UNIWERSYTET PRZYRODNICZY w Lublinie | WYDZIAŁ NAUK O ŻYWNOŚCI I BIOTECHNOLOGII

DIETETYKA

Opisy modułów kształcenia

odnoszące się do efektów uczenia

Studia stacjonarne 2. stopnia

stan na 1.10.2021

Semestr I

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Fizjologia żywienia człowieka Physiology of human nutrition
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1,85/1,15)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Prof. dr hab. Eugeniusz R. Grela
Jednostka oferująca moduł	Zakład Bromatologii i Fizjologii Żywienia
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie i zrozumienie mechanizmu regulacji procesów fizjologicznych, współdziałania narządów i układów w przemianach metabolicznych oraz zachowanie homeostazy organizmu w procesie żywienia, rola składników pokarmowych w odżywianiu człowieka, nabycie umiejętności podejmowania decyzji odnośnie optymalizacji żywienia i krytycznej oceny sposobu żywienia ludzi.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1 - w pogłębionym stopniu zna zagadnienia dotyczące żywności i jej składników wykorzystywanych do komponowania różnych diet
	W2 - zna obowiązujące zalecenia żywieniowe z wyszczególnieniem profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych oraz prawidłowego planowania i metod oceny jadłospisów
	Umiejętności:
	U - Umie identyfikować błędy żywieniowe, zaplanować i zweryfikować postępowanie dietetyczne w celu zapobiegania chorobom żywieniowo-zależnym
	Kompetencje społeczne:
	K - Jest gotów do systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych
Wymagania wstępne i dodatkowe	Zaliczenie następujących przedmiotów: Chemia żywności, biochemia, fizjologia człowieka
Treści programowe modułu	Fizjologiczne podstawy żywienia ludzi, mechanizmy regulujące pobieranie pokarmu. Rozmieszczenie wody i elektrolitów, równowaga kwasowo-zasadowa. Składniki odżywcze, pokarmowe i dietetyczne. Układ pokarmowy, enzymy trawienne. Trawienie białek, tłuszczów i cukrów, wchłanianie i metabolizm tych składników. Rola i przemiany kwasów tłuszczowych i cholesterolu w organizmie. Błonnik pokarmowy, frakcje i ich rola w przewodzie pokarmowym i w profilaktyce chorób dietozależnych. Witaminy, rola i skutki

	niedoborów oraz nadmiarów witamin. Składniki mineralne w żywieniu: podział, funkcje, skutki niedoborów i nadmiarów, występowanie w żywności, żywienie w schorzeniach niedoborowych. Przemiana materii i energii u człowieka, bilans energetyczny. Neurohormonalne reakcje zachodzące w organizmie po spożyciu pokarmu. Modne diety a zdrowie człowieka. Nutrigenetyka a racjonalne odżywianie ludzi.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	**Literatura podstawowa**: 1. Beck J., Budzińska K., Caputa M.: Wykłady z fizjologii człowieka. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa, 2010. 2. Keller S.: Podstawy fizjologii żywienia człowieka. SGGW, Warszawa, 2000. 3. Tafil-Klawe M., Klawe J.: Wykłady z fizjologii człowieka. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2010. **Literatura uzupełniająca:** *4.* Gawęcki J,. Hryniewiecki L. (red.): Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, 2009. *5.* Wills J.: Biblia żywności i żywienia. Amber, Warszawa, 1998.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykłady-prelekcja, pokaz multimedialny, dyskusja.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 - prezentacja powerpoint, egzamin W2- prezentacja powerpoint, egzamin U – ocena wartości pokarmowej surowców i produktów spożywczych, ich wpływ na fizjologię trawienia i wchłaniania, choroby dietozależne. K - ocena nowych trendów w fizjologii żywienia człowieka, ocena w rozeznaniu fachowego piśmiennictwa
Bilans punktów ECTS	**Kontaktowe:** Wykłady – 30 godz. – 1,2 ECTS Konsultacje związane z przygotowaniem projektu prezentacji – 13,75 godz. – 0,55 ECTS Zaliczenie przedmiotu na – 2,5 godz. – 0,10 ECTS **Razem kontaktowe 46,25 godz. – 1,85 pkt ECTS** **Niekontaktowe:** Studium zalecanej literatury – 12,5 godz. – 0,50 ECTS Opracowanie prezentacji w Power point – 6,25 godz. - 0,25 ECTS Przygotowanie do egzaminu – 10,0 godz. – 0,40 ECTS **Razem niekontaktowe: 28,75 godz. = 1,15 pkt ECTS** **Razem = 75,0 godz. – 3,0 ECTS**
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 30 godz. – 1,2 ECTS - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do egzaminu – 13,75 h, - 0,55 ECTS - obecność na egzaminie – 2,5 h, 0,10 ECTS. Łącznie 46,25 godz. co odpowiada 1,85 punktom ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Efekty kierunkowe: DI2A_W01 Realizowane efekty uczenia się: W1. w pogłębionym stopniu zna zagadnienia dotyczące żywności i jej składników wykorzystywanych do komponowania różnych diet. Zna postępowanie dietetyczne w wybranych chorobach, stanach fizjologicznych i patofizjologicznych

	DI2A_W03	W2. zna obowiązujące zalecenia żywieniowe z wyszczególnieniem profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych oraz prawidłowego planowania i metod oceny jadłospisów	
	DI2A_U04	U. Umie identyfikować błędy żywieniowe, zaplanować i zweryfikować postępowanie dietetyczne w celu zapobiegania chorobom żywieniowo-zależnym. Umie przeprowadzić wywiad żywieniowy i gruntownie ocenić sposób żywienia osoby badanej posługując się odpowiednimi kwestionariuszami oraz programami komputerowymi.	
	DI2A_K03	K. Jest gotów do systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych Gotów do demonstrowania postawy promującej zdrowie i aktywność fizyczną będąc kreatywnym w upowszechnianiu wiedzy i zasad dotyczących prawidłowego żywienia.	

Nazwa kierunku studiów	**DIETETYKA**
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**PATOFIZJOLOGIA KLINICZNA** Clinical pathophysiology
Język wykładowy	Język polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
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. Urszula Kosior-Korzecka, prof. Uczelni
Jednostka oferująca moduł	Zakład Patofizjologii, Katedra Przedklinicznych Nauk Weterynaryjnych, Wydział Medycyny Weterynaryjnej, Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie
Cel modułu	Celem modułu jest poznanie etiologii, patogenezy, objawów i sposobów diagnozowania wybranych chorób, w tym chorób układu pokarmowego, układu krążenia, układu oddechowego, wydalniczego, chorób nowotworowych, metabolicznych, endokrynnych i immunologicznych na poziomie molekularnym, komórkowym, narządowym i ustrojowym, z uwzględnieniem terapii przyczynowej. Opanowanie

