączkowski B. Bhp w praktyce. ODDK. Gdańsk. 2019 3. Wykowska M. Ergonomia jako nauka stosowana. Wyd. AGH Kraków 2007. 4. Górska E. Ergonomia, diagnoza, projektowanie, eksperyment. Oficyna Wydawnicza Politechniki Warszawskiej, Warszawa 2009. 5. Koradecka D. Bezpieczeństwo pracy i ergonomia. Tom. 1 i 2. CIOP, Warszawa 1997. 6. Kodeks pracy.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, dyskusja
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 - zaliczenie pisemne; U1 zaliczenie pisemne; K1 - zaliczenie pisemne, dyskusja.

Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe	ECTS
	wykłady	10 0,4
	Razem (g. kontaktowe)	10 0,4
	Godziny niekontaktowe	ECTS
	studiowanie literatury	8 0,32
	przygotowanie do zaliczenia	5 0,20
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Konsultacje	2 0,08
	Razem (g. niekontaktowe)	15 0,6
	- udział w wykładach – 10 godz, -konsultacje – 2 godz.	
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - DI_W04 ++ U1 - DI_U05 ++ K1 - DI_K02 ++	

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Podstawy żywienia człowieka/Bases of human nutrition
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 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 obliczania i ocenia wartość odżywczą gotowych wyrobów, potraw, posiłków i całodzienniej racji pokarmowej. U3. Umie dokonać oceny sposobu żywienia w odniesieniu do norm i zaleceń żywieniowych. Kompetencje społeczne: K1. Jest świadomy wpływu żywienia na zdrowie społeczeństwa i potrafi dzielić się wiedzą poza środowiskiem akademickim. K2. Potrafi formułować opinie dotyczące pacjentów w kontekście związanym z wykonywaniem zawodu.
Wymagania wstępne i dodatkowe	-
Treści programowe modułu	Wykłady obejmują: skład organizmu człowieka, niezbędne składniki odżywcze i składniki pokarmowe; pojęcie wartości odżywczej, strawności, przyswajalności, biodostępności; zapotrzebowanie na składniki odżywcze a normy żywienia i zalecenia żywieniowe; przemiana materii i energii u człowieka, bilans energetyczny, nadwaga i otyłość, wskaźniki i zapobieganie; rola i przemiany białek, węglowodanów, tłuszczów, błonnika pokarmowego, witamin oraz składników mineralnych w organizmie, skutki niedoborów, wartości odżywcze, główne źródła w żywności, spożycie na tle zaleceń żywieniowych. Ćwiczenia obejmują wyliczanie wartości energetycznej pożywienia oraz pomiar podstawowej i całkowitej przemiany materii, charakterystykę wartości odżywczej produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, analizę i układanie jadłospisów, prowadzenie wywiadu żywieniowego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura obowiązkowa: 1. Instrukcje do ćwiczeń. 2. Normy żywienia dla populacji polskiej, 2020, Wyd. IŻŻ, M. Jarosz Literatura zalecana: 1. Gawęcki J. (red.): Żywność człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo PWN, Warszawa 2012. 2. Peckenpaugh N.J. Podstawy żywienia i dietoterapia, Wrocław : Urban & Partner, 2015. 3. Kunachowicz H., Nadolna I., Przygoda B.: Tabele składu i wartości odżywczej żywności.: Wydaw. Lekarskie PZWL, Warszawa 2017 4. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. Wydaw. Lekarskie PZWL, Warszawa 2016.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) ćwiczenia w postaci zajęć komputerowych z programem Dieta 5, 2) ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia tabelaryczne,

	3) pogadanka 4) obrona projektu diety, 5) wykład
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1- egzamin pisemny, W2- sprawdzian pisemny, W3- sprawdzian pisemny, projekt diety, egzamin pisemny, U1 U2 U3- ocena wykonania projektu i jego obrony, K1- ocena pytań otwartych na sprawdzianach, ocena projektu. K2- ocena pytań otwartych na sprawdzianach, ocena projektu. Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawdziany, projekt, dziennik prowadzącego, egzamin.
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 30 godz KT., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 godz.KT, - przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych – 4x2 godz. = 8 godz.NKT - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych - 10 x 1 godz. = 10 godz.NKT - przygotowanie projektów i analiza diet – 25 godz.NKT, - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu = 2 godz.NKT - przygotowanie do egzaminu i obecność na egzaminie – 19 godz NKT + 1 godz KT. = 20 godz. Łączny nakład pracy studenta to 125 godz. co odpowiada 5 punktom ECTS, w tym 2,4 ECTS kontaktowych.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 30 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 godz., - obecność na egzaminie – 1 godz. Łącznie 61 godz. co odpowiada 2,4 punktom ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - DI_W01, DI_W03, W2, W3 - DI_W03 U1 - DI_U08, U2 - DI_U02, DI_U08 , U3 - DI_U01, DI_U10, K1 - DI_K04, DI_K06 K2 - DI_K06

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 3 Żywność regionalna i tradycyjna Regional and 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 certyfikowanej żywności regionalnej i tradycyjnej oraz zasadami jej rejestracji na liście prowadzonej przez Komisję Europejską. W ramach przedmiotu studenci zapoznają się z intencją Wspólnej Polityki Rolnej w zakresie promocji produktów związanych z regionem i tradycją, ich znaczeniem w wspieraniu zrównoważonego rozwoju obszarów wiejskich, metodami jej produkcji z zapewnieniem jej bezpieczeństwa i zasadami kontroli. Ma on na celu również zapoznać z czynnikami determinującymi specyficzną jakość tej żywności w aspekcie właściwości organoleptycznych i odżywczych oraz wpływem jej 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 certyfikowanej żywności regionalnej i tradycyjnej oraz ich znaczenie w żywieniu człowieka
	2.
	...
	Umiejętności: potrafi:
	1. potrafi korzystać z elektronicznych baz danych i przy użyciu komputera przygotowywać prezentacje Multimedialne promujące żywność regionalną i tradycyjną
	2. ocenić jakość żywności regionalnej i tradycyjnej oraz 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 i tradycyjnej 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 znaczenie żywności regionalnej i 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, dystrybucji oraz kontroli produktów regionalnych i tradycyjnych zarejestrowanych w UE. Scharakteryzowane będą najbardziej znane regionalne i tradycyjne produkty żywnościowe wytwarzane w UE.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Gulbicka B. Żywność tradycyjna i regionalna w Polsce. Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej – Państwowy Instytut Badawczy, Warszawa, 2014. 2. Barłowska J.: Rodzime rasy zwierząt podstawą żywności tradycyjnej i regionalnej. Litwińczuk Z. (red.). Ochrona zasobów genetycznych zwierząt gospodarskich i dziko żyjących. PWRiL, Warszawa, 2011. 3. Barłowska J.: Znaczenie lokalnych ras zwierząt w produkcji żywności tradycyjnej oraz przekazie tradycji i kultury regionu. Przegląd Hodowlany, 9, 4-8, 2011.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykłady – prelekcja, pokaz multimedialny ćwiczenia audytoryjne – prelekcja, pokaz multimedialny, dyskusja; ćwiczenia laboratoryjne – ocena sensoryczna polskich i europejskich produktów regionalnych i tradycyjnych wpisanych na listę Komisji Europejskiej, przygotowywanie i prezentacja wniosków rejestracyjnych dla wybranych przez studentów produktów żywnościowych.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W zakresie wiedzy: lista obecności na ćwiczeniach, ustna prezentacja wybranego produktu regionalnego lub tradycyjnego. W zakresie umiejętności: przygotowanie wniosku rejestracyjnego wybranego produktu żywnościowego. W zakresie kompetencji: uczestnictwo w zajęciach przewidzianych w programie, zespołowa ocena przygotowanych prezentacji i wniosków rejestracyjnych. W każdym ze sposobów weryfikacji osiągniętych efektów przyjmuje się kryteria szczegółowe: W każdym ze sposobów weryfikacji osiągniętych efektów przyjmuje się kryteria szczegółowe: 1 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), 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 (odpowiednio – jego części), 3 student wykazuje dobry stopień (4,0) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od

	71 do 80% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności (odpowiednio – jego części), 4 student wykazuje plus dobry stopień (4,5) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 81 do 90% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności (odpowiednio – jego części), 5 student wykazuje bardzo dobry stopień (5,0) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje powyżej 91% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności (odpowiednio – jego części)
Bilans punktów ECTS	Formy zajęć: wykład, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne, studiowanie specyfikacji produktów regionalnych i literatury przedmiotu Godziny kontaktowe: - wykłady – 15 godz./0,5 pkt. ECTS - ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne – 30 godz./1 pkt. ECTS Łącznie 45 godz., co odpowiada 1,5 pkt. ECTS Godziny niekontaktowe: - przygotowanie prezentacji dotyczących wybranych produktów regionalnych i tradycyjnych oraz zbieranie materiałów do przygotowania wniosków rejestracyjnych – 15 godz./0,5 pkt. ECTS Łącznie 15 godz., co odpowiada 0,5 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- wykłady – 15 godz./0,5 pkt. ECTS - ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne – 30 godz./1 pkt. ECTS Łącznie 45 godz., co odpowiada 1,5 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego DI_W08, DI_U04, DI_U07, DI_K06

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 3 Tradycyjne polskie produkty żywnościowe Traditional Polish food products
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 wytwarzania, ochrony i promocji żywności wysokiej jakości. Zapoznanie z zasadami rejestracji produktów regionalnych i tradycyjnych na liście prowadzonej przez Komisję Europejską oraz tradycyjnych przez MRiRW. W ramach przedmiotu studenci zapoznają się z ogólną charakterystyką tego rodzaju żywności, jej przeznaczeniem dla poszczególnych grup osób (o różnych potrzebach żywieniowych) i metodami jej produkcji z zapewnieniem jej bezpieczeństwa i zasadami kontroli. Ma on na celu również zapoznać z czynnikami determinującymi specyficzną jakość tej żywności w aspekcie właściwości organoleptycznych i odżywczych oraz wpływem jej 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.zna zasady i warunki jakie musi spełnić producent żywności tradycyjnej pod względem doboru surowców, technologii wytwarzania i stosowanych dodatków oraz rozumie jej znaczenie dla konsumenta
	2.
	...
	Umiejętności: potrafi:
	1. potrafi wyszukiwać informacje z różnych baz danych na temat polskiej żywności tradycyjnej, np. ich regionalizacji, dostępności dla konsumenta, możliwości przystąpienia do produkcji, znaczenia w diecie człowieka oraz przygotowywać prezentacje multimedialne promujące tą żywność
	2. ocenić jakość żywności tradycyjnej oraz 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
	2.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Brak
Treści programowe modułu	W ramach modułu omówione zostaną podstawowe pojęcia i regulacja prawne dotyczące żywności regionalnej i tradycyjnej, w tym przepisy polskie dotyczące żywności tradycyjnej. Omówione zostanie znaczenie polskich produktów tradycyjnych w diecie współczesnego konsumenta i jej przeznaczenie dla poszczególnych grup osób (o różnych potrzebach żywieniowych i problemach zdrowotnych). Zostaną omówione zasady rejestracji, produkcji i kontroli produktów tradycyjnych zarejestrowanych na liście MRiRW. Scharakteryzowane zostaną wybrane polskie tradycyjne produkty żywnościowe.

Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Gulbicka B. Żywność tradycyjna i regionalna w Polsce. Instytut Ekonomiki Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej – Państwowy Instytut Badawczy, Warszawa, 2014. 2. Barłowska J.: Rodzime rasy zwierząt podstawą żywności tradycyjnej i regionalnej. Litwińczuk Z. (red.). Ochrona zasobów genetycznych zwierząt gospodarskich i dziko żyjących. PWRiL, Warszawa, 2011. 4. Barłowska J.: Znaczenie lokalnych ras zwierząt w produkcji żywności tradycyjnej oraz przekazie tradycji i kultury regionu. Przegląd Hodowlany, 9, 4-8, 2011.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykłady – prelekcja, pokaz multimedialny ćwiczenia audytoryjne – prelekcja, pokaz multimedialny, dyskusja; ćwiczenia laboratoryjne – ocena sensoryczna wybranych polskich produktów tradycyjnych wpisanych na listę MRiRW, przygotowywanie i prezentacja wniosków rejestracyjnych dla wybranych przez studentów produktów żywnościowych.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W zakresie wiedzy: lista obecności na ćwiczeniach, ustna prezentacja wybranego produktu tradycyjnego. W zakresie umiejętności: przygotowanie wniosku rejestracyjnego wybranego produktu tradycyjnego. W zakresie kompetencji: uczestnictwo w zajęciach przewidzianych w programie, zespołowa ocena przygotowanych prezentacji i wniosków rejestracyjnych. W każdym ze sposobów weryfikacji osiągniętych efektów przyjmuje się kryteria szczegółowe: W każdym ze sposobów weryfikacji osiągniętych efektów przyjmuje się kryteria szczegółowe: 1 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), 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 (odpowiednio – jego części), 3 student wykazuje dobry stopień (4,0) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 71 do 80% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności (odpowiednio – jego części), 4 student wykazuje plus dobry stopień (4,5) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 81 do 90% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności (odpowiednio – jego części), 5 student wykazuje bardzo dobry stopień (5,0) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje powyżej

	91% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności (odpowiednio – jego części)
Bilans punktów ECTS	Formy zajęć: wykład, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne, studiowanie specyfikacji polskich produktów tradycyjnych i literatury przedmiotu Godziny kontaktowe: - wykłady – 15 godz./0,5 pkt. ECTS - ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne – 30 godz./1 pkt. ECTS Łącznie 45 godz., co odpowiada 1,5 pkt. ECTS Godziny niekontaktowe: - przygotowanie prezentacji dotyczących wybranych produktów tradycyjnych oraz zbieranie materiałów do przygotowania wniosków rejestracyjnych – 15 godz./0,5 pkt. ECTS Łącznie 15 godz., co odpowiada 0,5 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- wykłady – 15 godz./0,5 pkt. ECTS - ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne – 30 godz./1 pkt. ECTS Łącznie 45 godz., co odpowiada 1,5 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego DI_W08, DI_U04, DI_U07, DI_K06

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 4 Dystrybucja żywności 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	Wiedza: 1. ma ogólną wiedzę na temat łańcuchów logistycznych w dystrybucji żywności

student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	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:
	1. ma świadomość znaczenia dystrybucji żywności w aspekcie jej bezpieczeństwa
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 Rutkowski K., Beier F.J., Logistyka, SGH, Warszawa 2004 CZASOPISMA: Ekonomia i Organizacja Przedsiębiorstw, Logistyka.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne 2) wykład 3) przygotowanie projektu
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1- praca pisemna W2-praca pisemna U1 - projekt K1 – dyskusja Formy dokumentowania osiągniętych wyników; Lista obecności, prace pisemne, sprawozdania
Bilans punktów ECTS	udział w wykładach i zaliczenie końcowe– 30 godz., udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz., przygotowanie do testów – 4 godz. przygotowanie sprawozdania – 1 godz., Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 pkt ECTS, w tym 1,2 ECTS kontaktowych
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w wykładach i zaliczenie końcowe– 30 godz., udział w zajęciach audytoryjnych – 15 godz.,
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego np. W1 – W07 W2 – W04 U1 – U06 K1 – K05

Nazwa kierunkustudiów	Dietetyka
-----------------------	-----------

Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 4 Przechowywanie żywności 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
	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.. Dłużewski M., Chuchowa J, Krajewski K, Kamiński W.M., Dłużewska A.: Technologia żywności. WsiP, tom 1 i 2, 2000. Litwińczuk Z.: Towaroznawstwo surowców i

	produktów zwierzęcych z podstawami przetwórstwa. PWRiL, 2012
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) ćwiczenia laboratoryjne w postaci analiz organoleptycznych i chemicznych, 2) ćwiczenia audytoryjne, 3) wykład
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1- praca pisemna W2-praca pisemna U1 - sprawozdanie K1 – dyskusja Formy dokumentowania osiągniętych wyników; Lista obecności, prace pisemne, sprawozdania
Bilans punktów ECTS	udział w wykładach i zaliczenie końcowe– 30 godz., udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz., przygotowanie do egzaminu i kolokwium – 4 godz. przygotowanie sprawozdania – 1 godz., Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 pkt ECTS, w tym 1,2 ECTS kontaktowych
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w wykładach i zaliczenie końcowe– 30 godz., udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz.,
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego W1 – W07 W2 – W05 U1 – U07 K1 – K05