	wiedzy oraz nabycie praktycznych umiejętności dotyczących odpowiedzi ogólnoustrojowych organizmu (np. wstrząs, zaburzenia równowagi wodno-elektrolitowej i kwasowo-zasadowej). Przybliżenie możliwości modelowania chorób oraz kontrolowania i źródłowego zapobiegania chorobom przy pomocy diet i modyfikacji żywieniowych.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Zna i umie scharakteryzować podstawowe procesy patologiczne oraz określić ich znaczenie w przebiegu choroby.
	2. Zna i rozumie przyczyny oraz wyjaśnia zasady i mechanizmy warunkujące powstawanie wybranych chorób układu pokarmowego, układu krążenia, układu oddechowego, wydalniczego, chorób nowotworowych, metabolicznych, endokrynnych i immunologicznych na poziomie molekularnym, komórkowym, narządowym i ustrojowym z uwzględnieniem mechanizmów biologicznych umożliwiających powrót do zdrowia.
	3. Zna i rozumie zależność pomiędzy etiopatogenezą chorób układów: pokarmowego, krążenia, oddechowego, moczowo-płciowego a metodami terapii przyczynowych ww. grup chorób.
	4. Zna podstawowe objawy, sposoby diagnozowania oraz wybrane możliwości modelowania chorób oraz kontrolowania i źródłowego zapobiegania chorobom przy pomocy diet i/lub modyfikacji żywieniowych.
	Umiejętności:
	1. Potrafi wskazać wybrane molekularne i komórkowe techniki laboratoryjne, których wyniki można wykorzystać do analizy etiologii i patomechanizmu chorób.
	2. Na podstawie znajomości etiopatogenezy danej choroby potrafi wskazać przykładowe sposoby diagnozowania, terapie przyczynowe oraz sposoby zapobiegania chorobie przy pomocy diety i/lub modyfikacji żywieniowych.
	Kompetencje społeczne:
	1. Jest gotów do uczenia się i doskonalenia umiejętności przez całe życie w związku z nieustającym postępem w naukach biomedycznych.
	2. Jest gotów pracować indywidualnie i w zespole, a także współdziałać i wykonywać powierzone zadania.
Wymagania wstępne i dodatkowe	---
Treści programowe modułu	Endogenne i egzogenne czynniki etiologiczne warunkujące powstawanie chorób. Genetyczna podatność i oporność na choroby. Patogeneza, epidemiologia, objawy, diagnostyka i możliwości terapii wybranych chorób nowotworowych. Adaptacja i chorobotwórcze

	następstwa stresu. Zaburzenia równowagi kwasowo-zasadowej. Odchylenia wartości luki anionowej oraz różnicy i luki mocnych jonów w przebiegu chorób metabolicznych, chorób układu pokarmowego i krążenia. Wykorzystanie zmiennych wartości pokarmowej różnicy kationowo-anionowej w profilaktyce i terapii chorób. Patomechanizm miażdżycy z uwzględnieniem zaburzeń w metabolizmie poszczególnych frakcji lipoprotein. Patomechanizm uszkodzeń kardiomiocytów w niewydolnościach serca. Kardiomiopatie. Wstrząs anafilaktyczny i septyczny. Zaburzenia czynności układu oddechowego ze szczególnym uwzględnieniem zaburzeń rozdziału powietrza w płucach, zapalenia płuc i astmy. Znaczenie aktywności cyklicznych nukleotydów i hormonów żołądkowo-jelitowych w receptorowym, neuronalnym i neuronalno-zapalnym mechanizmie powstawania biegunek sekrecyjnych. Udział trofoalergenów w nietolerancjach pokarmowych. Anoreksje infekcyjne. Hormonalne i receptorowe uwarunkowania rozwoju torbieli jajnikowych. Epidemiologia, objawy, podłoże genetyczne, immunologiczne oraz oporność receptorowa w etiopatogenezie różnych typów cukrzycy. Niewydolność nerek, syndrom nefrotyczny i nefrytyczny.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Notatki z wykładów Zalecana lista lektur: 1. Maśliński, J. Ryżewski K.: Patofizjologia dla studentów medycyny. 2. Thor P.: Podstawy patofizjologii człowieka. 3. Madej J: Etiologia i patogeneza nowotworów. *Lektura uzupełniająca:* 1. Slauson D.: Mechanisms of disease - a textbook of comparative general pathology - (szczegółowe wiadomości nt. mechanizmów poszczególnych jednostek chorobowych) 2. Sherbet G., Lakshimi M.: The genetics of cancer. - (wybrane wiadomości nt. mechanizmów poszczególnych jednostek chorobowych)
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady, prezentacje multimedialne, dyskusje
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W związku z tym, że moduł realizowany jest wyłącznie w formie wykładów połączonych z prezentacjami multimedialnymi i dyskusjami, weryfikacja osiąganych przez studenta efektów uczenia się w przypadku wszystkich efektów uczenia się odbywa się w formie końcowego egzaminu pisemnego (w formie testowej) oraz ocenie udziału w dyskusjach.

Bilans punktów ECTS	**Godziny kontaktowe – łącznie 40 godz. – 2 pkt. ECTS:** - wykłady – 30 godz. (1,5 pkt. ECTS) - egzamin pisemny – 2 godz. (0,1 pkt. ECTS) -poprawa egzaminu (dwa terminy) – 4 godz. (0,2 pkt. ECTS) **Razem kontaktowe – 36 godz. - 1,4 ECTS** **Godziny niekontaktowe – łącznie 24 godz. – 1 pkt ECTS:** - studiowanie literatury – 15 godz. (0,5 pkt. ECTS) - przygotowanie do egzaminu – 20 godz. (0,8 pkt. ECTS) -konsultacje związane z przygotowaniem do egzaminu – 5 godz. (0,2 pkt. ECTS) **Razem niekontaktowe – 40 godz. - 1,6 ECTS**
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	**Zajęcia wymagające bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego (łącznie 40 godz. – 2 pkt. ECTS):** - wykłady – 30 godz. (1,5 pkt. ECTS) - egzamin pisemny – 2 godz. (0,1 pkt. ECTS) -konsultacje związane z przygotowaniem do egzaminu – 5 godz. (0,2 pkt. ECTS) - poprawa egzaminu (dwa terminy) – 4 godz. (0,2 pkt. ECTS)
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI2A_W03, DI2A_W05, DI2A_W06 W2 – DI2A_W03, DI2A_W05, DI2A_W06 W3 – DI2A_W03, DI2A_W05, DI2A_W06 W4 – DI2A_W03, DI2A_W05, DI2A_W06 U1 – DI2A_U04, DI2A_U03 U2 – DI2A_U04, DI2A_U03 K1 – DI2A_K01 K2 - DI2A_K04

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Immunologia Immunology
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	drugi stopień studiów
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
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. Piotr Jarocki
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka

Cel modułu	Celem prowadzenia przedmiotu Immunologia będzie zapoznanie studentów z podstawowymi zagadnieniami z immunologii oraz z rolą układu odpornościowego w procesach chorobowych i w stanach fizjologicznych.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Student zna mechanizmy działania układu odpornościowego, w tym swoiste i nieswoiste mechanizmy odporności humoralnej i komórkowej.
	2. Student zna typy reakcji nadwrażliwości, rodzaje niedoborów odporności oraz żywieniowe sposoby na jej podniesienie.
	3. Student zna i charakteryzuje przykładowe choroby autoimmunologiczne.
	Umiejętności:
	1. Student potrafi dokonać prostej analizy wyników badań krwi w odniesieniu do leukocytów.
	Kompetencje społeczne:
	1. Student potrafi wyszukać i analizować dane z piśmiennictwa.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Studenci powinni posiadać podstawową wiedzę z zakresu mikrobiologii (11), genetyki (20) oraz fizjologii człowieka (1).
Treści programowe modułu	Wiadomości ogólne i elementy układu odpornościowego. Odporność nieswoista. System dopełniacza. Odporność swoista. Limfocyty B i przeciwciała. Limfocyty T i receptory komórkowe. Obrona przed infekcjami. Allergie i nadwrażliwość. Tkanka limfatyczna związana z układem pokarmowym - rola diety oraz mikroorganizmów jelitowych. Immunoprofilaktyka - szczepionki.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Wiadomości ogólne i elementy układu odpornościowego. Odporność nieswoista. System dopełniacza. Odporność swoista. Limfocyty B i przeciwciała. Limfocyty T i receptory komórkowe. Obrona przed infekcjami. Allergie i nadwrażliwość. Tkanka limfatyczna związana z układem pokarmowym - rola diety oraz mikroorganizmów jelitowych. Immunoprofilaktyka - szczepionki.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, dyskusja.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	*W1, W2, W3 – egzamin pisemny* *U1 – ocena pytań otwartych na egzaminie pisemnym* *K1 – egzamin pisemny*
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe: - udział w wykładach – 13 godz. - 0,6 ECTS -udział w zaliczeniu – 2 godz. - 0,08 ECTS **Razem kontaktowe – 15 godz. - 0,6 ECTS** Godziny niekontaktowe: - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 3 godz. - 0,1 ECTS - przygotowanie do egzaminu 10 godz. - 0,4 ECTS **Razem niekontaktowe – 13 godz. – 0,4 ECTS**

	Łączny nakład pracy studenta to 28 godz. co odpowiada 1 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w wykładach – 13 godz., obecność na zaliczeniu – 2 godz., udział w konsultacjach – 3 godz.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI2A_W02 W2 – DI2A_W05 W3 – DI2A_W05 U1 – DI2A_U03, DI2A_U04 K1 – DI2A_K01

Nazwa kierunku studiów	DIETETYKA
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Profilaktyka żywieniowa Nutritional prevention
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	Obowiązkowy
Poziom studiów	Studia drugiego stopnia
Forma studiów	Stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (2,5/2,5)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr inż. Agnieszka Malik
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z zagrożeniami zdrowotnymi wynikającymi z nieprawidłowego żywienia oraz sposobami zapobiegania im
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Rozumie cele i zadania edukacji żywieniowej
	W2. Potrafi rozpoznać choroby powstające na skutek wadliwego żywienia i ich konsekwencje
	W3. Zna zalecenia żywieniowe w profilaktyce chorób żywieniowo-zależnych

	Umiejętności:
	U1. Student posiada umiejętność dokonywania oceny sposobu żywienia, stanu odżywienia w celu zapobiegania chorobom dietozależnym
	U2. Potrafi modyfikować dietę i opracować plan działań w ramach żywieniowej profilaktyki
	Kompetencje społeczne:
	K1. Ma świadomość potrzeby aktualizacji wiedzy
	K2. Potrafi dzielić się wiedzą i promować postawy prozdrowotne poza środowiskiem akademickim
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość biochemii, anatomii, fizjologii, podstaw żywienia człowieka
Treści programowe modułu	W ramach modułu zostaną przedstawione metody oceny pozwalające na określenie stopnia ryzyka rozwoju chorób na tle wadliwego żywienia. Charakterystyka czynników mających wpływ na rozwój chorób dietozależnych oraz przedstawienie szczegółowych zasad postępowania w profilaktyce nowotworów, chorób układu krążenia (miażdżycy), zespołu metabolicznego (otyłości, cukrzycy, nadciśnieniu tętniczemu). Omówienie wpływu błędów żywieniowych popełnianych na różnych etapach życia człowieka na rozwój chorób.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura obowiązkowa: 1. Jarosz M. (red.): Normy żywienia dla populacji polskiej, Wyd. IŻŻ, Warszawa, 2017 2. Wytyczne Polskiego Forum Profilaktyki www.pfp.edu.pl 3. Wądołowska L. Żywieniowe podłoże zagrożeń zdrowia w Polsce. Wyd. UWM, Olsztyn, 2010. Literatura zalecana: 4. Błecha K., Wawer I.: Profilaktyka zdrowotna i fitoterapia, Bonimed, Żywiec 2011 5. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.): Żywienie człowieka a zdrowie publiczne. PWN, Warszawa 2012. 6. Szczygieł B.: Niedożywienie związane z chorobą, Wyd. PZWL, Warszawa 2011
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) wykład 2) ćwiczenia audytoryjne, 3) ćwiczenia w postaci zajęć komputerowych z programem Dieta 5, Kcalmar 4) wykonanie projektu, 5) dyskusja
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1, W2, W3: praca pisemna, wypowiedź ustna U1, U2: ocena zadania projektowego, dyskusja K1, K2: ocena wystąpienia, ocena zachowań podczas pracy w grupie, dyskusja Formy dokumentowania osiągniętychwyników:, projekt, dziennik prowadzącego, pisemna praca zaliczeniowa.

Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe: - wykłady – 30godz. – 1,2 ECTS - ćwiczenia – 33 godz. - 1,32 ECTS - zaliczenie – 2 godz. - 0,08 ECTS **Razem kontaktowe: 65 godz. – 2,5 ECTS** Godziny niekontaktowe: - udział w konsultacjach - 5 godz. - 0,2 ECTS - przygotowanie do ćwiczeń - 20 godz. - 0,64 ECTS - studiowanie literatury - 20 godz. - 0,8 ECTS - przygotowanie projektów – 16 godz. - 0,64 ECTS **Razem niekontaktowe: 61 godz. - 2,5**
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 30 godz. - udział w ćwiczeniach audytoryjnych i laboratoryjnych – 33 godz. - udział w konsultacjach - 5 godz. - zaliczenie – 2 godz.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1: DI2A_W07 W2: DI2A_W06 W3: DI2A_W05 U1: DI2A_U02 U2: DI2A_U04, DI2A_U03 K1: DI2A_K01 K2: DI2A_K03