Nazwa kierunku studiów	DIETETYKA
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Praktyka zawodowa Professional practice
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	8 (7,1/0,9)
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	- przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych w czasie praktyki zadań – 9 godzin - realizacja zadań powierzonych z przez opiekuna praktykanta z ramienia firmy – 175 godzin - udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 1 godzina - prowadzenie dziennika praktyk na miejscu praktyk – 10 godzin - uzupełnianie dziennika praktyk poza godzinami praktyk – 4,5 godziny - obecność na egzaminie – 0,5 godziny <i>liczba godzin kontaktowych /liczba punktów ECTS:</i> 175,5 godz./7,1 ECTS <i>liczba godzin ogółem/liczba punktów ECTS: 200</i>

	godz./8 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- obecność na egzaminie – 0,5 godziny - udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 1 godzina
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1: DI_W03 W2: DI_W04 U1: DI_U01 U2: DI_U02 K1: DI_K01 K2: DI_K05

Nazwa kierunku studiów	DIETETYKA
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Praktyka zawodowa Professional practice
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	8 (7,1/0,9)
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	- przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych w czasie praktyki zadań – 9 godzin - realizacja zadań powierzonych z przez opiekuna praktykanta z ramienia firmy – 175godzin - udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 1 godzina - prowadzenie dziennika praktyk na miejscu praktyk – 10 godzin - uzupełnianie dziennika praktyk poza godzinami praktyk – 4,5 godziny - obecność na egzaminie – 0,5 godziny <i>liczba godzin kontaktowych /liczba punktów ECTS: 176,5 godz./7,1 ECTS</i> <i>liczba godzin ogółem/liczba punktów ECTS: 200 godz./8 ECTS</i>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- obecność na egzaminie – 0,5 godziny - udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 1 godzina
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1: DI_W03 W2: DI_W01 U1: DI_U01 U2: DI_U08 K1: DI_K04 K2: DI_K03

Nazwa kierunku studiów	DIETETYKA
------------------------	-----------

Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Praktyka zawodowa Professional practice
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	8 (7,1/0,9)
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	- przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych w czasie praktyki zadań – 9 godzin - realizacja zadań powierzonych z przez opiekuna praktykanta z ramienia firmy – 175 godzin - udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 1 godzina - prowadzenie dziennika praktyk na miejscu praktyk – 10 godzin - uzupełnianie dziennika praktyk poza godzinami praktyk – 4,5 godziny - obecność na egzaminie – 0,5 godziny <i>liczba godzin kontaktowych /liczba punktów ECTS: 175,5 godz./ 7,1 ECTS</i> <i>liczba godzin ogółem/liczba punktów ECTS: 200 godz./8 ECTS</i>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- obecność na egzaminie – 0,5 godziny - udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 1 godzina
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1: DI_W03 W2: DI_W07 U1: DI_U01 U2: DI_U04 K1: DI_K02 K2: DI_K05

Nazwa kierunku studiów	DIETETYKA
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Praktyka zawodowa Professional practice
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	8 (7,1/0,9)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr inż. Agnieszka Malik
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywnienia 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	- przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych w czasie praktyki zadań – 9 godzin - realizacja zadań powierzonych z przez opiekuna praktykanta z ramienia firmy – 175 godzin - udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 1 godzina - prowadzenie dziennika praktyk na miejscu praktyk – 10 godzin - uzupełnianie dziennika praktyk poza godzinami praktyk – 4,5 godziny

	- obecność na egzaminie – 0,5 godziny <i>liczba godzin kontaktowych /liczba punktów ECTS: 176,5 godz./7,1 ECTS</i> <i>liczba godzin ogółem/liczba punktów ECTS: 200 godz./8 ECTS</i>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- obecność na egzaminie – 0,5 godziny - udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 1 godzina
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1: DI_W03 W2: DI_W04 U1: DI_U02 U2: DI_U10 K1: DI_K02 K2: DI_K03

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Język obcy – 2 -Angielski B2 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 (1,2/0,8)
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. Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. 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. Moduł obejmuje również ćwiczenie zaawansowanych struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji. W czasie ćwiczeń zostanie poszerzone słownictwo

	specjalistyczne danej dyscypliny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	C.Latham-Koenig, C.Oxenden, English File Intermediate Third Edition, Oxford, 2013 S.Kay, J.Hird, P.Maggs, J.Quintana, Move Intermediate, Macmillan 2006 https://www.sciencedaily.com/ Wielki słownik angielsko-polski, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, 2002 Słownik rolniczy angielsko-polski, Wydawnictwo IUNG, Puławy, 2001 Słownik medyczny angielsko-polski, Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa, 2009 Dictionary of Contemporary English, Pearson Education Limited, 2005
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	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	U1 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U2 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U3-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego U4 –ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsesemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat Kryteria ocen dostępne w SPNJO
Bilans punktów ECTS	KONTAKTOWE: Udział w ćwiczeniach: 30 godz. <u>RAZEM KONTAKTOWE: 30 godz. / 1,2 ECTS</u> NIEKONTAKTOWE: Przygotowanie do zajęć: 15 godz. Przygotowanie do kolokwium: 3 godz. Konsultacje: 2 godz <u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 20 godz. / 0,8 ECTS</u> Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS

Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w ćwiczeniach – 30 godz. Łącznie 32 godz. co odpowiada 1,2 punktu ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	U1 – DI_U12 +++ U2 – DI_U12 +++ U3 - DI_U12 +++ U4 - DI_U12 +++ K1 – DI_K01 +

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Język obcy – 2 -Niemiecki B2 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 (1,2/0,8)
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. Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. 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:

	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. Moduł obejmuje również ćwiczenie zaawansowanych struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji. W czasie ćwiczeń zostanie poszerzone słownictwo specjalistyczne danej dyscypliny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1.H. Hilpert, S. Kalender, M. Kerner Schritte international 5 i 6 - Hueber 2012 2.S. Mróz-Dwornikowska, K. Szachowska – Welttour 3 i 4 - Nowa Era Sp. z o.o.2014 3.W. Krenn, H. Puchta – Motive B1 - Hueber 2016 4.B. Kujawa, M. Stinia, B. Szymoniak - Mit Beruf auf Deutsch profil turystyczno – gastronomiczny - Nowa Era – Sp. z o.o. 2014 5.M. Perlmann-Balme, A. Tomaszewski, D. Weers – Themen aktuell 3 –Hueber 2010
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	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	U1 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U2 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U3-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego U4 –ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat Kryteria ocen dostępne w SPNJO
Bilans punktów ECTS	KONTAKTOWE: Udział w ćwiczeniach: 30 godz. <u>RAZEM KONTAKTOWE: 30 godz. / 1,2</u>

	<u>ECTS</u> NIEKONTAKTOWE: Przygotowanie do zajęć: 15 godz. Przygotowanie do kolokwium: 3 godz. Konsultacje: 2 godz. <u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 20 godz. / 0,8 ECTS</u> Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w ćwiczeniach – 30 godz. Łącznie 32 godz. co odpowiada 1,2 punktu ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	U1 – DI_U12 +++ U2 – DI_U12 +++ U3 - DI_U12 +++ U4 - DI_U12 +++ K1 – DI_K01 +

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Język obcy – 2 -Rosyjski B2 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 (1,2/0,8)
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. Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. 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 sprawniej 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	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 sprawniej komunikacji. W czasie ćwiczeń zostanie poszerzone słownictwo specjalistyczne danej dyscypliny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1.S.Czernyszow, A.Czernyszowa- Pojechali 2.1, 2.2- Złatoust, Sanki-Petersburg2014 3.A.Pado start.ru 2- WSIP 2006 4.A.Kaźmierak D.Matwiczyna TELC materiały przygotowawcze -UMCS 2010
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	U1 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U2 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U3-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego U4 –ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia:

	Sródsemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat Kryteria ocen dostępne w SPNJO
Bilans punktów ECTS	KONTAKTOWE: Udział w ćwiczeniach: 30 godz. <u>RAZEM KONTAKTOWE: 30 godz. / 1,2 ECTS</u> NIEKONTAKTOWE: Przygotowanie do zajęć: 15 godz. Przygotowanie do kolokwium: 3 godz. Konsultacje: 2 godz. <u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 20 godz. / 0,8 ECTS</u> Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w ćwiczeniach – 30 godz. Łącznie 30 godz. co odpowiada 1,2 punktu ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	U1 – DI_U12 +++ U2 – DI_U12 +++ U3 - DI_U12 +++ U4 - DI_U12 +++ K1 – DI_K01 +

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Genetyka Genetics
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	I stopień
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	4 (1,8/2,2)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr Beata Horecka
Jednostka oferująca przedmiot	Instytut Biologicznych Podstaw Produkcji Zwierzęcej
Cel modułu	Zapoznanie studentów z podstawami genetyki ogólnej i molekularnej począwszy od materialnych i molekularnych podstaw dziedziczności po elementy inżynierii genetycznej.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu	Wiedza:
	W1. Zna i rozumie mechanizmy dziedziczenia, genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka, a także podstawy diagnostyki

zajęć.	genetycznej, farmakogenetyki i ekogenetyki
	Umiejętności:
	U1. Potrafi interpretować wyniki badań, doświadczeń oraz wyciągać na ich podstawie wnioski
	Kompetencje społeczne: K1. 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	-
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	1. Brown T. A.: Genomy. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2009. 2. Charon K. M., Świtoński M.: Genetyka i genomika zwierząt. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2012. 3. Drewa G., Ferenc T.: Podstawy genetyki dla studentów i lekarzy. Wydawnictwo Medyczne Urban & Partner, Wrocław 2003. 4. Drewa G., Ferenc T., Genetyka medyczna. Podręcznik dla studentów, Elsevier, 2011. 5. Jeżewska-Witkowska G. (red.): Zbiór zadań i pytań z genetyki. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, Lublin 2014. 6. Sadakierska-Chudy A., Dąbrowska G., Goc A.: Genetyka ogólna. Skrypt do ćwiczeń dla studentów biologii. Wydawnictwo Uniwersytetu Mikołaja Kopernika w Toruniu, Toruń 2004. 7. Węgleński P.: Genetyka molekularna. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2006. 8. Winter P. C., Hickey G. I., Fletcher H. L.: Genetyka, krótkie wykłady. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2006.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady, ćwiczenia laboratoryjne i audytoryjne, prace w grupach, rozwiązywanie zadań genetycznych
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Kryteria stosowane przy ocenie Sposób weryfikacji: Wiedza: kolokwium pisemne, egzamin pisemny w postaci testu Umiejętności: samodzielne rozwiązywanie zadań genetycznych i ich interpretowanie Kompetencje społeczne: udział w dyskusji

	2,0 < 51% 3,0 – 51-60% 3,5 – 61-70% 4,0 – 71-80% 4,5 – 81-90% 5,0 > 91-100%
Bilans punktów ECTS	wykłady 30 godz. – 1,20 ECTS ćwiczenia laboratoryjne 10 godz. – 0,4 ECTS ćwiczenia audytoryjne 5 godz. – 0,20 ECTS egzamin 2 godz. – 0,08 ECTS konsultacje związane z przygotowaniem do zajęć 2 x 2 godz. = 4 godz. – 0,16 ECTS <u>Razem godz. kontaktowe 51 – 2,0 ECTS</u> przygotowanie do ćwiczeń 22 godz. – 0,48 ECTS przygotowanie do egzaminu 30 godz. – 0,48 ECTS <u>Razem godz. niekontaktowe 52 – 2,2 ECTS</u>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	wykłady 30 godz. – 1,20 ECTS ćwiczenia laboratoryjne 10 godz. – 0,4 ECTS ćwiczenia audytoryjne 5 godz. – 0,20 ECTS egzamin 2 godz. – 0,08 ECTS konsultacje związane z przygotowaniem do zajęć 2 x 2 godz. = 4 godz. – 0,16 ECTS <u>Razem godz. kontaktowe 51 – 2,0 ECTS</u>
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - DI_W09 U1 - DI_U05 K1 - DI_K02

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Kwalifikowana pierwsza pomoc 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 1,8
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 Wydziału Medycyny Weterynaryjnej UP w Lublinie
Cel modułu	Przekazanie studentom podstawowej wiedzy oraz wykształcenie umiejętności z zakresu udzielania pierwszej pomocy osobom poszkodowanym
Efekty uczenia się dla modułu to opis	Wiedza:

zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	W1. Zna ogólne zasady postępowania na miejscu wypadku
	W2. Zna algorytmy postępowania w różnych stanach zagrożenia zdrowia i życia
	Umiejętności:
	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
	Kompetencje społeczne
	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	1. Goniewicz M.: Pierwsza pomoc, podręcznik dla studentów. PZWL Warszawa, 2011 2. Buchfelder M., Buchfelder A.: Podręcznik pierwszej pomocy. PZWL Warszawa, 2011. 3. Jakubaszko J.: Ratownik medyczny. Górnicki Wydawnictwo Medyczne, Wrocław, 2010. 4. Andres J.: Podstawowe zabiegi resuscytacyjne i automatyczna defibrylacja zewnętrzna. Polska Rada Resuscytacji, Kraków, 2006. 5. Wytyczne resuscytacji 2010. Polska Rada Resuscytacji, Kraków, 2010, wyd. 1. 6. Chrzęszczewska A.: Bandażowanie. PZWL Warszawa, 2004. 7. Driscoll P.A., Skinner D.R., Earlam R.: ABC postępowania w urazach. Górnicki Wydawnictwo Medyczne, Wrocław, 2003. 8. Muller S., Thons M.: Stany zagrożenia życia u dzieci. PZWL Warszawa, 2012. 9. Andres J.: Pierwsza pomoc i resuscytacja krążeniowo-oddechowa. Polska Rada Resuscytacji, Kraków, 2011. 10. Rutkowska M., Adamska E., Reško-Zachara M.: Resuscytacja noworodka. α-medica press, 2011. 11. Dąbrowski M.: Ratownictwo nurkowe z elementami pierwszej pomocy przedmedycznej. BEL Studio Sp. z o.o. Warszawa, 2005. 12. Hettiaratchy S., Papini R., Dziewulski P.: ABC opzrzeń. Górnicki Wydawnictwo Medyczne, Wrocław, 2009.

	13.Stoy W.A., Platt T.E., Lejeune D.: Ratownik Medyczny. Elsevier Urban&Partner, Wrocław, 2013.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Ćwiczenia seminaryjne, prezentacje multimedialne, demonstracje sposobów udzielania pierwszej pomocy, ćwiczenia praktyczne
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W.1, W.2 Ocena bieżąca studentów U.1, U.2, U.3 Ocena umiejętności praktycznych z zakresu udzielania pierwszej pomocy podczas ćwiczeń i zaliczenia końcowego K.1, K.2 Obserwacja i ocena studenta podczas ćwiczeń praktycznych Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawdziany, dziennik prowadzącego, zaliczenie końcowe
Bilans punktów ECTS	• Udział w seminariach – 15 godz. • Udział w ćwiczeniach praktycznych – 30 godz. • Przygotowanie do ćwiczeń praktycznych = 25 godz. • Przygotowanie do zaliczenia – 5 godz Łączny nakład pracy studenta – 75 godz., co odpowiada 3 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 15 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 godz. Łącznie 45 godz. kontaktowych co odpowiada 1,8 punktom ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	DI_W01 – W1 DI_W01 – W2 DI_W10 – W2 DI_U03 – U1 DI_U05 – U1 DI_U01 – U2 DI_U03 – U2 DI_U05 – U2 DI_U03 – U3 DI_K01 – K1 DI_K02 – K1 DI_K04 – K2 DI_K05 – K2 DI_K06 – K2

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Chemia żywności 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	5 (2,5/2,5)

kontaktowe/niekontaktowe	
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr Urszula Szymanowska
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, przyjmując w niej różne role.
	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 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.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1.Sikorski E. (red.), 2000 i wznowienia, Chemia żywności. WNT, Warszawa. 2.Sikorski E. (red.), 1994 i wznowienia, Chemiczne i funkcjonalne właściwości składników żywności. WNT, Warszawa. 3.Baraniak B. (red.), 1999 i wznowienia. Przewodnik do ćwiczeń z chemii żywności. Wydawnictwo AR, Lublin.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, dyskusja, ćwiczenia laboratoryjne, pokaz, instruktaż.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1. sprawdzian, egzamin pisemny W2. sprawdzian, egzamin pisemny W3. sprawdzian, egzamin pisemny U1. ocena wykonania eksperymentu U2. ocena wykonania sprawozdania K1. ocena aktywności na zajęciach K2. ocena aktywności na zajęciach K3. sprawdzian, egzamin pisemny, ocena aktywności na zajęciach Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: sprawdziany, sprawozdania, dziennik prowadzącego, egzamin
Bilans punktów ECTS	30 godz.- udział w wykładach, 30 godz. - udział w ćwiczeniach, 2 godz. = 1 godz. x 2 - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu, 5 godz. = 0,5 godz. x 10 ćwiczeń – dokończenie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych, 20 godz. - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych 40 godz. - przygotowanie do egzaminu, 3 godz. - egzamin pisemny. Łączny nakład pracy studenta to 130 godz. co odpowiada 5 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 30 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 godz. - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 2 x 1 godz. = 2 godz. - obecność na egzaminie - 3 godz. 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 W1 - DI_W02, DI_W03, DI_W05, DI_W7 W2 - DI_W02, DI_W05, DI_W7 W3 - DI_W02, DI_W03, DI_W6

	U1 - DI_U07 U2 - DI_U05 K1- DI_K02 K2 - DI_K02 K3 - DI_K05
--	--

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Podstawy dietetyki/ Basics of dietetics
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy/ fakultatywny
Poziom studiów	I°
Forma studiów	stacjonarne/ niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	III
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (2/3)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr Monika Sachadyn-Król
Jednostka oferująca moduł	Katedra Chemii
Cel modułu	Zasadniczym celem jest zapoznanie z podstawami żywienia dietetycznego, zaleceniami polskich i międzynarodowych organizacji dotyczących żywienia i dietetyki, rolą poszczególnych składników żywności, znaczeniem diety i stylu życia w funkcjonowaniu organizmu człowieka. Student nabywa umiejętności oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia, prawidłowego doboru produktów w podstawowych dietach, planowania diety oraz opracowywania zaleceń dotyczących stylu życia.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Zna zalecenia obecne w normach spożycia poszczególnych składników i produktów spożywczych dla różnych grup ludności
	W2. Ma wiedzę dotyczącą wartości odżywczej produktów i potraw
	Umiejętności:
	U1. Umie oceniać sposób żywienia ludzi
	U2. Potrafi szacować wartość odżywczą gotowych wyrobów, potraw, posiłków i racji pokarmowych
	Kompetencje społeczne:
	K1. Jest gotowy do systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie dietetyki
	K2. Dostrzega potrzebę zmiany zachowań żywieniowych oraz edukowania społeczeństwa w zakresie racjonalnego żywienia
Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawy żywienia człowieka
Treści programowe modułu	W:

	1. Wprowadzenie do dietetyki. Uregulowania prawne. Rola dietetyka w prewencji i leczeniu chorób. Kompetencje i umiejętności dietetyka. 2. Normy żywienia. Zalecenia żywieniowe. 3. Ocena sposobu żywienia. 4. Ocena stanu odżywienia. 5. Podział i charakterystyka grup produktów spożywczych. 6. Podział i charakterystyka grup produktów spożywczych cd. 7. Źródła makro- i mikroskładników w diecie. 8. Sposoby obróbki żywności, straty składników odżywczych. 9. Zasady prawidłowego żywienia człowieka zdrowego. 10. Suplementacja. 11. Zasady prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży. 12. Specyfika żywienia osób starszych. 13. Żywnienie w zakładach żywienia zbiorowego. 14. Metody zmiany nawyków żywieniowych i stylu życia. Edukacja żywieniowa. 15. Światowe, europejskie i polskie strategie poprawy zdrowia poprzez prawidłowe żywienie i aktywność fizyczną. Organizacje związane z żywieniem człowieka i dietetyką. Ćw. 1. Ocena jadłospisów. 2. Ocena stanu odżywienia. 3. Jakościowa i ilościowa ocena realizacji norm z uwzględnieniem grup produktów spożywczych. 4. Planowanie żywienia w różnych zakładach żywienia zbiorowego - projekt. 5. Przygotowanie i prezentacja konspektu spotkania w zakresie edukacji żywieniowej dla różnych grup ludności.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Cибorowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, W-wa, 2019. 2. Red. Jarosz M.: Praktyczny Podręcznik Dietetyki. IŻŻ, W-wa, 2010 3. Red. Jarosz, Rychlik, Stoś, Charzewska: Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie, NIZP-PZH, Warszawa, 2020. 4. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. Wydaw. Lekarskie PZWL, Warszawa 2015.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład/ćwiczenia audytoryjne/ćwiczenia tabelaryczne/projekt
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1, W2 – kolokwium, zaliczenie końcowe U1, U2 – kolokwium, projekt K1, K2 - projekt

Bilans punktów ECTS	Formy zajęć: - udział w wykładach i zaliczeniu – 32/1,2 ECTS - udział w ćw. audytoryjnych i laboratoryjnych – 30/1,1 ECTS - udział w konsultacjach – 5/0,2 ECTS - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych – 25/1,0 ECTS - przygotowanie projektu – 25/1,0 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w wykładach – 30 godz. Udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 godz. Obecność na zaliczeniu – 1 godz. Łącznie 61 godzin, co odpowiada 2 ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1, W2 - DI_W03 U1 - DI_U08 U2 - DI_U10 K1 - DI_K01 K2- DI_K06

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Metody analizy instrumentalnej 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 (2,4/1,6)
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
	Kompetencje społeczne:
	1. potrafi współdziałać i pracować w grupie,

	podając w niej różne role
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość podstaw chemii i fizyki, a szczególnie oddziaływania promieniowania elektromagnetycznego z materią, podstaw elektrochemii.
Treści programowe modułu	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 analizie, zasadami analizy ilościowej i jakościowej składników żywności, doбором techniki analitycznej do założonego celu analizy i interpretacją otrzymanych wyników.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Wierciński J., 2004. Instrumentalna analiza chemicznych składników żywności, Wydawnictwo AR Lublin. 2. Kocjan R., 2000. Chemia analityczna. Tom 2. Analiza instrumentalna. Wydawnictwo PZWL 3. Szczepaniak W. (red) 1999. Metody instrumentalne w analizie chemicznej. Wydawnictwo Naukowe PWN Warszawa. 4. Szyszko E. 1982. Instrumentalne metody analityczne. PZWL, Warszawa. 5. Cygański A. 1993. Metody spektroskopowe w chemii analitycznej. WNT, Warszawa. 6. Minczewski J., Marczenko Z. 1985. Chemia analityczna, t.3. Analiza instrumentalna. PWN, Warszawa. 7. D. A. Skoog, D. M. West, F. J. Holler, S. R. Crouch, Podstawy chemii analitycznej, Tom 1 i 2, PWN, Warszawa 2006
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1. ćwiczenia laboratoryjne 2. ćwiczenia audytoryjne, 3. obrona sprawozdań, 4. wykład
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1. sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne W2. sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne W3. sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne U1. ocena wykonania sprawozdania i jego obrony K1. ocena pytań otwartych w dyskusjach Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawdziany, sprawozdania, dziennik prowadzącego, zaliczenie pisemne
Bilans punktów ECTS	– udział w wykładach – 15 godz., – udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 45 godz., – przygotowanie do ćwiczeń (wejściówek) – 15 x 0,5 godz. = 7,5 godz. – dokończenie sprawozdań z ćwiczeń – 15 x 0,5 godz. = 7,5 godz., – udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 2 godz.

	– przygotowanie do zaliczenia– 23 godz. 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 – 15 godz KT., – udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 45 godz .KT, Łącznie 60 godz. kontaktowych co odpowiada 2,4 punktom ECTS.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - DI_W02 W2 - DI_W02 W3 - DI_W02 U1 - DI_U05 K1 - DI_K02

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Analiza i ocena jakości żywności 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	3 (1,8/1,2)
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. 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 fizykochemiczne 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. Bączkiewicz M., Fortuna T., Juszcak L., Sobolewska-Zielińska J., Podstawy analizy i oceny jakości żywności, Skrypt do ćwiczeń pod red. Teresy Fortuny, Wyd. UR w Krakowie, 2012. Litwińczuk Z. (red): Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych z podstawami przetwórstwa. PWRiL , Warszawa 2012. Litwińczuk Z. (red): Metody oceny towaroznawczej surowców i produktów zwierzęcych. Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego, Lublin 2011. Obiedziński M. (red.) <i>Wybrane zagadnienia z analizy żywności</i> . 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 U1, U2 – ocena sprawozdania z ćwiczeń, egzamin 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	15	0,6
	Egzamin	2	0,08
	RAZEM kontaktowe	47	1,8
	dokończenie sprawozdań z ćwiczeń	7	0,2
	przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych	6	0,2
	przygotowanie do zaliczeń i egzaminu	20	0,8
	udział w konsultacjach		
	RAZEM niekontaktowe	33	1,2
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w wykładach – 30 h udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 h udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 2 h obecność na egzaminie – 2 h		
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI_W02 U1 – DI_U07 U2 – DI_U05 K1 – DI_K03 K2 – DI_K02		

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Technologia żywności 2 Food Technology 2
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy/ fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia/drugiego stopnia/jednolite magisterskie
Forma studiów	stacjonarne/ niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (2,48/1,52)
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: - właściwości funkcjonalnych składników żywności - wpływu obróbki technologicznej na składniki żywności oraz jakość produktów spożywczych - 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;
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	<i>Skrabka-Blotnicka T., 2007. Technologia żywności pochodzenia zwierzęcego. Surowce. Wyd. A.E. Wrocław.</i> <i>Ziajka S. Mleczarstwo. Wydawnictwo UWM 2008</i> <i>Grabowski T., Kijowskiego J. Mięso i przetwory drobiowe: technologia, higiena, jakość: WNT, 2009</i> <i>Olszewski A Technologia przetwórstwa mięsa - WNT. 2012</i> <i>Jurga R , Przetwórstwo Zbóż –. PWN Warszawa 1994</i> <i>Jarczyk, A., Płocharski W. -Technologia produktów owocowych i warzywnych, Skierniewice 2010</i> <i>Sikorski Z. 2004. Ryby i bezkręgowce morskie. WNT, Warszawa.</i> <i>Świetlikowska K., 2010. Surowce spożywcze pochodzenia roślinnego. Wyd SGGW.</i> <i>Skrypt ćwiczeniowy własny</i>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, dyskusja, ćwiczenia laboratoryjne
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	<i>W1- sprawdzian, egzamin pisemny</i> <i>W2- sprawdzian, egzamin pisemny</i> <i>U1 - ocena wykonania ćwiczenia i sprawozdania</i> <i>K1 – ocena wykonania ćwiczenia i sprawozdania</i> <i>Formy dokumentowania osiągniętych wyników; sprawdziany, sprawozdania, dziennik prowadzącego, egzamin</i>
Bilans punktów ECTS	<i>udział w wykładach – 30 godz.</i> <i>-udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 godz.</i> <i>- przygotowanie do ćwiczeń – 10 godz.</i> <i>- sporządzanie sprawozdań – 13 godz.</i> <i>- przygotowanie do egzaminu i udział w egzaminie 13+2=15 godz.</i> <i>Konsultacje związane z przygotowaniem do ćwiczeń i egzaminu 2 godz.</i> <i>Łączny nakład pracy studenta to 100 godz. , co odpowiada 4 punktom ECTS, w tym 2,48 ECTS kontaktowych</i>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w wykładach – 30 godz; w ćwiczeniach – 30 godz.; konsultacjach...2; egzamin ...2. ;
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI_W07 W2 - DI_W02, DI_W07 U1 - DI_U07 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 1,2 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.
	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	1. Literatura obowiązkowa: Morris S., Ekonomia w służbie ochrony zdrowia. Wydawnictwo Oficyna a Wolters Kluwer 2011 Nojszewska E., System ochrony zdrowia. PWN,

	Warszawa 2009 Nojszewska E., <i>Kierunki rozwoju systemu ochrony zdrowia w Polsce. Oficyna a Wolters Kluwer</i> 2011 Sygit B., Wąsik D.; Prawo ochrony zdrowia Dyfin 2016 2. Literatura zalecana: Ustawa o działalności leczniczej <u>Dz.U. z 2018 r. Poz. 2190</u> Ustawa o świadczeniach opieki zdrowotnej finansowanych ze środków publicznych <u>Dz.U. z 2018 r. poz. 151</u>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) wykład konwencjonalny 2) wykład problemowy 3) <i>dyskusja</i> 4) <i>prezentacje multimedialne</i> 5) <i>studia literaturowe</i>
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1, W2, W3 Egzamin pisemny, dyskusja U1, Egzamin pisemny, dyskusja K1, K2, Egzamin pisemny, dyskusja Formy dokumentowania osiągniętych wyników: archiwizacja prac pisemnych (egzaminu)
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 30 godz. - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i zaliczenia – 2 godz. - studia literaturowe, przygotowanie do zaliczenia. = 18 godz. Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS, w tym 1,2 ECTS kontaktowych.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<i>Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego</i> - udział w wykładach – 30 godz. kontaktowe - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 0 godz. - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i zaliczenia – 2 godz., niekontaktowe
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1- DI_W12 W2- DI_W12 W3- DI_W12 U1- DI_U05 K1- DI_K01 K2- DI_K04

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Mikrobiologia ogólna i żywności 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 (3,1/0,9)
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 student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Ma wiedzę w zakresie mikroorganizmów i ich metabolitów występujących w żywności
	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	Przedmiot wykładów obejmuje wiedzę na temat budowy różnych mikroorganizmów, ich wzrostu i zachowania w różnych warunkach środowiskowych, roli w przyrodzie oraz charakterystyki mikroorganizmów, które mogą być obecne w żywności, zarówno patogenów jak i mikroflory powodującej psucie żywności. Zakres materiału ćwiczeniowego obejmuje pracę w laboratorium mikrobiologicznym, naukę izolacji i szczepienia mikroorganizmów na różne podłoża, naukę barwienia komórek i prowadzenia obserwacji mikroskopowych, poznanie metod liczenia drobnoustrojów, charakterystykę biochemiczną wybranych grup bakterii, charakterystykę wybranych grzybów mikroskopowych oraz analizę mikrobiologiczną wybranego produktu

	żywnościowego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura wymagana: Nicklin Krótkie Wykłady Mikrobiologia, Wyd. Nauk. PWN, Warszawa, 2000; Kisielewska E., Kordowska-Wiater M. Ćwiczenia z mikrobiologii ogólnej i mikrobiologii żywności. Wydawnictwo UP w Lublinie, 2015; Żakowska, Stobińska (red.), Mikrobiologia i Higiena w Przemśle Spożywczym, Wyd. PŁ, Łódź, 2000; Literatura zalecana: Libudysz, Kowal, Żakowska (red.) Mikrobiologia Techniczna, tom 1 i 2, Wyd. Nauk. PWN, Warszawa, 2008;
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady – prezentacje multimedialne Ćwiczenia audytoryjne – teoretyczne wprowadzenie do ćwiczeń laboratoryjnych 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 W2. –sprawdziany pisemne, egzamin pisemny W3. –sprawdziany pisemne, egzamin pisemny U1- ocena wykonywanych preparatów mikroskopowych, sprawozdania z wykonanych ćwiczeń U2 –sprawozdania z wykonanych ćwiczeń K1-2 -ocena pracy studenta na ćwiczeniach Formy dokumentowania wyników: sprawdziany pisemne, sprawozdania, prace egzaminacyjne, dziennik prowadzącego.
Bilans punktów ECTS	Wykłady – 30 godz. kont./ 1 ECTS Ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne – 45 godz. kont. Przygotowanie do ćwiczeń – 8 godz. niekont. Dokończenie sprawozdań z ćwiczeń -3 godz. niekont. Konsultacje związane z przygotowaniem do egzaminu – 2 godz. niekont. Przygotowanie się do egzaminu 10 godz. niekont. Egzamin – 2 godz. kont. 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; Udział w ćwiczeniach – 45 godz.; Udział w konsultacjach - 2 godz; Egzamin -2 godz ; Łącznie 79 godz. co odpowiada 3,2 punktom ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego W1 – DI_W02 W2 – DI_W02 W3 – DI_W07 U1 – DI_U06 U2 – DI_U05