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Fitoterapia stosowana Applied phytotherapy
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	Obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	Stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
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. Radosław Kowalski, prof. uczelni
Jednostka oferująca moduł	Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z zastosowaniem roślin leczniczych w fitoterapii ze szczególnym uwzględnieniem grup substancji czynnych

	oraz sposobów identyfikacji tych składników w roślinach oraz z otrzymywaniem preparatów roślinnych i możliwościami stosowania leku roślinnego w różnych stanach chorobowych.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Zna pojęcia: surowiec/substancja roślinna, związki czynne decydujące o aktywności. Rozumie specyfikę działania ziół (zjawisko synergizmu i antagonizmu).
	2. Zna metody analityczne wykorzystywane w standaryzacji surowców i leków roślinnych.
	3. Ma wiedzę w zakresie otrzymywania preparatów roślinnych. Zna maszyny i urządzenia przemysłu farmaceutycznego oraz metody przygotowywania różnych postaci leku roślinnego (wyciągi, granulaty, soki), rozdrabniania surowców i sporządzania mieszanek ziołowych i preparatów.
	4. Zna różne rodzaje leków roślinnych. Zna surowce pochodzenia roślinnego (farmakopealne i niefarmakopealne), kierunki ich działania oraz zastosowanie w profilaktyce i lecznictwie różnych chorób. Zna najważniejsze leki roślinne.
	Umiejętności:
	1. Posiada umiejętność przeprowadzenia analizy fitochemicznej surowca roślinnego i określania obecności związków chemicznych lub grupy związków chemicznych, występujących w danym surowcu.
	2. Potrafi przeprowadzić badania analityczne, stosując metody zawarte w monografiach farmakopealnych i inne w celu oceny jakości surowca/leku roślinnego.
	3. Potrafi udzielić informacji na temat stosowania ziół i leków pochodzenia roślinnego w różnych chorobach. Potrafi przedstawić proces otrzymywania produktu leczniczego roślinnego.
	Kompetencje społeczne:
	1. Rozumie potrzebę ciągłego aktualizowania wiedzy. Wyszukuje w piśmiennictwie informacje naukowe, dokonuje ich wyboru i oceny oraz wykorzystuje je w celach praktycznych.
	2. Potrafi formułować opinie na temat roli leku roślinnego. Rozumie potrzebę popularyzowania wiedzy na temat stosowania ziół w profilaktyce i lecznictwie.
Wymagania wstępne i dodatkowe	*Chemia, Biochemia*
Treści programowe modułu	Fitoterapia jest działem medycyny i farmakologii zajmującym się wytwarzaniem leków ziołowych z naturalnych bądź przetworzonych surowców uzyskiwanych z roślin leczniczych oraz ich stosowaniem w profilaktyce i terapii chorób. Obecnie obserwuje się wzrost zainteresowania terapią, w której wykorzystuje się surowce roślinne. Często takie postępowanie jest łączone z odpowiednio opracowaną dietą, która wspomaga działania fitoterapeutyczne.

	Wykłady obejmują: zagadnienia z zakresu oceny jakości ziół, działania leczniczego, podziału surowców roślinnych, zakresu ich stosowania z uwzględnieniem bezpieczeństwa. Ponadto poruszają aspekt dotyczący przygotowania produktów ziołowych. *Ćwiczenia obejmują*: badania screeningowe na obecność głównych grup substancji czynnych występujących w roślinach leczniczych, badania fitochemiczne z zakresu oceny jakości surowców roślinnych jak i preparatów ziołowych, oraz przygotowania prostych preparatów ziołowych
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura obowiązkowa: 1. Lamer-Zarawska E., Kowal-Gierczak B., Niedworok J.; Fitoterapia i leki roślinne; PZWL, Warszawa 2007 Literatura zalecana: 1. ESCOP Monographs; ESCOP i Thieme, Exeter, Stuttgart, New York 2003 i suplement 2009 2. European Medicines Agency: http://www.ema.europa.eu/ema/ 3. Matławska I.; Farmakognozja; AM Poznań, Poznań 2008 4. Lutomski J., Alkiewicz j.; Leki roślinne w profilaktyce i terapii. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 1993 5. Kohlmünzer S.; Farmakognozja – podręcznik dla studentów farmacji; PZWL, Warszawa 2003
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	*Wykład, wykonywanie doświadczeń, prezentacja i interpretacja wyników doświadczeń, dyskusja*
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	*W1-zaliczenie pisemne* *W2- zaliczenie pisemne* *W3- zaliczenie pisemne* *W4- zaliczenie pisemne* *U1- ocena opracowania w zeszycie* *U2- zaliczenie pisemne* *U3- ocena opracowania w zeszycie* *K1- zaliczenie pisemne* *K2- zaliczenie pisemne*
Bilans punktów ECTS	**Godziny kontaktowe:** - udział w wykładach – 13 godz. - 0,6 ECTS - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz. - 0,6 ECTS - obecność na zaliczeniu – 2 godz. - 0,08 ECTS **Razem kontaktowe: 30 godz. - 1,2 ECTS** Godziny niekontaktowe: - przygotowanie do ćwiczeń – 20 x 1 godz. = 20 godz. - 0,8 ECTS - dokończenie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych 10 x 1 godz. = 10 godz. - 0,4 ECTS - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 5 godz. - 0,2 ECTS - przygotowanie do zaliczenia – 10 godz. - 0,28 ECTS

	Razem niekontaktowe: 45 godz. - 1,8 ECTS Łącznie 72 godz. co odpowiada 3 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 13 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz. - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 5 godz., - obecność na egzaminie – 2 godz. Łącznie 35 godz. co odpowiada 1,4 pkt ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego np. W1 – DI 2A_W01 W2 – DI2A_W06 W3 – DI2A_W01 W4 – DI 2A_W03 U1 – DI 2A_U05 U2 – DI2A_U07 U3 – DI2A_U03, DI2A_U04 K1 – DI2A_K01 K2 – DI 2A_K03

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Demografia i epidemiologia żywieniowa
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	Obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	Stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1,52/1,48)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr inż. Wioletta Wróblewska
Jednostka oferująca moduł	Katedra Zarządzania i Marketingu
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studenta z problemami demograficznymi i epidemiologicznymi populacji w Polsce i na świecie oraz ich socjo-

	ekonomicznymi uwarunkowaniami. Ponadto celem modułu jest wypracowanie umiejętności wyszukiwania i analizy danych statystycznych niezbędnych w analizach zdrowia populacji.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Student zna podstawowe pojęcia i mierniki dotyczące zjawisk demograficznych, oceny stanu zdrowia i obciążeń zdrowotnych populacji;
	2. Student ma wiedzę na temat demograficznych, ekonomicznych, społecznych uwarunkowań chorób żywieniowo-zależnych;
	Umiejętności:
	1. Student potrafi zastosować różne metody analizy zjawisk demograficznych służące określaniu kierunku rozwoju populacji;
	2. Student potrafi określać związek między strukturą demograficzno-społeczną a zagadnieniami zdrowotności ludności;
	3. Student umie interpretować miary częstości występowania chorób i oceniać sytuację epidemiologiczną chorób żywieniowo-zależnych;
	4. Student posiada umiejętność wyszukiwania i analizy danych z różnych źródeł, w aspekcie badań demograficzno-epidemiologicznych.
	Kompetencje społeczne:
	1. Student ma świadomość potrzeby stałego doskonalenia wiedzy z zakresu profilaktyki chorób dieto-zależnych;
	2. Student potrafi w sposób zorganizowany współpracować w grupie
Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawowa wiedza z zakresu dietetyki
Treści programowe modułu	Treści modułu obejmują zagadnienia dotyczące podstawowych pojęć demograficznych oraz oceny sytuacji i perspektyw demograficznych Polski na tle innych krajów. Ponadto treści obejmują charakterystykę i analizę materiałów źródłowych dla potrzeb planowania, określania czynników ryzyka, profilaktyki w aspekcie żywienia i jego wpływu na zdrowie populacji i jednostki.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. J. Holzer. Demografia. Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa 2003 2. Jędrychowski W. Podstawy epidemiologii, Wydawnictwo UJ, Kraków 2002. 3. W. Jędrychowski. Epidemiologia w medycynie klinicznej i zdrowiu publicznym. Wydawnictwo UJ, Kraków 2010. 4. Red. J. Gawędzki, W. Roszkowski. Żywienie człowieka a zdrowie publiczne. Wydawnictwo Naukowe PWN, 2009. 5. Raporty, sprawozdania, dane GUS oraz innych instytucji.

Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Metody dydaktyczne: wykład informacyjny, problemowy i konwersatoryjny, ćwiczenia przedmiotowe: audytoryjne i laboratoryjne
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W zakresie wiedzy: sprawdzian testowy i problemowy (warunek zaliczenia 60% odpowiedzi prawidłowych) W zakresie umiejętności: zadania praktyczne sprawdzające umiejętność wyszukiwania, zastosowania mierników i interpretacji danych statystycznych dotyczących stanu i zmian sytuacji demograficzno-epidemiologicznej. W zakresie kompetencji społecznych: obserwacja zachowań w aspekcie współpracy w grupie. Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: formularz zaliczeniowy, zadanie projektowe, dziennik prowadzącego.
Bilans punktów ECTS	Forma zajęć Liczba godz. kontakt. Pkt. ECTS Wykład 15 15/25=0,60 Ćwiczenia 15 15/25=0,60 Zaliczenie 2 2/25=0,08 Konsultacje 6 6/25=0,24 Σ=1,52 Liczba godzin niekontaktowych Przygotowanie do zaliczenia 10 10/25=0,40 Przygotowanie projektu 15 15/25=0,60 Rozwiązywanie zadań probl. 5 5/25=0,20 Studiowanie literatury 7 7/25=0,28 Σ=1,48 Razem punkty ECTS 75 75/25=3,00
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 15 godz. - udział w zajęciach audyt. i laborat. – 15 godz. - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 6 godz. - obecność na zaliczeniu – 2 godz. Łącznie 38 godz. co odpowiada 1,52 punktów ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego W1 - DI2A_W04 W2 - DI2A_W04 U1 - DI2A_U04 U2 - DI2A_U04 U3 - DI2A_U07 U4 - DI2A_U07 K1 - DI2A_K01 K2 - DI2A_K04

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku	Mikrobiota człowieka

angielskim	Human microbiota
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	Obowiązkowy
Poziom studiów	II
Forma studiów	Stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	1
Semestr dla kierunku	1
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 inż. Monika Pytka
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowiek
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z wiedzą o fizjologicznej i chorobotwórczej mikrobiocie człowieka oraz diecie, która kształtuje mikrobiom ludzki
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. W pogłębiony sposób zna zagadnienia dotyczące mikrobiota człowieka w tym rolę i źródła pochodzenia mikroorganizmów bytujących w różnych częściach organizmu udzkiego, szczególnie bakterii fermentacji mlekowej i ich metabolitów, patogennych bakterii i grzybów, zna rolę probiotyków, prebiotyków, synbiotyków w żywieniu oraz rozumie ich wpływ na zdrowie człowieka
	2. Zna i rozumie postępowania dietetycznego w zaburzeniach mikrobiota człowieka
	Umiejętności:
	1. potrafi zaplanować żywienie człowieka wykorzystując wiedzę z zakresu mikrobioty człowieka do tworzenia diety dla osób z dysbiozą pokarmową celem poprawy stanu zdrowia
	Kompetencje społeczne:
	1. Rozumie potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie mikrobiota człowieka i profilaktyki chorób związanych z zaburzeniami mikrobota
Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawy żywienie człowieka, Mikrobiologia
Treści programowe modułu	Przedmiot wykładów obejmuje wiedzę na temat mikrobiota człowieka: układu pokarmowego, skóry, oka, nosa, układu płciowego kobiet, unkcji probiotyków, prebiotyków i synbiotyków, roli bakterii mlekowych i ich metabolitów w żywieniu człowieka oraz ich roli zdrowotnej w utrzymaniu bariery jelitowej, wzmocnieniu systemu

	immunologicznego, zapobieganiu chorobom zapalnym jelit oraz innym chorobom układu pokarmowego. Ćwiczenie obejmują: mikrobiologiczną analizę jamy ustnej człowieka, badanie mikroflory wybranych produktów fermentowanych, badanie probiotyków, napisanie wywiadu żywieniowego lub przeprowadzenie ankiety żywieniowej dotyczącej konsumpcji żywności fermentowanej lub probiotyków oraz opracowanie projektu diety
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	<u>Literatura obowiązkowa:</u> 1. Jan Fiedurek „Mikrobiom a zdrowie człowieka" Wyd. Uniwersytet Marii Curie-Skłodowskiej, Lublin 2014 2. E.Kisielewska, M.Kordowska-Wiater „Ćwiczenia z mikrobiologii ogólnej i mikrobiologii żywności" Wyd. Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie <u>Literatura zalecana:</u> 1. Zaremba M., Borowski J.: Mikrobiologia lekarska podręcznik dla studentów medycyny. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2013. 2.Szewczyk E.M.: Diagnostyka Mikrobiologiczna, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2005
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1. wykład 2. ćwiczenia laboratoryjne 3. projekt diety
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	1. pisemne sprawozdania z ćwiczeń 2. pisemny wywiad lub ankieta żywieniowa 3. praca pisemna – projekt diety
Bilans punktów ECTS	<u>Godziny kontaktowe:</u> wykłady -30 godz. / 1,2 ćwiczenia -30 godz. /1,16 obrona projektu diety - 2 godz. /0,04 **Razem kontaktowe: 62 godz. - 2,4 ECTS** <u>Godziny niekontaktowe:</u> przygotowanie do ćw.-10 godz. przygotowanie projektu diety- 10 godz. przeprowadzenie ankiety żywieniowej lub wywiadu - 10 godz. dokończenie sprawozdań z ćwiczeń – 20 godz./1 udział w konsultacjach - 5 godz./0,2 **Razem niekontaktowe: 55 godz. - 2,6 ECTS** Łączny nakład pracy studenta to 117 godz. co odpowiada 5 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w wykładach - 30 godz. udział w ćwiczeniach: audytoryjnych-9 godz. laboratoryjnych -20godz.