	K1 - DI_K02 K2 – DI_K05
--	----------------------------

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Edukacja żywieniowa 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	3 (2,4/0,6)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr hab. Piotr Domaradzki, prof. uczelni
Jednostka oferująca moduł	Katedra 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.	Wiedza:
	W1. Zna zasady, formy, metody oraz środki dydaktyczne stosowane w edukacji żywieniowej jak również założenia głównych mód żywieniowych i popularnych diet
	Umiejętności:
	U1. Umie zaplanować zajęcia z zakresu edukacji żywieniowej i zastosować odpowiednie metody dydaktyczne
	U2. Rozwija umiejętność udzielania porad dietetycznych
	...
	Kompetencje społeczne:
	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, fortyfikowana, suplementy diety, wygodna, minimalnie przetworzona, nutraceutyki, nowa żywność, mood food, superfruits itp.). Wzbogacanie diety w składniki odżywcze i bioaktywne. Formy

	zaleceń żywieniowych i ich przykłady. Realizacja celów żywieniowych poprzez kampanie społeczne i programy. Sposoby prewencji i ograniczania wad żywieniowych.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Contento R.I. (2018): Edukacja Żywieniowa. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa. 2. Gawęcki J. (red.) (2010): Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 3. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.) (2009): Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 4. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.) (2010): Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa 5. 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. 6. Jeżewska-Zychowicz: Zachowania żywieniowe i ich uwarunkowania, SGGW, Warszawa 2007 7. B. Woynarowska: Edukacja zdrowotna, Warszawa 2008
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady multimedialne, ćwiczenia w grupach, praca własna, konsultacje u prowadzących zajęcia
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1, U1 – zaliczenia pisemne, egzamin W1, U1, U2, K2 – ocena przygotowania i prezentacji zadań projektowych K1, K2, U2 – odpowiedzi ustne, dyskusja panelowa, obserwacja i ocena pracy w grupie oraz indywidualnej aktywności na zajęciach Formy dokumentowania osiągniętych wyników: prezentacje, sprawdziany, sprawozdania, dziennik prowadzącego, prace egzaminacyjne.
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 30 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 8 godz., - obecność na egzaminie – 2 godz. <i>70 godz. kontaktowych/ 2,4 pkt. ECTS</i> - przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych – 2 godz. - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych – 5 godz. - przygotowanie projektów do prezentacji – 5 godz., - przygotowanie do egzaminu – 8 godz. <i>20 godz. niekontaktowych/ 0,6 pkt. ECTS</i> Łączny nakład pracy studenta to 70 godz. co odpowiada 3 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 30 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 godz. - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 8 godz., - obecność na egzaminie – 2 godz.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego W1 – DI_W03 U1 – DI_U10 U2 – DI_U08 K1 – DI_K06

	K2 – DI_K06
--	-------------

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Podstawy statystyki 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 (1,2/0,8)
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.
Wymagania wstępne i dodatkowe	2.
	Znajomość podstaw rachunku prawdopodobieństwa w zakresie szkoły średniej.
Treści programowe modułu	Etapy badania statystycznego, zbieranie danych doświadczalnych i ankietowych. Przyczyny błędów i wartości odskakujących. Prawdopodobieństwo w statystyce. Sposoby graficznej prezentacji danych. Szeregi rozdzielcze. Zasady tworzenia tabel. Rozkład normalny. Miary położenia, asymetrii, spłaszczenia i rozproszenia danych. Testy zgodności z rozkładem normalnym. Rozkład t-Studenta. Różnica między dwiema średnimi z próby dla dużych i małych prób. Przedziały ufności. Test prób dwucechowych. Rozkład dwumianowy,

	błąd standardowy, przedziały ufności, różnice między proporcjami. Rozkład Poissona, błąd standardowy, przedziały ufności, różnica między dwiema średnimi z próby. Zastosowanie testu χ^2: klasyfikacja pojedyncza i podwójna. Testy zgodności. Tabele wielodzielcze w programie Statistica: test χ^2, test McNemara i współczynniki mierzące siłę związku. Podstawy i założenia analizy wariancji, rozkład F. Analiza wariancji: klasyfikacja prosta i klasyfikacja dwukierunkowa. Interakcja i zagadnienia z nią związane. Test Kruskala-Wallisa. Korelacja i regresja: szereg dwucechowy, dopasowanie linii prostej do danych empirycznych. Statystyczna istotność regresji i korelacji. Regresja wieloczynnikowa. Nieliniowość związku i transformacje szeregu dwucechowego. Regresja nieliniowa. Problem współliniowości. Regresja grzbietowa. Wzajemne stosunki między zmiennymi losowymi jakościowymi i ilościowymi: dane jakościowo-jakościowe i dane jakościowo-ilościowe.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	6) R. E. Parker. Wprowadzenie do statystyki dla biologów. Warszawa 1978. 7) Adam Łomnicki Wprowadzenie do statystyki dla przyrodników. Warszawa 2010. 8) Andrzej Stanisław. Przystępny kurs statystyki z zastosowaniem Statistica pl na przykładach z medycyny. Tom 1. Statystyki podstawowe. StatSoft Polska. Kraków 2006. 9) Andrzej Stanisław. Przystępny kurs statystyki z zastosowaniem Statistica pl na przykładach z medycyny. Tom 2. Modele liniowe i nieliniowe. StatSoft Polska. Kraków 2007. 10) Antoni Lemańczyk. Zbiór zadań ze statystyki medycznej. Uniwersytet Medyczny w Poznaniu. Poznań 2008.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1. Wykład. 2. Ćwiczenia audytoryjne. 3. Ćwiczenia laboratoryjne z użyciem komputerów z oprogramowaniem Statistica.
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	Udział w wykładach – 14 godz kontaktowych., Udział w ćwiczeniach audytoryjnych i laboratoryjnych – 16 godz kontaktowych., Przygotowanie do kolokwiów – 20 godz. niekontaktowych, 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: 14 godz. Udział w ćwiczeniach laboratoryjnych i audytoryjnych: 16 godz. Łącznie 30 godz, co odpowiada 1,2 punktów ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI_W02 U1 – DI_U05 K1 – DI_K04
Nazwa kierunku studiów	Dietetyka

Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Kliniczny zarys chorób 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	4 (2,6/1,4)
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 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	1. Payne A., Barker H. Dietetyka i żywienie kliniczne. Elsevier, 2010 2. Cymers M. Kliniczny zarys chorób. Podręcznik dla studentów dietetyki. Poznań 2013. 3. Jarosz M. Żywienie. Wpływ na zdrowie człowieka. Wyd. PZWL, 2013

Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	• Metody podające m.in. wykład, prezentacja • Metody aktywizujące m.in. omówienie przypadków • Metody praktyczne m.in. ćwiczenia tabelaryczne, analiza i układanie diet
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 – Kolokwium, zaliczenie pisemne W2 – ćwiczenia laboratoryjne, kolokwium, egzamin U1 – kolokwium, egzamin, planowanie diety U2 – kolokwium, egzamin, planowanie diety K1 – dyskusja w grupie, Formy dokumentowania osiągniętych wyników: projekty diet, kolokwium, egzamin
Bilans punktów ECTS	• Udział w wykładach – 30 godz. • udział w zajęciach laboratoryjnych i audytoryjnych – 30 godz., • udział w egzaminie – 4 godz ECTS kontaktowe – 64 h – 2,6 ECTS • przygotowanie do ćwiczeń – 10 godz. • przygotowanie do egzaminu – 13 godz. • opracowanie diet – 13 godz ECTS niekontaktowe – 36 h – 1,4 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w wykładach – 30 godz. udział w ćwiczeniach – 30 godz. udział w egzaminie – 4 godz
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI_W10 W2 – DI_W03 U1 – DI_U01 U2 – DI_U02 K1 – DI_K04

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Ocena stanu odżywiania Nutritional assessment
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	3 (1,8/1,2)
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.
	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 niezbilansowanych 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. 2. Gawęcki J. (red.) (2010): Żywnienie Człowieka. Podstawy nauk o żywieniu. Wyd. PWN, Warszawa. 3.Gronowska-Senger A. (2013): Zarys oceny żywienia. Wyd. SGGW, Warszawa. 4.Gronowska-Senger A. (2013): Przewodnik metodyczny badań sposobu żywienia. Komitet Nauk o Żywieniu Człowieka PAN, Warszawa. 5. Artykuły tematyczne z czasopism naukowych i popularnonaukowych
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej Ćwiczenia: opracowanie zadania problemowego, dyskusja
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Umiejętności i kompetencje społeczne: Ocena wykonania zadań, ocena wystąpienia Wiedza, umiejętności, kompetencje społeczne: praca pisemna, Formy dokumentowania osiągniętych wyników:

	dziennik prowadzącego, protokół ocen z zaliczenia pisemnego
Bilans punktów ECTS	udział w wykładach - 30 h udział w ćwiczeniach – 15 h <u>Razem kontaktowe – 45 h – 1,8 ECTS</u> przygotowanie do zaliczenia – 15 h studiowanie literatury -15 h <u>Razem niekontaktowe – 30h – 1,2 ECTS</u>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w wykładach – 30 godz.; w ćwiczeniach – 15 godz.;
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1, W2: DI_W03 U1, U2: DI_U02, DI_U05, DI_U08 K1, K2: DI_K02, DI_K04

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Język obcy – 3 -Angielski B2 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 (1,9/2,1)
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. Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. 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:
	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. Moduł obejmuje również ćwiczenie zaawansowanych struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji. W czasie ćwiczeń zostanie poszerzone słownictwo specjalistyczne danej dyscypliny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	C.Latham-Koenig, C.Oxenden, English File Intermediate Third Edition, Oxford, 2013 S.Kay, J.Hird, P.Maggs, J.Quintana, Move Intermediate, Macmillan 2006 https://www.sciencedaily.com/ Wielki słownik angielsko-polski, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, 2002 Słownik rolniczy angielsko-polski, Wydawnictwo IUNG, Puławy, 2001 Słownik medyczny angielsko-polski, Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa, 2009 Dictionary of Contemporary English, Pearson Education Limited, 2005
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	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	U1 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U2 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U3-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego U4 –ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach Formy dokumentowania osiągniętych efektów

	kształcenia: Śródsesestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat Kryteria ocen dostępne w SPNJO
Bilans punktów ECTS	KONTAKTOWE: Udział w ćwiczeniach: 45 godz. Egzamin: 3 godz. <u>RAZEM KONTAKTOWE: 48 godz. / 1,9 ECTS</u> NIEKONTAKTOWE: Przygotowanie do zajęć: 30 godz. Przygotowanie do egzaminu: 17 godz. Konsultacje : 5 godz. <u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 52 godz. / 2,1 ECTS</u> Łączny nakład pracy studenta to 100 godz., co odpowiada 4 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w ćwiczeniach – 45 godz. Udział w konsultacjach – 5 godz., Egzamin – 3 godz.. Łącznie 53 godz. co odpowiada 2,1 punktu ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	U1 – DI_U12 +++ U2 – DI_U12 +++ U3 - DI_U12 +++ U4 - DI_U12 +++ K1 – DI_K01 +

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Język obcy – 3 -Niemiecki B2 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 (1,9/2,1)
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. Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. 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:
	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. Moduł obejmuje również ćwiczenie zaawansowanych struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji. W czasie ćwiczeń zostanie poszerzone słownictwo specjalistyczne danej dyscypliny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1.H. Hilpert, S. Kalender, M. Kerner Schritte international 5 i 6 - Hueber 2012 2.S. Mróz-Dwornikowska, K. Szachowska – Welttour 3 i 4 - Nowa Era Sp. z o.o.2014 3.W. Krenn, H. Puchta – Motive B1 - Hueber 2016 4.B. Kujawa, M. Stinia, B. Szymoniak - Mit Beruf auf Deutsch profil turystyczno – gastronomiczny - Nowa Era – Sp. z o.o. 2014 5.M. Perlmann-Balme, A. Tomaszewski, D. Weers – Themen aktuell 3 –Hueber 2010
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	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	U1 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U2 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U3-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego U4 –ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat Kryteria ocen dostępne w SPNJO
Bilans punktów ECTS	KONTAKTOWE: Udział w ćwiczeniach: 45 godz. Egzamin: 3 godz. <u>RAZEM KONTAKTOWE: 48 godz. / 1,9 ECTS</u> NIEKONTAKTOWE: Przygotowanie do zajęć: 30 godz. Przygotowanie do egzaminu: 17 godz. Konsultacje : 5 godz. <u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 52 godz. / 2,1 ECTS</u> Łączny nakład pracy studenta to 100 godz., co odpowiada 4 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w ćwiczeniach – 45 godz. Udział w konsultacjach – 5 godz., Egzamin – 3 godz.. Łącznie 53 godz. co odpowiada 2,1 punktu ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	U1 – DI_U12 +++ U2 – DI_U12 +++ U3 - DI_U12 +++ U4 - DI_U12 +++ K1 – DI_K01 +

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Język obcy – 3 -Rosyjski B2 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 (1,9/2,1)
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. Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. 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. Moduł obejmuje również ćwiczenie zaawansowanych struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji. W czasie ćwiczeń zostanie poszerzone słownictwo specjalistyczne danej dyscypliny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1.S.Czernyszow, A.Czernyszowa- Pojechali 2.1, 2.2- Złatoust, Sanki-Petersburg2014 3.A.Pado start.ru 2- WSIP 2006

	4.A.Kaźmierak D.Matwiczyna TELC materiały przygotowawcze -UMCS 2010
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	U1 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U2 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach U3-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego U4 –ocena prac domowych w formie dłuższych wypowiedzi pisemnych K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsemestralne sprawdziany pisemne przechowywane 1 rok, dzienniczek lektora przechowywany 5 lat Kryteria ocen dostępne w SPNJO
Bilans punktów ECTS	KONTAKTOWE: Udział w ćwiczeniach: 45 godz. Egzamin: 3 godz. <u>RAZEM KONTAKTOWE: 48 godz. / 1,9 ECTS</u> NIEKONTAKTOWE: Przygotowanie do zajęć: 30 godz. Przygotowanie do egzaminu: 17 godz. Konsultacje : 5 godz. <u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 52 godz. / 2,1 ECTS</u> Łączny nakład pracy studenta to 100 godz., co odpowiada 4 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w ćwiczeniach – 45 godz. Udział w konsultacjach – 5 godz., Egzamin – 3 godz.. Łącznie 53 godz. co odpowiada 2,1 punktu ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	U1 – DI_U12 +++ U2 – DI_U12 +++ U3 - DI_U12 +++ U4 - DI_U12 +++ K1 – DI_K01 +

Nazwa kierunku studiów	DIETETYKA
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Praktyka zawodowa Professional practice
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	8 (7,1/0,9)
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	Metody dydaktyczne: należy podać informację na

dydaktyczne	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	- przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych w czasie praktyki zadań – 7 godzin - realizacja zadań powierzonych z przez opiekuna praktykanta z ramienia firmy – 175 godzin - udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 1 godzina - prowadzenie dziennika praktyk na miejscu praktyk – 12 godzin - uzupełnianie dziennika praktyk poza godzinami praktyk – 4,5 godziny - obecność na egzaminie – 0,5 godziny <i>liczba godzin kontaktowych /liczba punktów ECTS: 176,5 godz./6,1 ECTS</i> <i>liczba godzin ogółem/liczba punktów ECTS: 200 godz./8 ECTS</i>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- obecność na egzaminie – 0,5 godziny - udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 1 godzina
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1: DI_W03 W2: DI_W04 U1: DI_U01 U2: DI_U02 K1: DI_K01 K2: DI_K05