	przygotowanie do ćwiczeń – 10 godz., przygotowanie projektu diety – 10 godz., przeprowadzenie ankiety żywieniowej - 10 godz., dokończenie sprawozdań z ćwiczeń – 20 godz., udział w konsultacjach - 5 godz. obrona projektu diety - 1 godz. Łączny nakład pracy studenta to 115 godz. co odpowiada 5 punktom ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego W1 - DI2A_W01 W2 - DI2A_W05 U1 - DI2A_U03 K1 - DI2A_K01

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Zarządzanie bezpieczeństwem i jakością żywności i potraw** Food Safety and Quality Management
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	Obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	Stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
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. inż. Małgorzata Karwowska, profesor uczelni
Jednostka oferująca moduł	Katedra Technologii Surowców Pochodzenia Zwierzęcego
Cel modułu	Zapoznanie studentów z zasadami systemowego zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności i potraw
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Dysponuje wiedzą na temat obowiązkowego systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności oraz narzędzi zarządzania jakością
	Umiejętności:
	1. Potrafi projektować dokumentację i realizować założenia systemowego zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i potraw

	Kompetencje społeczne: 1. potrafi pracować w grupie projektując dokumentacje systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i potraw
Wymagania wstępne i dodatkowe	higiena i bezpieczeństwo żywności
Treści programowe modułu	Wykłady: przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, dobre praktyki w gastronomii i cateringu dietetycznym, system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli, narzędzia zarządzania jakością, auditowanie, system RASFF w zapewnianiu bezpieczeństwa żywności. Ćwiczenia: planowanie i realizacja elementów dokumentacji systemowej i operacyjnej dotyczącej systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i potraw, praktyczne wykorzystanie narzędzi zarządzania jakością
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: Kołożyn-Krajewska D., Sikora T., Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Teoria i praktyka. C.H.Beck: Warszawa 2010. Literatura uzupełniajaca: Wiśniewska M., Malinowska E., Zarządzanie jakością żywności. Systemy. Koncepcje. Instrumenty. Difin: Warszawa 2011.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykład problemowy film dydaktyczny wykonanie projektu
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 – sprawdzian pisemny U1 – prace ćwiczeniowe (projektowe) K1 – prace ćwiczeniowe realizowane w grupach Formy dokumentowania osiągniętych wyników: zadania projektowe, dziennik prowadzącego, sprawdzian
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe: – wykład – 28 godz. kontaktowych/1,12 ECTS – ćwiczenia - 30 godz. kontaktowych/1,2 ECTS – sprawdzian pisemny - 2 godz. - 0,08 ECTS **Razem kontaktowe: 60 godz. - 2,4 ECTS** Godziny niekontaktowe: – konsultacje – 5 godz. /0,2 ECTS – przygotowanie do zajęć - 20 godz. 0,8 ECTS – realizacja zadań projektowych poza ćwiczeniami - 15 godz. /0,6 ECTS – studiowanie literatury, przygotowanie do sprawdzianu - 25 godz. /1 ECTS **Razem niekontaktowe: 65godz. - 2,6 ECTS**

Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	– udział w wykładach – 28 godz. – udział w ćwiczeniach – 30 godz. – udział w konsultacjach – 5 godz. – udział w sprawdzianie – 2 godz.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - DI2A_W08 U1 - DI2A_U05 K1 - DI2A_K04

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Język obcy – Angielski B2+ Foreign Language – English B2+
Język wykładowy	Angielski
Rodzaj modułu	Obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	Stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,3/0,7)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	mgr Joanna Rączkiewicz-Gołacka
Jednostka oferująca moduł	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych
Cel modułu	Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego. 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 przygotować i wygłosić prezentację związaną z kierunkiem studiów.
	Kompetencje społeczne:

	K1. Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka obcego na poziomie minimum B2 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 w miarę sprawnej komunikacji. W czasie ćwiczeń zostanie poszerzone słownictwo specjalistyczne danej dyscypliny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1.J.Eastwood, Oxford Practice Grammar, Oxford, 2009 2.M.Mann, S.Taylore-Knowles Destination B2 Grammar&Vocabulary Macmillan, 2006 3.P.Maclntyre, Reading Explore 2, HEINLE CENGAGE Learning, 2009 4.N.Douglas, Reading Explore 3, HEINLE CENGAGE Learning, 2010 5.M. Grussendorf, English for Presentations, Oxford, 2011 6.K. Kelly, Science, Macmillan, 2012 7.M.Ibbotson, Cambridge English for Engineering, Cambridge, 2009 8.Inżynieria Rolnicza, Polskie Towarzystwo Inżynierii Rolniczej 9.D. L. Sparks, Advances in Agronomy, Academic Press 10.https://www.sciencedaily.com/ 11.Wielki słownik angielsko-polski, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, 2002 12.Słownik rolniczy angielsko-polski, Wydawnictwo IUNG, Puławy, 2001 13.Słownik medyczny angielsko-polski, Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa, 2009 14.Dictionary of Contemporary English, Pearson Education Limited, 2005
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Metoda eklektyczna: wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa(teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.
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 prezentacji ustnej **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. Konsultacje: 1 godz. Egzamin: 1 godz. **RAZEM KONTAKTOWE: 32 godz. / 1,3 ECTS** **NIEKONTAKTOWE:** Przygotowanie do zajęć: 10 godz. Przygotowanie do egzaminu: 8 godz. **RAZEM NIEKONTAKTOWE: 18 godz. / 0,7 ECTS** 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. Udział w konsultacjach – 1 godz., Egzamin – 1 godz.. Łącznie 32 godz. co odpowiada 1,3 punktu ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	U1 – DI2A_U6 +++ U2 – DI2A_U6 +++ U3 - DI2A_U6 +++ U4 - DI2A_U6 +++ K1 – DI2A_K01 +

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Język obcy – Francuski B2+ Foreign Language – French B2+
Język wykładowy	Francuski
Rodzaj modułu	Obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	Stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I

Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,3/0,7)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	mgr Elżbieta Karolak
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 przygotować i wygłosić prezentację związaną z kierunkiem studiów.
	Kompetencje społeczne:
	K1. Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka obcego na poziomie minimum B2 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. A. Berthet, Alter Ego B2, Hachette Livre 2008 2.G. Capelle , Espaces 2 i 3, Hachette Livre 2008
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Metoda eklektyczna: wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa(teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.
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 prezentacji ustnej **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. Konsultacje: 1 godz. Egzamin: 1 godz. **RAZEM KONTAKTOWE: 32 godz. / 1,3 ECTS** **NIEKONTAKTOWE:** Przygotowanie do zajęć: 10 godz. Przygotowanie do egzaminu: 8 godz. **RAZEM NIEKONTAKTOWE: 18 godz. / 0,7 ECTS** 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. Udział w konsultacjach – 1 godz., Egzamin – 1 godz.. Łącznie 32 godz. co odpowiada 1,3 punktu ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	U1 – DI2A_U6 +++ U2 – DI2A_U6 +++ U3 - DI2A_U6 +++ U4 - DI2A_U6 +++ K1 – DI2A_K01 +

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Język obcy – Niemiecki B2+ Foreign Language – German B2+
Język wykładowy	Niemiecki
Rodzaj modułu	Obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	Stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,3/0,7)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	mgr Anna Gruszecka
Jednostka oferująca moduł	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych
Cel modułu	Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego. 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 przygotować i wygłosić prezentację związaną z kierunkiem studiów.
	Kompetencje społeczne:
	K1. Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka obcego na poziomie minimum B2 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 w miarę sprawnej komunikacji. W czasie ćwiczeń zostanie poszerzone słownictwo specjalistyczne danej dyscypliny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1.R.-M. Dallapiazza, S. Evans, R. Fischer, A. Kilimann - Ziel- Hueber 2014 2.M. Perlmann-Balme, A. Tomaszewski, D. Weers – Themen neu Zertifikatsband –Hueber 2006
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Metoda eklektyczna: wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa(teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.
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 prezentacji ustnej **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. Konsultacje: 1 godz. Egzamin: 1 godz. **RAZEM KONTAKTOWE: 32 godz. / 1,3 ECTS** **NIEKONTAKTOWE:** Przygotowanie do zajęć: 10 godz. Przygotowanie do egzaminu: 8 godz. **RAZEM NIEKONTAKTOWE: 18 godz. / 0,7 ECTS**

	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. Udział w konsultacjach – 1 godz., Egzamin – 1 godz.. Łącznie 32 godz. co odpowiada 1,3 punktu ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	U1 – DI2A_U6 +++ U2 – DI2A_U6 +++ U3 - DI2A_U6 +++ U4 - DI2A_U6 +++ K1 – DI2A_K01 +

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Język obcy – Rosyjski B2+ Foreign Language – Russian B2+
Język wykładowy	rosyjski
Rodzaj modułu	Obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	Stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,3/0,7)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	mgr Jerzy Szuma
Jednostka oferująca moduł	Studium Praktycznej Nauki Języków Obcych
Cel modułu	Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa ogólnego i specjalistycznego. 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 przygotować i wygłosić prezentację związaną z kierunkiem studiów.
	Kompetencje społeczne:
	K1. Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka obcego na poziomie minimum B2 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 w miarę sprawnej komunikacji. W czasie ćwiczeń zostanie poszerzone słownictwo specjalistyczne danej dyscypliny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym. Moduł ma również za zadanie bardziej szczegółowe zapoznanie studenta z kulturą danego obszaru językowego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1.Е.В. Днбинская и др-Русский язык будущему инженеру-Флинта ,Наука 2010 2.Р.К.Боженкова, Н .А. Боженкова- Уроки русского- Русский язык курсы 2013 3.В. Л. Шуников-Говорит и показывает Россия-Русский язык курсы -2012 4.Józef Dobrowolski ТУРЫ ПО РОССИИ COIG Sp. z o.o. Warszawa 2003 5.А.К.Перевозникова РОССИЯ- СТРАНА И ЛЮДИ л лингв острвноведение Русский язык – курсы Москва 2010 6.Т.Е.Аросева, Л.Г.Рогова, Н.Ф. Сафьянова НАУЧНЫЙ СТИЛЬ РЕЧИ – технический профиль Русский язык-курсы Москва 2012
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Metoda eklektyczna: wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa(teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.
Sposoby weryfikacji oraz formy	**U1** -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach

dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	**U2** -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach **U3**-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego **U4** –ocena prezentacji ustnej **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. Konsultacje: 1 godz. Egzamin: 1 godz. **RAZEM KONTAKTOWE: 32 godz. / 1,3 ECTS** **NIEKONTAKTOWE:** Przygotowanie do zajęć: 10 godz. Przygotowanie do egzaminu: 8 godz. **RAZEM NIEKONTAKTOWE: 18 godz. / 0,7 ECTS** 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. Udział w konsultacjach – 1 godz., Egzamin – 1 godz.. Łącznie 32 godz. co odpowiada 1,3 punktu ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	U1 – DI2A_U6 +++ U2 – DI2A_U6 +++ U3 - DI2A_U6 +++ U4 - DI2A_U6 +++ K1 – DI2A_K01 +

Semestr II

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Żywienie kliniczne Clinical nutrition
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	Obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	Stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
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. n. farm. Wojciech Koch, prof. UM
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biotechnologii, Żywienia Człowieka i Towaroznawstwa Żywności
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie z wybranymi technikami odżywiania pacjentów w wybranych jednostkach chorobowych w lecznictwie szpitalnym i ambulatoryjnym.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. ma wiedzę z zakresu modyfikacji diety celem poprawy stanu klinicznego pacjenta
	2. zna patomechanizmy rozwoju wybranych schorzeń
	3. rozumie potrzeby modyfikacji diety celem poprawy stanu klinicznego chorego oraz nasilenia efektywności stosowanej farmakoterapii
	Umiejętności:
	1. potrafi dostosować sposób odżywiania do konkretnego schorzenia
	2. jest w stanie określić wpływ modyfikacji żywienia na poprawę stanu klinicznego pacjenta
	Kompetencje społeczne:
	1. jest świadomy wpływu zmian patologicznych w trakcie choroby na stan odżywienia pacjenta
	2. rozumie potrzebę uczenia się w zakresie poznawania patofizjologicznych mechanizmów rozwoju wybranych schorzeń i znaczenia profilaktyki żywieniowej w ich zapobieganiu
Wymagania wstępne i dodatkowe	Zaliczenie następujących przedmiotów: Patofizjologia, biochemia, fizjologia człowieka
Treści programowe modułu	Żywienie kliniczne – informacje wstępne, definicje, ocena stanu odżywienia pacjenta. Niedożywienie – przyczyny, objawy, konsekwencje dla stanu zdrowia