Nazwa kierunku studiów	DIETETYKA
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Praktyka zawodowa Professional practice
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	8 (7,1/0,9)
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. Poznałe 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 układaniu 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. Poznałe 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	- przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych w czasie praktyki zadań – 7 godzin - realizacja zadań powierzonych z przez opiekuna praktykanta z ramienia firmy – 175 godzin - udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 1 godzina - prowadzenie dziennika praktyk na miejscu praktyk – 12 godzin - uzupełnianie dziennika praktyk poza godzinami praktyk – 4,5 godziny - obecność na egzaminie – 0,5 godziny <i>liczba godzin kontaktowych /liczba punktów ECTS: 176,5 godz./6,1 ECTS</i> <i>liczba godzin ogółem/liczba punktów ECTS: 200 godz./8 ECTS</i>

Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- obecność na egzaminie – 0,5 godziny - udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 1 godzina
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1: DI_W03 W2: DI_W01 U1: DI_U01 U2: DI_U08 K1: DI_K04 K2: DI_K03

Nazwa kierunku studiów	DIETETYKA
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Praktyka zawodowa Professional practice
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	8 (7,1/0,9)
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	- przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych w czasie praktyki zadań – 7 godzin - realizacja zadań powierzonych z przez opiekuna praktykanta z ramienia firmy – 175godzin - udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 1 godzina - prowadzenie dziennika praktyk na miejscu praktyk – 12 godzin - uzupełnianie dziennika praktyk poza godzinami praktyk – 4,5 godziny - obecność na egzaminie – 0,5 godziny <i>liczba godzin kontaktowych /liczba punktów ECTS: 176,5 godz./6,1 ECTS</i> <i>liczba godzin ogółem/liczba punktów ECTS: 200 godz./8 ECTS</i>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- obecność na egzaminie – 0,5 godziny - udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 1 godzina
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1: DI_W03 W2: DI_W07 U1: DI_U01 U2: DI_U04 K1: DI_K02 K2: DI_K05

Nazwa kierunku studiów	DIETETYKA
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Praktyka zawodowa Professional practice
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	8 (7,1/0,9)
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 alergen 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	- przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych w czasie praktyki zadań – 7 godzin - realizacja zadań powierzonych z przez opiekuna praktykanta z ramienia firmy – 175godzin - udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 1 godzina - prowadzenie dziennika praktyk na miejscu praktyk – 12 godzin - uzupełnianie dziennika praktyk poza godzinami praktyk – 4,5 godziny - obecność na egzaminie – 0,5 godziny <i>liczba godzin kontaktowych /liczba punktów ECTS: 176,5 godz./6,1 ECTS</i> <i>liczba godzin ogółem/liczba punktów ECTS: 200 godz./8 ECTS liczba godzin ogółem/liczba punktów ECTS: 175 godz./7 ECTS</i>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- obecność na egzaminie – 0,5 godziny - udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 1 godzina
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1: DI_W03 W2: DI_W04 U1: DI_U02 U2: DI_U10 K1: DI_K02 K2: DI_K03

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 (2,48/1,52)
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.	Wiedza:
	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.
	Umiejętności:
	U1. potrafi zinterpretować wyniki i wyciągnąć wnioski na podstawie przeprowadzonej analizy.
	Kompetencje społeczne:
	K1. potrafi pracować indywidualnie i w zespole oraz przygotować stanowisko.
	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 zatruc, przyczyny i struktura zatruc, właściwości fizyko-chemiczne trucizn, budowa chemiczna związku a toksyczność. Czynniki biologiczne, genetyczne i środowiskowe warunkujące działanie trucizny na organizm. Metabolizm substancji toksycznych. Działanie

	rakotwórcze, mutagenne, teratogenne i embriotoksyczne substancji toksycznych. Substancje antyodżywcze i szkodliwe występujące w produktach pochodzenia roślinnego i żywności zwierzęcego. Toksyczność substancji obcych dodawanych do żywności. Zanieczyszczenia chemiczne żywności. Alergeny w żywności. Wpływ procesów technologicznych na powstawanie substancji toksycznych w żywności.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Brzozowska A.: "Toksykologia żywności" przewodnik do ćwiczeń", Wyd. SGGW 2010. 2. Seńczuk W.: "Toksykologia współczesna", Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2005 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. W1 i W2 – egzamin pisemny składający się z części opisowej i testowej U1 - ocena wykonania i interpretacji rezultatów eksperymentu wykonanych w trakcie zajęć, popartych sprawozdaniem z zajęć K1 – ocena pracy w trakcie zajęć przez prowadzącego K2 – zachowane prace pisemne
Bilans punktów ECTS	Formy zajęć: wykład, ćwiczenia, konsultacje, przygotowanie do zajęć, przygotowanie projektów, studiowanie literatury Dla każdej formy zajęć należy podać: liczbę godzin kontaktowych/liczbę punktów ECTS liczbę godzin niekontaktowych/liczbę punktów ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach –30h kont - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30h kont - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 3h niekont. - obecność na egzaminie – 2h (kont) Łącznie 62 godz. kontaktowe co odpowiada 2,48 pkt ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego W1 - DI_W01; DI_W02 W2 - DI_W06

	U1 - DI_U05 K1 - DI_K02 K2 - DI_K01; DI_K05
--	---

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Dietetyka pediatryczna 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 (2,6/2,4)
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.
	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:
Wymagania wstępne i dodatkowe	1. Przyczynia się do racjonalnego żywienia dzieci.
	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	<u>Literatura:</u> 1. Szajewska M., Albrecht P.: Jak żywić niemowlęta i małe dzieci. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2009 2. Ciborowska H., Rudnicka A.: Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2007 3. Jarosz M. (red.), Bułhak- Jachimczyk B. (red.): Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2008 4. Krawczyński M.: Żywienie dzieci w zdrowiu i chorobie. Wyd. Help - Med. Kraków 2008 5. Sobotka L. (red.): Podstawy żywienia klinicznego. Wyd. Lek. PZWL. Warszawa 2008 6. Praca zbiorowa: Podstawy naukowe żywienia w szpitalach. Wyd. IŻŻ. Warszawa 2001 7. Spodaryk M.: Podstawy leczenia żywieniowego u dzieci. Wyd. UJ. Kraków 2001
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	• Metody podające m.in. wykład, prezentacja • Metody aktywizujące m.in. omówienie przypadków • Metody praktyczne m.in. ćwiczenia tabelaryczne, analiza i układanie diet
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 – kolokwium W2- kolokwium, opracowanie diety, egzamin U1, U2 – opracowanie i modyfikacja diety, analiza przypadków pod kątem klinicznym i dietetycznym. Egzamin. K1 – dyskusja Dokumentacja: opracowanie diety w różnych przypadkach żywienia dziecka zdrowego i chorego. Kolokwia pisemne, egzamin pisemny

Bilans punktów ECTS	• Udział w wykładach – 30 godz. • udział w zajęciach laboratoryjnych i audytoryjnych – 30 godz., • przygotowanie do ćwiczeń – 17 godz. • przygotowanie do egzaminu – 26 godz. • opracowanie diet – 18 godz • udział w egzaminie – 4 godz. Łączny nakład pracy studenta to 125 godz. co odpowiada 5 punktom ECTS, 2,6 punktów kontaktowych, 2,4 niekontaktowych.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	-udział w wykładach – 30 godz. - udział w ćwiczeniach – 30 godz. -udział w egzaminie – 4 godz Łącznie 64 godz. co odpowiada 2,6 punktów ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI_W01 W2 – DI_W03 U1 – DI_U01, DI_U08 U2 – DI_U02 K1 – DI_K06

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Farmakologia i interakcja leków z żywnością 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 (1,9/1,1)
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	Wiedza:
	W1. Posiada wiedzę na temat wpływu leków na organizm
	W2. Posiada wiedzę na temat leków stosowanych w

zajęć.	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 pożywieniem. Interakcje pomiędzy lekami i alkoholem.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa 1. Rajtar – Cynke G.: <i>Farmakologia. Podręcznik dla studentów i absolwentów wydziałów pielęgniarstwa i nauk o zdrowiu Akademii Medycznych</i>. Wydawnictwo CZELEJ 2007 2. Zachwieja Z.: <i>Leki i pożywienie – interakcje</i>. MedPharm Polska 2008 3. Jarosz M.: <i>Suplementy diety a zdrowie</i>. Wydawnictwo Lekarskie PZWL 2008 4. Jarosz M., Dzieniszewski J.: <i>Uważaj, co jesz, gdy zażywasz leki. Interakcje między żywnością, suplementami diety a lekami</i>. Wydawnictwo Lekarskie PZWL 2007. Literatura uzupełniająca 1. Grzymisławski M., Gawędzki J.: <i>Żywienie człowieka zdrowego i chorego</i>, PWN 2011 2. Kostowski W., Herman Z.S.: <i>Farmakologia. Podstawy farmakoterapii</i>, PZWL, Warszawa, 2010
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, dyskusja, projekt, doświadczenie.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1, W2, W3 - egzamin pisemny, W1, W2 - ocena z wykonania sprawozdania, kolokwium U1 - ocena wykonania projektu, K1 - ocena pytań otwartych, Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawozdania, projekt, dziennik prowadzącego, egzamin.
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 30 godz., (KT) - udział w zajęciach audytoryjnych i lab. - 15 godz., - egzamin 3 –godz. (KT)

	– przygotowanie do kolokwium – 1 x 2 godz. = 2 godz. (NKT) - konsultacje – 2 godz. (NKT) - przygotowanie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych – 4 x 1,5 godz. = 6 godz. (NKT) - przygotowanie projektu diety do zastosowanej farmakoterapii – 3 godz., (NKT) - przygotowanie prezentacji – 3 godz. (NKT) - czytanie tematycznej literatury – 4 godz. (NKT) - przygotowanie do egzaminu - 7 godz. (NKT) Łącznie 48 godz. kontaktowych co odpowiada 1,9.punktów ECTS; łącznie 27 godz. niekontaktowych co odpowiada 1,1.pkt ECTS; Łączny nakład pracy studenta to 75 godz., co odpowiada 3 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach –30 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz. - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 2 godz. - obecność na egzaminie – 3 godz. Łącznie 50 godz. co odpowiada 2.punktom ECTS
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	Nutrigenomika Nutrigenomics
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 1,8; niekontaktowe 2,2)
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 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	Wiedza:
	W1. zna metodologię wywiadu dietetycznego oraz patogenezę i postępowanie dietetyczne w wybranych chorobach w tym w wybranych chorobach jedno i wielogenowych.

zajęć.	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 (dietę) 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	<i>Wymagania wstępne:</i> 1. <i>fizjologia człowieka</i> 2. <i>podstawy żywienia człowieka</i> 3. <i>podstawy dietetyki</i> 4. <i>genetyka</i> 5. <i>chemia żywności</i> <i>Wymagania dodatkowe:</i> 2. <i>Umiejętność</i> posługiwania się komputerem, oprogramowaniem biurowym (Word, Excel) i internetem.
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	1) Nutrigenetics and Nutrigenomics. A.P.Simopoulos, J.M. Ordovas, World Review of Nutrition and Dietetics, vol.93, 2004 2) Nutrigenomics. Gerald Rimbach, Jurgen Fuchs, Lester Packer, CRC Press Taylor & Francis Group, 2005 3) Nutrigenomics and proteomics in health and disease – Food factors and gene interaction. Yoshinori Mine, Kazuo Miyashita, Fereidoon Shahidi, Wiley-Blackwell, 2009 4) Nutritional Genomics – Impact on health and disease. Regina Brigelius-Flohe, Hans-Georg Joost, Wiley-Vch, 2006 5) Phytochemicals – Nutrient-Gene Interactions. Mark S. Meskin, Wayne R. Bidlack, R. Keith Randolph, CRC Press Taylor & Francis Group, 2006 6) Praktyczny podręcznik dietetyki. Mirosław J., Wyd. IŻŻ, Warszawa, 2010 7) Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. Ciburowska H., 2008 8) Żywienie człowieka zdrowego i chorego. Pod red. Jana Hasika i Jana Gawęckiego. Wyd. Naukowe PWN,

	Warszawa, 2000. Zasady żywienia i dietytyka stosowana. Wieczorek-Chelminska Z., 1992
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1. Metody podające m.in. wykład, pogadanka, opis, anegdota 2. Metody problemowe m.in. dyskusja, pogadanka, burza mózgów 3. Metody aktywizujące m.in. przypadków 4. Metody praktyczne m.in. ćwiczenia, pokaz, projekt 5. Metody programowane (komputer)
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Wiedza i umiejętności będą weryfikowane na podstawie sprawozdań z zadania problemowego oraz oceny zadania projektowego. Ponadto stopień przyswojenia materiału modułu będzie weryfikowany podczas pisemnego egzaminu. Kompetencje społeczne będą weryfikowane na podstawie zespołowych sprawozdań i umiejętności pracy w grupie. Formy dokumentowania osiągniętych wyników: prace studenckie w formie papierowej lub elektronicznej (sprawozdania, prezentacje multimedialne, wyniki analizy i przetwarzania danych), dziennik prowadzącego.
Bilans punktów ECTS	1. udział w wykładach – 30 godz., 2. udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz., 3. udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem projektu oraz przygotowaniem do zaliczenia - 2 godz., 4. przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych – 25 godz. 5. przygotowanie sprawozdań z ćwiczeń – 18 godz., 6. przygotowanie do zaliczenia – 10 godz. Łączny nakład pracy studenta to 100 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS (kontaktowe: 45 godziny, co stanowi 1,8 punktu ECTS, niekontaktowe: 55 godzin, co stanowi 2,2 punktu ECTS)
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	1. udział w wykładach – 30 godz., 2. udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz., 3. udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem projektu oraz przygotowaniem do zaliczenia - 2 godz.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - DI_W01, DI_W03, DI_W02, DI_W11 W2 - DI_W09, W3 - DI_W09, DI_W02 U1 - DI_U01, DI_U02, DI_U05 U2 - DI_U04 U3 - DI_U01, DI_U02, DI_U05, DI_U08, DI_U10 K1 - DI_U04, DI_U05, DI_U06 K2 - DI_K01,

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

Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Żywnienie ludzi starszych 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 (1,2/0,8)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr hab. Anna Winiarska-Mieczan
Jednostka oferująca moduł	Instytut Żywienia Zwierząt i Bromatologii 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	Literatura wymagana Jarosz M.: Normy żywienia dla populacji Polski. Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa, 2017.

	Literatura zalecana Jarosław M.: Praktyczny podręcznik dietetyki, Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa, 2010. Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu (tom 1), Gawęcki J. (red.), wyd. PWN, Warszawa 2010. Żywnienie człowieka zdrowego i chorego (tom 2), Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.), wyd. PWN Warszawa 2010. Żywnienie człowieka a zdrowie publiczne (tom 3), Gawęcki J., Roszkowski W. (red.), wyd. PWN Warszawa 2009. Zarys oceny żywienia, Gronowska-Senger A., wyd. SGGW, Warszawa 2009. Dietetyka, Ciborowska H., Rudnicka A. wyd. Lek. PZWL, Warszawa 2014. Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw, Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K., Przygoda B., wyd. Lek. PZWL, Warszawa 2009. Czasopisma: Problemy Higieny i Epidemiologii, Roczniki PZH, Bromatologia i Chemia Toksykologiczna. Żywnienie Człowieka i Metabolizm, Inne materiały edukacyjne rozdawane studentom podczas wykładów i ćwiczeń.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykład, ćwiczenia audytoryjne (prelekcja, pokaz multimedialny) ćwiczenia laboratoryjne w sali informatycznej (korzystanie z programu komputerowego Dietetyk wersja profesjonalna, opracowanie wyników oceny żywienia za pomocą pakietu Office)
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W - uczestnictwo w ćwiczeniach praktycznych, wykonanie projektu, zaliczenie testowe. U - ocena zrealizowanych jadłospisów podczas ćwiczeń praktycznych, ocena projektu z udziałem osoby starszej (projekt oceny żywienia obejmuje ocenę stanu odżywienia, trzykrotny wywiad żywieniowy 24 godzinny, korektę jadłospisu i porady żywieniowe dla wybranej osoby). K – ocena aktywności podczas ćwiczeń praktycznych, ocena projektu. Formy dokumentowania osiągniętych wyników; dziennik prowadzącego, projekt, zaliczenie.
Bilans punktów ECTS	-udział w wykładach - 15 godz kontaktowych - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz. kontaktowych - przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych – 2 godz., - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych - 4 godz., - przygotowanie pracy projektowej – 6 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem pracy projektowej i do zaliczenia - 1 godz.,

	- przygotowanie do zaliczenia = 7 godz. Suma godzin – 50 – 2 pkt ECTS Godziny kontaktowe – 30 godz- 1,2 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 15 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem pracy projektowej i zaliczeniem – 1 godz..
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI_W03 W2 – DI_W01; DI_W03 U1 – DI_U04; DI_U05; DI_U08 U2 – DI_U08; DI_U10 U3 – DI_U01; DI_U02; DI_U04; DI_U08; DI_U10 K1 – DI_K01; DI_K04; DI_K06 K2 – DI_K02

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Żywnienie ludzi otyłych 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 (1,2/0,8)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr hab. Anna Winiarska-Mieczan
Jednostka oferująca moduł	Instytut Żywienia Zwierząt i Bromatologii 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	Wiedza: 1. Zna metody diagnostyki nadwagi i otyłości.

kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	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	Literatura wymagana Jarosz M.: Normy żywienia dla populacji Polski. Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa, 2017. Literatura zalecana Jarosz M.: Praktyczny podręcznik dietetyki, Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa, 2010. Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu (tom 1), Gawęcki J. (red.), wyd. PWN, Warszawa 2010. Żywienie człowieka zdrowego i chorego (tom 2), Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.), wyd. PWN Warszawa 2010. Żywienie człowieka a zdrowie publiczne (tom 3), Gawęcki J., Roszkowski W. (red.), wyd. PWN Warszawa 2009. Zarys oceny żywienia, Gronowska-Senger A., wyd. SGGW, Warszawa 2009. Dietetyka, Ciborowska H., Rudnicka A. wyd. Lek. PZWL, Warszawa 2014. Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw, Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K., Przygoda B., wyd. Lek. PZWL, Warszawa 2009. Czasopisma: Problemy Higieny i Epidemiologii, Roczniki PZH, Bromatologia i Chemia Toksykologiczna. Żywienie Człowieka i Metabolizm,

	Inne materiały edukacyjne rozdawane studentom podczas wykładów i ćwiczeń.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykład, ćwiczenia audytoryjne (prelekcja, pokaz multimedialny) ćwiczenia laboratoryjne w sali informatycznej (korzystanie z programu komputerowego Dietetyk wersja profesjonalna, opracowanie wyników oceny żywienia za pomocą pakietu Office)
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W - uczestnictwo w ćwiczeniach praktycznych, wykonanie projektu, zaliczenie testowe. 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). K – ocena aktywności podczas ćwiczeń praktycznych, ocena projektu. Formy dokumentowania osiągniętych wyników; dziennik prowadzącego, projekt, zaliczenie.
Bilans punktów ECTS	-udział w wykładach - 15 godz kontaktowych - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz. kontaktowych - przygotowanie do ćwiczeń audytoryjnych – 2 godz., - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych - 4 godz, - przygotowanie pracy projektowej – 6 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem pracy projektowej i do zaliczenia - 1 godz., - przygotowanie do zaliczenia = 7 godz. Suma godzin – 50 – 2 pkt ECTS Godziny kontaktowe – 30 godz- 1,2 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 15 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem pracy projektowej i zaliczeniem – 1 godz.,
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI_W01; DI_W09 W2 – DI_W03; DI_W09 W3 – DI_W03 U1 – DI_U04; DI_U05; DI_U08; DI_U10 U2 – DI_U08; DI_U10 U3 – DI_U01; DI_U02; DI_U04; DI_U08; DI_U10 K1 – DI_K01; DI_K04; DI_K06 K2 – DI_K02

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

Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 5 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 (1,2/0,8)
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.
	Kompetencje społeczne:
Wymagania wstępne i dodatkowe	1. Potrafi pracować indywidualnie i w zespole, współdziała i wykonuje powierzone zadania.
	Podstawy żywienia człowieka, Współczesne trendy w żywieniu człowieka, Biochemia, Chemia organiczna
Treści programowe modułu	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.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	H.R. Gertig, J. Przysławski „Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu” Wyd. Lekarskie PZWL 2007 HU Grimm „Chemia w pożywieniu. Jak działają dodatki do żywności i dlaczego nam szkodzą?” Vital, 2017. Artykuły tematyczne z czasopism naukowych i popularnonaukowych
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład Pogadanka, dyskusja, aktywność ćwiczenia laboratoryjne

Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W, U, K: zaliczenie pisemne, U – dyskusja w grupie, wykonanie i zaliczenie ćwiczeń laboratoryjnych Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, protokół ocen z zaliczenia pisemnego
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 15 godz. - udział w ćwiczeniach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz. <u>ECTS kontaktowe</u> - łącznie 30 godziny co odpowiada 1,2 punkta ECTS. -opracowanie sprawozdań do ćwiczeń – 8 godz. -przygotowanie do zaliczenia – 12 godz. <u>ECTS niekontaktowe</u> - łącznie 20 godzin co odpowiada 0,8 punkta ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 15 godz. - udział w ćwiczeniach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz. Łącznie 30 godzin co odpowiada 1,2 punkta ECTS.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI_W03 U1 – DI_U08 U2 – DI_U10 K1 – DI_K02

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 5 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 (1,2/0,8)
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	Wiedza: 1. Rozumie różnicę pomiędzy suplementem diety a lekiem.

student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	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. 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 I. Wawer „Suplementy diety dla ciebie” Wyd. Wektor 2009 M. Jarosz „Uważaj co jesz gdy zażywasz leki, interakcje między żywnością, suplementami diety a lekami” Wyd. Lekarskie PZWL 2007 Artykuły tematyczne z czasopism naukowych i popularnonaukowych
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład Pogadanka, dyskusja ćwiczenia laboratoryjne
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W, U, K: zaliczenie pisemne, U – dyskusja w grupie, wykonanie i zaliczenie ćwiczeń laboratoryjnych Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, protokół ocen z zaliczenia pisemnego
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 15 godz. - udział w ćwiczeniach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz. <u>ECTS kontaktowe</u> - łącznie 30 godzin co odpowiada 1,2 punkta ECTS. -opracowanie sprawozdań do ćwiczeń – 8 godz. -przygotowanie do zaliczenia – 12 godz. <u>ECTS niekontaktowe</u> - łącznie 20 godzin co odpowiada 0,8 punkta ECTS

Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 15 godz. - udział w ćwiczeniach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz. Łącznie 30 godzin co odpowiada 1,2 punkta ECTS.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI_W11 U1 – DI_U08 U2 – DI_U10 K1 – DI_K02

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 6 Przemysłowa produkcja potraw Industrial production of dishes.
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	przedmiot do wyboru (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	4, w tym 2,4 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, Zakład Technologii Owoców, Warzyw i Grzybów
Cel modułu	Celem modułu jest przekazanie wiedzy dotyczącej produkcji przemysłowej potraw z zastosowaniem różnorodnych technik kulinarnych wykorzystywanych w żywieniu zbiorowym oraz przedstawienie współczesnych trendów w gastronomii i sztuce kulinarnej. Student nabywa wiedzę dotyczącą przemian, jakie zachodzą w surowcach podczas produkcji potraw, a także zapoznaje się z podstawowymi zagadnieniami związanymi z organizacją pracy oraz 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 potrafi omówić zasady przygotowania różnych potraw, posiłków i napojów
	W2 Student potrafi omówić procesy technologiczne i zmiany zachodzące w surowcach podczas produkcji potraw.
	W3 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 organizacji przyjęć okolicznościowych w zakładach gastronomicznych oraz dobrać odpowiednią formę obsługi
	Kompetencje społeczne:

	K1 Posiada umiejętność współpracy z innymi osobami w grupie
	K2 Ma świadomość istotności zagadnień związanych z jakością żywności w żywieniu zbiorowym
	K3 Ma świadomość jakie czynniki wpływają na zachowanie bezpieczeństwa żywności w przemysłowej produkcji potraw
Wymagania wstępne i dodatkowe	Ogólna technologia żywności, mikrobiologia
Treści programowe modułu	Wykłady obejmują tematy związane z: rolą przemysłowej produkcji potraw w żywieniu zbiorowym; organizacją i specyfiką pracy w placówkach zbiorowego żywienia; klasyfikacją, specyfiką i funkcjonowaniem różnych typów zakładów gastronomicznych; regulacjami dotyczącymi podstawowych zasad higieny w przemysłowej produkcji potraw wpływających na zapewnienie jakości i bezpieczeństwa otrzymywanych wyrobów; podstawowych technik kulinarnych stosowanych w technologii gastronomicznej; charakterystyki procesów i przemian zachodzących w surowcach podczas sporządzania potraw; czynnikami wpływającymi na kształtowanie smaku, zapachu, struktury i konsystencji potraw oraz ogólnych zasad produkcji wyrobów prozdrowotnych. Ćwiczenia obejmują: omówienie poszczególnych elementów obróbki wstępnej i termicznej określonych grup surowców wykorzystywanych w przemysłowej produkcji potraw i ich wpływ na zmiany barwy, konsystencji, kształtowanie cech organoleptycznych wyrobów; produkcję wybranych potraw (na podstawie opracowanych receptur) i ocenę sensoryczną uzyskanych wyrobów).
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1.Przewodniki do ćwiczeń opracowane przez pracowników Katedry 2.Technologia gastronomiczna- praca zbiorowa pod redakcją Ewy Czarnieckiej- Skubiny, Wyd. SGGW, Warszawa, 2015 3.Podstawy technologii gastronomicznej - praca zbiorowa pod redakcją Stanisława Zalewskiego; WNT, Wydanie IIV, Warszawa, 2009 4.Jargoń R.: Obsługa konsumenta, cz. I i II. WSiP, Warszawa 2002 5.Turlejska H., Pelzner U, Konecka-Matyjek E, Wiśniewska K: Przewodnik do wdrażania zasad GMP / GHP i systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego. Wydanie I, Warszawa 2003
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1)ćwiczenia audytoryjne 10 godz. 2)ćwiczenia laboratoryjne 20 godz. 3)wykład 30 godz. 4)dyskusja
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1- ocena pracy pisemnej, W2- ocena pracy pisemnej, W3- ocena pracy pisemnej, U1 - ocena pracy pisemnej K1- ocena pracy zespołowej studenta, jego inicjatywy, samodzielnego rozwiązywania problemów K2- ocena pracy pisemnej, lub wypowiedzi ustnej K3- ocena pracy pisemnej, lub wypowiedzi ustnej Formy dokumentowania osiągniętych wyników; kolokwia, sprawozdania przygotowane przez studentów, dziennik prowadzącego,

Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 30 godz. kontaktowych - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 godz. kontaktowych -przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych–8 godz. - przygotowanie do kolokwium– 20 godz. -dokończenie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych- 10 godz. -udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia- 2 godz. Łączny nakład pracy studenta to 100 godz., co odpowiada 4 punktom ECTS, 60 godz kontaktowych – 2,4 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach –30 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 godz. -udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia– 2 godz
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	(Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego) W1 – DI_W02, DI_W07 W2 – DI_W05, W3 – DI_W04, DI_W06, DI_W07 U1 – DI_U09 K1 – DI_K02, K2 – DI_K06 K3 – DI_K05

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 6 Technologia gastronomiczna Gastronomic Technology
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	przedmioty do wyboru (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	4, w tym 2,4 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, 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 2.Technologia gastronomiczna- praca zbiorowa pod redakcją Ewy Czarnieckiej- Skubiny, Wyd. SGGW, Warszawa, 2015 3.Podstawy technologii gastronomicznej - praca zbiorowa pod redakcją Stanisława Zalewskiego; WNT, Wydanie IIV, Warszawa, 2009 4.Jargoń R.: Obsługa konsumenta, cz. I i II. WSiP, Warszawa 2002 5.Turlejska H., Pelzner U, Konecka-Matyjek E, Wiśniewska K: Przewodnik do wdrażania zasad GMP / GHP i systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego. Wydanie I, Warszawa 2003

Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1)ćwiczenia audytoryjne 10 godz. 2)ćwiczenia laboratoryjne 20 godz. 3)wykład 30 godz. 4)dyskusja
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1- ocena pracy pisemnej, W2- ocena pracy pisemnej, U1 - ocena pracy pisemnej K1- ocena pracy zespołowej studenta, jego inicjatywy, samodzielnego rozwiązywania problemów K2- ocena pracy pisemnej, lub wypowiedzi ustnej Formy dokumentowania osiągniętych wyników; kolokwia, sprawozdania przygotowane przez studentów, dziennik prowadzącego,
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 30 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 godz. -przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych–8 godz. - przygotowanie do kolokwium– 20 godz. -dokończenie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych- 10 godz. -udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia- 2 godz. Łączny nakład pracy studenta to 100 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS., 60 godz kontaktowych – 2,4 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach –30 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 godz. -udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia– 2 godz
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI_W07 W2 – DI_W04 U1 – DI_U09 K1 – DI_K02 K2 – DI_K05

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 7 Żywność sportowców i osób aktywnych fizycznie 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 1,8 / niekontaktowe 1,2)
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	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.

	Cwiczenia obejmują: Obliczanie podstawowej przemiany materii, termogenezy poposiłkowej, całkowitej przemiany materii dla osób aktywnych fizycznie. Obliczanie dziennego spożycia białka, tłuszczu, węglowodanów dla osób aktywnych fizycznie ćwiczących wytrzymałościowo lub siłowo. Projekt diety dla osób aktywnych fizycznie ćwiczących wytrzymałościowo i siłowo (treningi, zawody, odnowa biologiczna, rehabilitacja; redukcja masy ciała, utrzymanie masy ciała, zwiększenie masy ciała). Opracowania indywidualnego planu suplementacji diety: suplementy białkowe, białkowo-węglowodanowe, tłuszczowe.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: 1. Instrukcje do ćwiczeń. Literatura uzupełniająca: 1. Celejowa I. Żywnienie w sporcie, Wyd. Lekarskie PZWL, Warszawa 2008. 2. Bean A. Żywnienie w sporcie. Kompletny przewodnik, Warszawa, 2008. 3. Eksterowicz J. Zarys żywienia sportowców, Wyd. UKW, 2007. 4. Słowińska-Lisowska M., Sobiech K.A. Dieta sportowców wyd. II, Wyd. AWF, Wrocław 2002. 5. Jarosz M. (red.): Praktyczny podręcznik dietetyki, Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa, 2010.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) ćwiczenia w postaci zajęć komputerowych z programem Dietetyk, 2) ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia tabelaryczne, 3) obrona projektu diety, obrona sprawozdań, 4) prezentacja, 5) wykład.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1- egzamin pisemny, W2- egzamin pisemny, U1- ocena wykonania projektu, U2- ocena wykonania projektu, U3- ocena wykonania projektu, K1- ocena projektu, K2- ocena projektu, Formy dokumentowania osiągniętych wyników: projekt, dziennik prowadzącego, egzamin.
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 30 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz., - przygotowanie do ćwiczeń – 8 godz. - przygotowanie projektu diety – 10 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia = 2 godz., - przygotowanie do zaliczenia = 10 godz. Łączny nakład pracy studenta to 75 godz. co odpowiada 3 punktom ECTS., 45 godz kontaktowych- 1,8 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego - udział w wykładach – 30 godz.,

	- udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia = 2 godz.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - DI_W01 W1 - DI_W03 W2 - DI_W11 U1 - DI_U02 U1 - DI_U04 U2 - DI_U02 U3 - DI_U08 U3 - DI_U10 K1 - DI_K04 K1 - DI_K06

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Seminarium 1 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 doksztalcania 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 wygłoszenie referatu/prezentacji na zadany temat z zakresu studiowanego kierunku.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Wydziałowe wymogi dotyczące egzaminu dyplomowego. 2. Podręczniki i artykuły naukowe zgodne z tematyką podjętą w prezentacji/referacie.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1. Metody podające m.in. wykład, pogadanka, 2. Metody problemowe m.in. przygotowanie przez studenta wystąpień ustnych, dyskusja, pogadanka, 3. Metody aktywizujące m.in. omówienie przypadków, badań
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1, W2 – ocena referowania U1 – ocena referowania U2 – ocena udziału w dyskusji K1 – ocena z udziału w dyskusji Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, protokoły z ćwiczeń.
Bilans punktów ECTS	• udział w zajęciach laboratoryjnych – 15 godz., • przygotowanie wystąpienia ustnego – 10 godz. Łączny nakład pracy studenta to 25 godz. co odpowiada 1 punktowi ECTS.
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 U1 – DI_U04 U2 – DI_U05 K1 - DI_K01

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Seminarium 2 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	Głównym przygotowaniem 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 utrwala 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:
Wymagania wstępne i dodatkowe	1. Student potrafi popularyzować podstawową wiedzę na tematy związane z kierunkiem studiów.
	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. 4. Podręczniki i artykuły naukowe zgodne z tematem projektu.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	4. Metody podające m.in. wykład, pogadanka, 5. Metody problemowe m.in. przygotowanie przez studenta wystąpień ustnych, dyskusja, pogadanka,

	6. Metody aktywizujące m.in. omówienie przypadków, badań
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 – ocena referowania U1 – ocena referowania U2 – ocena udziału w dyskusja U3 – ocena konspektu K1 – ocena z udziału w dyskusji Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, protokoły z ćwiczeń, konspekty studentów.
Bilans punktów ECTS	1. Udział w zajęciach laboratoryjnych – 30 godz., 2. Przygotowanie wystąpienia ustnego – 10 godz. 3. Gromadzenie literatury – 10 godz. 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 U1 – DI_U04 U2 – DI_U05 U3 – DI_U05 K1 - DI_K01-03

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Higiena i bezpieczeństwo żywności 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	3(1,2/1,8)
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 b) przedstawienie zasad higieny wymaganych w projekcie zakładu spożywczego c) przedstawienie zasad higieny wymaganych w projekcie procesu produkcyjnego d) przedstawienie zasad systemowej kontroli higieny
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i	Wiedza: 1. Posiada wiedzę w zakresie prawa dotyczącego

kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	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 Chemia Biochemia 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. <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> Kołożyn-Krajewska D. (red.): Higiena produkcji żywności. Warszawa: Wyd. SGGW, 2007. ISBN 978-83-7244-893-4. Dzwolak W.: GMP/GHP w produkcji bezpiecznej żywności. Olsztyn: DB Long, 2005. ISBN 83-922157-0-2. <u>Literatura uzupełniająca:</u> Prawo żywnościowe – akty prawne dostępne w Internetowym Systemie Aktów Prawnych (isap.sejm.gov.pl) i EUR-lex (eur-lex.europa.eu).
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład informacyjny– prezentacja multimedialna, objaśnienie i wyjaśnienie, dyskusja związana z wykładem. 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> 1 – sprawdzian pisemny, praca projektowa, egzamin 2 – sprawdzian pisemny, praca projektowa, egzamin <u>Umiejętności:</u> 1 – sprawozdanie, egzamin 2 – sprawozdanie, egzamin 3 – praca projektowa, sprawozdanie <u>Kompetencje społeczne:</u> 1 – egzamin 2 – sprawozdanie, praca projektowa 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	– udział w wykładach 15 g. – udział w ćwiczeniach 5 g. aud. + 10g. lab.=15g. – przygotowanie do ćwiczeń. 15·1 g. = 15 g. – przygotowanie do sprawdzianów 3·2 g. = 6 g. – dokończenie zadań rozpoczętych na ćwiczeniach = 13 g. – udział w konsultacjach 2 g. – przygotowanie do egzaminu 18 g. – obecność na egzaminie 2 g. Całkowity czas pracy studenta (3 p. ECTS) 85 godz, 32 godz kontaktowych – 1,2 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach –15 g. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 g. - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 2 g. - obecność na egzaminie – 2 g.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - DI_W04 W2 - DI_W07 U1 - DI_U11 U2 - DI_U06 U3 - DI_U04 K1 - DI_K01 K2 - DI_K02

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności 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 (1,2/0,8)
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, standardy zarządzania bezpieczeństwem żywności); 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. Michalski R., Mytych J.: Akredytacja laboratoriów badawczych według normy PN-EN ISO/IEC 17025. Pieczonka A, Tabor A.: Vademecum jakości, 2003. Kołożyn –Krajewska D., Sikora T.: Zarządzanie bezpieczeństwem żywności – teoria i praktyka, C.H. Beck, 2010. Wiśniewska M., Malinowska E.: Zarządzanie jakością żywności, Difin, 2011. Czasopisma: Problemy Jakości, ABC Jakości, Wiadomości PKN Normalizacja Normy Dyrektywy
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady multimedialne, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne, dyskusja

Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 – zaliczenie pisemne U1 – zaliczenie pisemne, zadanie projektowe K1 – dyskusja panelowa, K2 – dyskusja panelowa, obserwacja i ocena pracy w grupie oraz indywidualnej aktywności na zajęciach		
Bilans punktów ECTS		Godziny	ECTS
	wykłady	15	0,6
	udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych	15	0,6
	RAZEM kontaktowe	30	1,2
	przygotowanie zadania projektowego	8	0,32
	przygotowanie do zaliczeń	10	0,4
	udział w konsultacjach		
	RAZEM niekontaktowe	20	0,8
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w wykładach – 15 h udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 h udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 2 h		
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI_W04 U1 – DI_U11, DI_U04 K1 – DI_K03 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. 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: 5. EFSA Journal 6. Metaanalizy z ostatnich 10 lat dotyczące tematyki przedmiotu
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) ćwiczenia w postaci zajęć komputerowych bazami danych, 2) ćwiczenia audytoryjne, 3) prezentacje multimedialne 4) wykład
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1- sprawdzian pisemny, U1, U2 - prezentacja multimedialna, K1- ocena pytań otwartych na sprawdzianie Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawdzian, prezentacja multimedialna, dziennik prowadzącego.
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 15 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz., - przygotowanie prezentacji – 10 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem prezentacji –1 godz., - przygotowanie do zaliczenia. = 9 godz. 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., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem prezentacji –1 godz.,
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - DI_W03 U1, 2 - DI_U04, K1 - DI_K01

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Towaroznawstwo produktów roślinnych Commodity Science of Plant Products
Język wykładowy	polski

Rodzaj modułu	Obowiązkowy
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	Stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	IV
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1,4/1,6)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr hab. inż. Marta Wesołowska-Trojanowska
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:
	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:
	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 Technologia żywności
Treści programowe modułu	Wykłady obejmują: elementy towaroznawstwa ogólnego oraz parametry oceny towaroznawczej wybranych surowców roślinnych wraz z elementami ich przetwórstwa, półproduktów i produktów. Ćwiczenia obejmują: przeprowadzanie oceny organoleptycznej i fizykochemicznej wybranych produktów roślinnych
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura obowiązkowa: Instrukcje do ćwiczeń Literatura zalecana: 1. FLACZYK E., GÓRECKA D. i KORCZAK J., red., 2011. Towaroznawstwo żywności pochodzenia roślinnego. Poznań: Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu 2. ŚWIDERSKI F. i WASZKIEWICZ-ROBAK B., red., 2010. Towaroznawstwo żywności przetworzonej z elementami technologii. Warszawa: Wydawnictwo SGGW 3. ZIN M., red. , 2009. Ocena żywności i żywienia.

	Rzeszów: Wydawnictwo Uniwersytetu Rzeszowskiego 4. KĘDZIOR W., red., 2003. Badanie i ocena jakości produktów spożywczych. Kraków: Wydawnictwo Akademii Ekonomicznej w Krakowie
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1. Wykłady 2. Ćwiczenia laboratoryjne w postaci analiz organoleptycznych i fizykochemicznych 3. Ćwiczenia audytoryjne 4. Obrona sprawozdań
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 – sprawdzian pisemny, egzamin pisemny U1 – sprawdzian pisemny K1 – sprawdzian pisemny Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawdziany, dziennik prowadzącego, egzamin.
Bilans punktów ECTS	Kontaktowe: - udział w wykładach: 10 h - udział w ćwiczeniach audytoryjnych i laboratoryjnych: 25 h - egzamin: 2 h Razem: 37h – 1,4 pkt ECTS Niekontaktowe: - przygotowywanie się do ćwiczeń, w tym: - czytanie instrukcji laboratoryjnych: 2,5 h - opracowywanie sprawozdań: 2,5 h - przygotowywanie się do sprawdzianów: 10 h - czytanie zalecanej literatury: 15 h - przygotowywanie się do egzaminu: 15 h - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem się do zaliczenia i egzaminu: 2 h Razem: 47 h – 1,6 pkt ECTS .
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w wykładach – 10 h, w ćwiczeniach – 25 h i w konsultacjach – 2 h; egzamin – 2 h. Łącznie: 39 h, co odpowiada 1,5 pkt ECTS.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1. DI_W02 U1. DI_U07 U2. DI_U05 K1. DI_K03

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

Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1,2/1,8)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Prof. dr hab. Joanna Barłowska
Jednostka oferująca moduł	Instytut Oceny Jakości i Przetwórstwa Produktów Zwierzęcych
Cel modułu	Zapoznanie studenta z metodami pozyskiwania produktów zwierzęcych, oceną ich jakości i czynnikami ją kształtującymi. Zapoznanie z metodami klasyfikacji poubojowej zwierząt rzeźnych i podstawowymi laboratoryjnymi metodami, stosowanymi w ocenie organoleptycznej, fizykochemicznej i mikrobiologicznej surowców i produktów zwierzęcych. Będzie miał podstawową wiedzę o kierunkach i technologiach przetwarzania surowców zwierzęcych.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza: zna i rozumie
	1. metody pozyskiwania podstawowych surowców i produktów pochodzenia zwierzęcego, w tym m. in. mleka, mięsa, jaj i produktów pszczelich; właściwości organoleptyczne, chemiczne i fizyczne podstawowych surowców i produktów zwierzęcych oraz czynniki wpływające na ich jakość
	2.
	...
	Umiejętności: potrafi:
	1. kontrolować jakość surowców i produktów zwierzęcych
	2.
	...
	Kompetencje społeczne: jest gotów do:
	1. indywidualnie lub w zespole ocenić jakość surowców i produktów zwierzęcych wykorzystując odpowiednie metody i zinterpretować uzyskane wyniki
	2.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Żywność pochodzenia zwierzęcego z produkcji klasycznej i ekologicznej, Analiza i ocena jakości żywności
Treści programowe modułu	Podstawowe pojęcia i regulacja prawne związane z towaroznawstwem żywności i jej produkcją. Trendy w produkcji żywności w Polsce na tle UE i świata. Dane statystyczne dotyczące produkcji surowców zwierzęcych i spożyciem produktów zwierzęcych w Polsce na tle UE i świata. Metody skupu produktów zwierzęcych i obrotu zwierzętami rzeźnymi. Skład chemiczny, wartość odżywcza i biologiczna oraz wpływ różnych czynników na jakość uzyskiwanych surowców zwierzęcych i ich przydatność technologiczną, a także możliwość eliminowania różnego rodzaju wad. Szczegółowo przedstawienie będą metody oceny fizykochemicznej i

	mikrobiologicznej podstawowych produktów zwierzęcych oraz metody klasyfikacji poubojowej zwierząt rzeźnych wg obowiązujących przepisów. Podstawy przetwórstwa i zagospodarowania surowców zwierzęcych.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Litwińczuk Z. (red.): Towaroznawstwo surowców i produktów zwierzęcych z podstawami przetwórstwa. PWRiL, Warszawa, 2012. 2. Litwińczuk Z. (red.): Metody oceny towaroznawczej surowców i produktów zwierzęcych. Wyd. UP w Lublinie, 2011.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykłady – prelekcja, pokaz multimedialny ćwiczenia audytoryjne – prelekcja, pokaz multimedialny, dyskusja; ćwiczenia laboratoryjne – zespołowe analizy laboratoryjne i własna interpretacja wyników w formie dyskusji.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W zakresie wiedzy: lista obecności na ćwiczeniach, pisemne zaliczenie przedmiotu. W zakresie umiejętności: wykonanie oceny towaroznawczej wybranych surowców lub produktów pochodzenia zwierzęcego. W zakresie kompetencji: uczestnictwo w zajęciach przewidzianych w programie, zespołowa ocena towaroznawcza i własna interpretacja wyników – dyskusja i wzajemne opinie studentów po prezentacji. W każdym ze sposobów weryfikacji osiągniętych efektów przyjmuje się kryteria szczegółowe: 1 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), 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 (odpowiednio – jego części), 3 student wykazuje dobry stopień (4,0) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 71 do 80% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności (odpowiednio – jego części), 4 student wykazuje plus dobry stopień (4,5) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 81 do 90% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności (odpowiednio – jego części), 5 student wykazuje bardzo dobry stopień (5,0) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje powyżej 91% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności (odpowiednio – jego części)

Bilans punktów ECTS	Formy zajęć: wykład, ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne, konsultacje, przygotowanie do zajęć, studiowanie rozporządzeń, norm i literatury przedmiotu Godziny kontaktowe: - wykłady – 10 godz. - ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne – 20 godz. - obecność egzaminie – 3 godz. Łącznie 48 godz., co odpowiada 1,2 pkt. ECTS Godziny niekontaktowe: - przygotowanie się do zajęć praktycznych poprzez studiowanie literatury przedmiotu (norm, rozporządzeń, skryptów, podręczników i innej literatury fachowej – 10 godz. - przygotowanie się do zaliczeń cząstkowych – 5 godz. - przygotowanie do egzaminu – 15 godz. - konsultacje związane z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 2 godz., Łącznie 32 godz., co odpowiada 1,8 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- wykłady – 10 godz. - ćwiczenia audytoryjne i laboratoryjne – 20 godz - konsultacje związane z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 2 godz - obecność egzaminie – 3 godz.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego DI_W05, DI_U07, DI_K02

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Interwencja żywieniowa 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	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. Kierowanie dietoterapią pacjentów, zgodnie ze rekomendacjami Polskiego Towarzystwa Dietetyki (2019) oraz rekomendacjami European Association for the Study of Obesity (2019). Wyprowadzenie pacjenta z diety ubogoenergetycznej oraz formułowanie zaleceń żywieniowych.
Wykaz literatury podstawowej i	1. <i>European Practical and Patient-Centred</i>

uzupełniającej	<i>Guidelines for Adult Obesity Management in Primary Care</i>. Durrer Schutz i in., 2019, Obes. Fact 12: 44-66. 2. <i>Rekomendacje leczenia dietetycznego otyłości prostej u osób dorosłych</i>. Stanowisko Polskiego Towarzystwa Dietetyki, Warszawa, 2019. Dietetyka (2019) vol. 11. Wydanie specjalne. 3. Czasopisma branżowe (m.in. <i>The European Journal of Obesity, Nutrients</i>)
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład Konsultacje
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Sposoby weryfikacji: W1 - ocena sprawdzianu pisemnego W2 - ocena sprawdzianu pisemnego U1 - ocena sprawdzianu pisemnego U2 - ocena sprawdzianu pisemnego K1 - ocena sprawdzianu pisemnego K2 - ocena sprawdzianu pisemnego Formy dokumentowania: dziennik przedmiotu oraz pisemny sprawdzian końcowy.
Bilans punktów ECTS	– udział w wykładach (15 godz.) – udział w konsultacjach (1 godz.) - przygotowanie do zaliczenia pisemnego (9 godz.) Łącznie 25 godz. – 1 ECTS, w tym 0,6 ECTS kontaktowe
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach (15 godz.) - udział w konsultacjach (1 godz.)
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - DI_W03 W2 - DI_W01 U1 - DI_U01 U2 - DI_U08 K1 - DI_K01 K2 - DI_K03

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 8 Dietoterapia 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 2,48; niekontaktowe 2,52)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr inż. Tomasz Czernecki
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywności 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,
	K2. ma świadomość potrzeby kształcenia i samodoskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu,
Wymagania wstępne i dodatkowe	Wymagania wstępne: 1. fizjologia człowieka 2. podstawy żywienia człowieka 3. podstawy dietetyki 4. genetyka 5. chemia żywności Wymagania dodatkowe: Umiejętność posługiwania się komputerem, oprogramowaniem biurowym (Word, Excel) i internetem.
Treści programowe modułu	W czasie trwania modułu, student pozna patogenezę 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.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Praktyczny podręcznik dietetyki. Mirosław J., Wyd. IŻŻ, Warszawa, 2010 2. Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. Ciborowska H., 2008 3. Dietoterapia 1. Gajewska Danuta, Kozłowska Lucyna, Lange Ewa red. Wyd. SGGW, 2009 4. Podstawy żywienia i dietoterapia. Red. D. Gajewska, Wyd. Elsevier, 2011 5. Żywienie człowieka zdrowego i chorego. Pod red. Jana Hasika i Jana Gawęckiego. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa, 2000. 6. Nutrigenomics and proteomics in health and disease – Food factors and gene interaction.

	Yoshinori Mine, Kazuo Miyashita, Fereidoon Shahidi, Wiley-Blackwell, 2009 7. <i>Nutritional Genomics – Impact on health and disease</i>. Regina Brigelius-Flohe, Hans-Georg Joost, Wiley-Vch, 2006 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	1. Metody podające m.in. wykład, pogadanka, opis, anegdota 2. Metody problemowe m.in. dyskusja, pogadanka, burza mózgów 3. Metody aktywizujące m.in. przypadków 4. Metody praktyczne m.in. ćwiczenia, pokaz, projekt 5. Metody programowane (komputer)
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Wiedza i umiejętności będą weryfikowane na podstawie sprawozdań z zadania problemowego oraz oceny zadania projektowego. Ponadto stopień przyswojenia materiału modułu będzie weryfikowany podczas pisemnego egzaminu. Kompetencje społeczne będą weryfikowane na podstawie zespołowych sprawozdań i umiejętności pracy w grupie. Formy dokumentowania osiągniętych wyników: prace studenckie w formie papierowej lub elektronicznej (sprawozdania, prezentacje multimedialne, wyniki analizy i przetwarzania danych), dziennik prowadzącego.
Bilans punktów ECTS	1. udział w wykładach – 30 godz., 2. udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 godz., 3. udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem projektu oraz przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu - 2 godz., 4. przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych – 23 godz. 5. przygotowanie sprawozdań z ćwiczeń – 18 godz., 6. przygotowanie do egzaminu – 20 godz. 7. obecność na egzaminie – 2 godz. = 2 godz. Łączny nakład pracy studenta to 125 godz. co odpowiada 5 punktom ECTS. Liczba godzin kontaktowych 62 (2,48 pkt. ECTS), liczba godzin nie kontaktowych 63 (2,52 pkt. ECTS)
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	1. udział w wykładach – 30 godz., 2. udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 godz., 3. udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem projektu oraz przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu - 2 godz., 4. obecność na egzaminie – 2 godz.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1: DI_W01, DI_W02, DI_W03, DI_W10 W2: DI_W07, DI_W11 W3: DI_W03, DI_W09 U1: DI_U01, DI_U03, DI_U08 U2: DI_U05, DI_U01 U3: DI_U04, DI_U02, DI_U10 K1: DI_K04, K2: DI_K01,
Nazwa kierunkustudiów	Dietetyka

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 9 Zioła i przyprawy w dietetyce Herbs and spices in dietetics
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 (1,2 / 0,8)
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.
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 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	Wykłady: 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. Ćwiczenia: 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

	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	1. Rośliny konsumpcyjne, przyprawowe i olejkodajne. W: Antyodżywcze i antyzdrowotne aspekty żywienia człowieka, Kolarzyk E. (red.), Wydawnictwo UJ, Kraków 2016, wyd. 1. 2. Prawie wszystko o ziołach i ziołolecznictwie. Senderski M.E. Wydawca Senderski M.E., Podkowa Leśna 2016, wyd. 2, popr. zm. 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. 4. Atlas ziół. Kulinarne wykorzystanie roślin dziko rosnących. Halarewicz A. Wydawnictwo SBM 2015 wyd. 1. 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. Literatura uzupełniająca: czasopisma i pozycje literaturowe wskazane przez prowadzącego
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykłady w formie prezentacji multimedialnej; ćwiczenia audytoryjne, prezentacje i obrona projektów, dyskusja panelowa; ćwiczenia laboratoryjne, komputerowe – praca indywidualna i zespołowa
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W – ocena przygotowania projektów, zaliczenie pisemne, U - ocena przygotowania projektów, pracy na ćwiczeniach laboratoryjnych, K – udział i aktywność w dyskusji, w ćwiczeniach
Bilans punktów ECTS	Kontaktowe: 30 godz. (1,2 pkt ECTS) w tym: - udział w wykładach – 15 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz., - Niekontaktowe: 20 godz. (0,8 pkt ECTS) w tym: - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych – 5 godz. - -opracowanie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych – 5 godz. - przygotowanie do zaliczenia – 8 godz.. - udział w konsultacjach – 2 godz

Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w wykładach – 15 godz. udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz. udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 2 godz.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego W1 - DI_W03 W2 - DI_W05 W3 - DI_W11 U1 - DI_U05 U2 - DI_U07 U3 - DI_U08 K1 - DI_K01 K2 - DI_K02 K3 - DI_K04

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 10 Żywność funkcjonalna Functional food
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	3
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1/1)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr Urszula Szymanowska
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biochemii Chemii Żywności
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z pojęciem żywności funkcjonalnej oraz aktywnością fizjologiczną składników żywności.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. zna składniki determinujące ukierunkowaną aktywność fizjologiczną żywności
	2. posiada ogólną wiedzę na temat modyfikowania procesów metabolicznych przez wybrane składniki żywności
	Umiejętności:
	1. Potrafi wskazać surowce i metody wykorzystywane w celu otrzymania funkcjonalnych środków spożywczych
	2. Umie zaplanować zadanie badawcze wiążące ukierunkowane działanie środków spożywczych na

	organizm z ich składem chemicznym 3. Rozumie wpływ rodzaju spożywanych środków spożywczych na funkcjonowanie organizmu Kompetencje społeczne: 1. Posiada świadomość różnorodnego oddziaływania określonych środków spożywczych na organizm człowieka i potrafi dzielić się posiadaną wiedzą w środowisku pozaakademickim 2. Może właściwie wykorzystać posiadaną wiedzę poprzez udzielanie podstawowych wskazówek w planowaniu prawidłowej diety
	3. Ma świadomość potrzeby naukowej weryfikacji opinii rozpowszechnianych z działaniem na organizm określonych środków spożywczych czy suplementów diety
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia ogólna, Biochemia ogólna i żywności, Fizjologia człowieka, Mikrobiologia, Podstawy dietetyki
Treści programowe modułu	Definicja i podział żywności funkcjonalnej. Ogólna charakterystyka i aktywność fizjologiczna głównych grup składników żywności specjalnego przeznaczenia oraz ich rola w diecie. Żywność funkcjonalna w żywieniu ludzi zdrowych i chorych. Zastosowanie żywności funkcjonalnej w profilaktyce i wspomaganiu leczenia wybranych jednostek chorobowych (choroby układu sercowo-naczyniowego, pokarmowego, cukrzycy, zaburzenia odżywiania, nowotwory).
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	- Żywność funkcjonalna, Weiss Thorsten, Bor Jenny, Wyd. Vital, 2015 - Żywność wygodna i żywność funkcjonalna: praca zbiorowa pod red. F. Świderski, WNT, 2009 - Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu. Gertig H., Przysławski J.: Wyd. Lekarskie PZWL, W-wa, 2007 - żywność prozdrowotna - składniki i technologia, Czapski J., Górecka D. Wydawnictwo: Uniwersytet Przyrodniczy W Poznaniu, 2015 - Kączkowski J.: 1993 i wznowienia Biochemia roślin, t.2 Metabolizm wtórny. Wyd. Naukowe PWN, W-wa - Kołodziejczyk A.: 2004, Naturalne związki organiczne. PWN, W-wa - Dziuba, Ł. Fornal Ł.: Biologicznie aktywne peptydy i białka żywności. 2009, Red. J., Wyd. Naukowo-Techniczne, W-wa - Gawęcki J., Libudzisz Z. (red), Mikroorganizmy w żywności i żywieniu. 2006, Wydawnictwo AR w Poznaniu. Artykuły tematyczne z czasopism naukowych i popularnonaukowych
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, ćwiczenia audytoryjne, wykonanie ćwiczeń laboratoryjnych, dyskusja.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych	W1 - sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne W2 - sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne

efektów uczenia się	U1 – ocena wykonania eksperymentu i sprawozdania U2 - ocena omówienia eksperymentu, sprawdzian pisemny U3 - ocena omówienia eksperymentu, sprawdzian pisemny K1 – ocena pracy studenta w charakterze członka zespołu wykonującego eksperyment i jego lidera K2 – ocena aktywności studenta na wykładach, ćwiczeniach audytoryjnych, laboratoryjnych, udział w konsultacjach K3 - ocena aktywności studenta na wykładach, ćwiczeniach audytoryjnych, laboratoryjnych, udział w konsultacjach Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: sprawdzian, sprawozdania, dziennik prowadzącego, zaliczenie pisemne. Ocena niedostateczna (2,0) z egzaminu końcowego oznacza brak zaliczenia modułu.
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 10 - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 5, - obecność na egzaminie – 1 - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych – 5 - dokończenie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych – 5 Łącznie 41 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego - udział w wykładach – 10 - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 5, - obecność na egzaminie – 1. Łącznie 31 godz. co odpowiada 1 punktowi ECTS Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym; - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych – 5 - dokończenie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych – 5 - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 5 - egzamin – 1 Łącznie 31 godz. co odpowiada 1 punktowi ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI_W01 W2 - DI_W02 U1 - DI_U02

	U2 - DI_U05 U3 - DI_U08 K1 - DI_K01 K2 - DI_K04 K3 - DI_K05
--	---

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 10 Bioaktywne składniki żywności Bioactive components of food
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	pierwszego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	3
Semestr dla kierunku	6
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1/1)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr Urszula szymanowska
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biochemii Chemii Żywności
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z budową, występowaniem, właściwościami oraz aktywnością fizjologiczną składników żywności
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. zna składniki determinujące ukierunkowaną aktywność fizjologiczną żywności
	2. posiada ogólną wiedzę na temat modyfikowania procesów metabolicznych przez wybrane składniki żywności
	Umiejętności:
	1. Potrafi wskazać surowce i metody wykorzystywane w celu otrzymania funkcjonalnych środków spożywczych
	2. Umie zaplanować zadanie badawcze wiążące ukierunkowane działanie środków spożywczych na organizm z ich składem chemicznym
	3. Rozumie wpływ rodzaju spożywanych środków spożywczych na funkcjonowanie organizmu
	Kompetencje społeczne:
	2. Posiada świadomość różnorodnego oddziaływania określonych środków spożywczych na organizm człowieka i potrafi dzielić się posiadaną wiedzą w środowisku pozaakademickim
	2. Może właściwie wykorzystać posiadaną wiedzę poprzez udzielanie podstawowych wskazówek w planowaniu prawidłowej diety
	4. Ma świadomość potrzeby naukowej weryfikacji

	opinii rozpowszechnianych z działaniem na organizm określonych środków spożywczych czy suplementów diety
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia ogólna, Biochemia ogólna i żywności, Fizjologia człowieka, Mikrobiologia, Podstawy dietetyki
Treści programowe modułu	Klasyfikacja biologicznie aktywnych składników żywności. Aktywność fizjologiczna makro-i mikro-elementów oraz witamin. Białka roślinne i zwierzęce jako prekursory bioaktywnych peptydów i aminokwasów. Żywność probiotyczna i prebiotyczne składniki żywności. Inhibitory enzymów występujące w żywności i ich znaczenie fizjologiczne. NNKT i fitosterole w profilaktyce chorób. Rola i znaczenie żywności zawierającej związki fenolowe i alkaloidy. Aktywność fizjologiczna związków terpenowych (olejki eteryczne, karotenoidy, pochodne sterydowe). Poliole jako substancje słodzące.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. H. Gertig, J. Przysławski: 2007. Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu. Wyd. Lekarskie PZWL, W-wa 2. J. Kączkowski: 1993 i wzowienia Biochemia roślin, t.2 Metabolizm wtórny. Wyd. Naukowe PWN, W-wa 3. A. Kołodziejczyk: 2004, Naturalne związki organiczne. PWN, W-wa 4. Biologicznie aktywne peptydy i białka żywności. 2009, Red. J. Dziuba, Ł. Fornal, Wyd. Naukowo-Techniczne, W-wa 5. Artykuły tematyczne z czasopism naukowych i popularnonaukowych
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, ćwiczenia audytoryjne, wykonanie ćwiczeń laboratoryjnych, dyskusja.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 - sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne W2 - sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne U1 – ocena wykonania eksperymentu i sprawozdania U2 - ocena omówienia eksperymentu, sprawdzian pisemny U3 - ocena omówienia eksperymentu, sprawdzian pisemny K1 – ocena pracy studenta w charakterze członka zespołu wykonującego eksperyment i jego lidera K2 – ocena aktywności studenta na wykładach, ćwiczeniach audytoryjnych, laboratoryjnych, udział w konsultacjach K3 - ocena aktywności studenta na wykładach, ćwiczeniach audytoryjnych, laboratoryjnych, udział w konsultacjach Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: sprawdzian, sprawozdania, dziennik prowadzącego, zaliczenie pisemne. Ocena niedostateczna (2,0) z egzaminu końcowego oznacza brak zaliczenia modułu.

Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 10 - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 5, - obecność na egzaminie – 1 - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych – 5 - dokończenie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych – 5 Łącznie 41 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego - udział w wykładach – 10 - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 5, - obecność na egzaminie – 1. Łącznie 31 godz. co odpowiada 1 punktowi ECTS Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym; - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych – 5 - dokończenie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych – 5 - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 5 - egzamin – 1 Łącznie 31 godz. co odpowiada 1 punktowi ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI_W01 W2 - DI_W02 U1 - DI_U02 U2 - DI_U05 U3 - DI_U08 K1 - DI_K01 K2 - DI_K04 K3 - DI_K05

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: 1. Normy żywienia dla populacji polskiej, 2017, Wyd. IŻŻ, M. Jarosz Literatura zalecana: 1. Gawęcki J. (red.): Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo PWN, Warszawa 2012. 2. Peckenpaugh N.J. Podstawy żywienia i dietoterapia, Wrocław : Urban & Partner, 2015. 3. EFSA Journal 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: konspekt odpowiedzi, protokół egzaminacyjny
Bilans punktów ECTS	- przygotowanie odpowiedzi na znane wcześniej pytania egzaminacyjne – 75 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem odpowiedzi –24 godz, - obecność na egzaminie – 1 godz kontaktowa Łączny nakład pracy studenta to 100 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS,
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem odpowiedzi –24 godz, - obecność na egzaminie – 1 godz

	Łącznie 25 godz. co odpowiada 1 pkt ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - DI_W01- DI_W12 U1, 2 - DI_U08, DI_U10, K1 - DI_K04