	chorego. Żywienie w otyłości – metody wyznaczania prawidłowej masy ciała oraz zapotrzebowania energetycznego pacjentów, pierwotne i wtórne przyczyny otyłości. Zasady leczenia dietetycznego, farmakologicznego oraz chirurgicznego. Żywienie w chorobach serca i układu krążenia – zasady przygotowywania jadłospisów w niewydolności krążenia, nadciśnieniu tętniczym, chorobie wieńcowej, zawale oraz miażdżycy tętnic wieńcowych. Zasady żywienia chorych z osteoporozą, cukrzycą oraz schorzeniami nowotworowymi – układanie jadłospisów dla osób chorych oraz elementy profilaktyki. Żywienie w wybranych chorobach układu pokarmowego – żołądka, zespole jelita drażliwego, schorzeniach wątroby, trzustki oraz dróg żółciowych. Zasady żywienia w wybranych chorobach neurologicznych – udar mózgu, choroba Parkinsona, padaczka, żywienie osób z zespołem Downa. Żywienie dojelitowe – wskazania, cele, stosowane metody, powikłania oraz przeciwwskazania. Żywienie pozajelitowe – wskazania, cele, stosowane techniki i mieszanki odżywcze, powikłania oraz przeciwwskazania. Interakcje leków z żywnością. Wpływ żywności na wchłanianie, dystrybucję i działanie wybranych grup leków.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	**Literatura podstawowa**: 6. Sobotka L. (red.): Podstawy żywienia klinicznego (wyd. IV). Scientifica, Kraków, 2013. 7. Łysiak-Szydłowska W. (red.): Żywienie kliniczne-wybrane zagadnienia. Via Medica, Gdańsk, 2000. 8. Ciborowska H., Rudnicka A. Dietetyka-żywienie człowieka zdrowego i chorego. PZWL, Warszawa, 2014. **Literatura uzupełniająca:** Gawęcki J,. Hryniewiecki L. (red.): Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, 2009.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykłady-prelekcja, pokaz multimedialny, dyskusja ćwiczenia – zajęcia w postaci ćwiczeń z programem komputerowym Dieta 5, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia tabelaryczne, dyskusja, prelekcja, pokaz multimedialny
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 - egzamin pisemny W2 - egzamin pisemny W3 – egzamin pisemny U1 – układanie jadłospisów z zastosowaniem oprogramowania komputerowego, dyskusja U2 – wykonanie prezentacji, dyskusja K1 - ocena pracy studenta w charakterze lidera i członka zespołu wykonującego prezentację, K2 - ocena przygotowanego przez studenta

	przeglądu piśmiennictwa dotyczącego najnowszych doniesień z zakresu tematyki żywienia klinicznego
Bilans punktów ECTS	**Kontaktowe:** Wykłady – 30 godz. – 1,2 ECTS Ćwiczenia – 15 godz. – 0,6 ECTS Zaliczenie przedmiotu (egzamin) – 2 godz. – 0,08 ECTS **Razem kontaktowe 47 godz. – 1,8 ECTS** **Niekontaktowe:** Przygotowanie do egz. – 10 godz. – 0,8 ECTS Konsultacje – 5 godz. - 0,2 ECTS Studiowanie literatury - 10 godz. - 0,8 ECTS Opracowanie prezentacji – 10 godz. - 0,4 ECTS **Razem niekontaktowe: 35 godz. = 1,2 ECTS** **Razem = 82 godz. – 3 ECTS**
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w wykładach – 30 godz; w ćwiczeniach – 15 godz.; udział w egzaminie – 2 godz.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego W1 – DI2A_W05 W2 - DI2A_W02 W3 - DI2A_W02 U1 - DI2A_U03 U2 – DI2A_U04 K1 – DI2A_K01 K2 – DI2A_K01

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Żywienie w chorobach genetycznych Nutrition in genetic diseases
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	Obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	Stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
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 Tomasz Czernecki

Jednostka oferująca moduł	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka
Cel modułu	Celem modułu jest teoretyczne i praktyczne zapoznanie studenta z zasadami żywienia i prowadzenia dietoterapii osób z wybranymi chorobami jedno i wielogenowymi oraz posiadającymi predyspozycję genetyczną prowadzącą do pogorszenia stanu zdrowia.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1.Zna patogenezę i postępowanie dietetyczne w wybranych chorobach w tym wybranych chorobach jedno i wielogenowych
	2.Zna wybrane bazy bioinformatyczne
	3.Zna techniki analityczne stosowane w genetyce
	Umiejętności:
	1.potrafi opracować postępowanie dietetyczne i ustalić hierarchię postępowania dietetycznego dla osób z określoną choroba genetyczną i/lub predyspozycjami genetycznymi,
	2.potrafi posługiwać się wybranymi narzędziami bioinformatycznymi w celu pozyskania i analizy danych
	3.potrafi porównać narzędzia genetyki molekularnej i interpretować otrzymane z ich pomocą wyniki
	Kompetencje społeczne:
	1.potrafi formułować opinie dotyczące postępowania dietetycznego, promować wzorce zdrowych zachowań i upowszechniać swoją wiedzę
	2.ma świadomość potrzeby kształcenia i samodoskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu
Wymagania wstępne i dodatkowe	*Wymagania wstępne:* • *fizjologia człowieka* • *genetyka* • *podstawy żywienia człowieka* • *podstawy dietetyki* Wymagania dodatkowe: *Umiejętność* posługiwania sią komputerem, oprogramowaniem biurowym (Word, Excel) i internetem.
Treści programowe modułu	W czasie trwania modułu, student zapozna się z wpływem uwarunkowań genetycznych na rozwój wybranych chorób jedno i wielogenowych. Pozna patogenezą jednostek chorobowych oraz profilaktykę dietetyczną i sposoby żywienia w wybranych jednostkach chorobowych. Nauczy się posługiwać wybranymi bazami bioinformatycznymi, interpretacji wyników badań genetycznych i podstawowego szacowania możliwości wystąpienia chorób i zaburzeń metabolicznych. Poszerzone w ramach modułu umiejętności posługiwania się metodami informatycznymi w dietetyce pozwolą na rozwinięcie umiejętności poszukiwania, weryfikowania i aktualizacji wiedzy z zakresu żywienia człowieka oraz jej praktyczną aplikację.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Gerard Drewa, Tomasz Ferenc, Genetyka medyczna – podręcznik dla studentów. Edra Urban & Partner 2011
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	• Metody podające m.in. wykład, pogadanka, opis, anegdota • Metody problemowe m.in. dyskusja, burza mózgów • Metody aktywizujące m.in. przypadków • Metody praktyczne m.in. ćwiczenia, pokaz, projekt

	• Metody programowane (komputer)
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	Godziny kontaktowe: • udział w wykładach – 13h – 0,52 ECTS • udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15h – 0,6 ECTS • obecność na zaliczeniu – 2h. - 0,08 ECTS **Razem kontaktowe: 30 godz. - 1,2 ECTS** Godziny niekontaktowe: • udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 5h, - 0,2 ECTS • przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych – 15h – 0,6 ECTS • Dokończenie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych – 15 h – 0,6 ECTS • przygotowanie do egzaminu – 10h – 0,4 ECTS **Razem niekontaktowe :45 godz. - 1,8 ECTS**
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	• udział w wykładach – 13h • udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15h • udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 5h, • obecność na zaliczeniu – 2h. Łączna liczba godzin: 35 (1,4 pkt. ECTS)
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1: DI2A_W02, DI2A_W03, DI2A_W05 W2: DI2A_W04 W3: DI2A_W06 U1: DI2A_U03, DI2A_U04 U2: DI2A_U07 U3: DI2A_U07, DI2A_U08 K1: DI2A_K03, DI2A_K02 K2: DI2A_K01

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Etnodietetyka Ethnodietetics
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	Obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	Stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem	3 (1,2/1,8)

na kontaktowe/ niekontaktowe	
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 przedstawienie wiedzy z zakresu etnodietetyki w kontekście wpływu kultury i religii na kreowanie zachowań żywieniowych różnych grup ludności
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Absolwent zna kulturowe i religijne podstawy zachowania człowieka z uwzględnieniem jego przynależności religijnej
	Umiejętności:
	1. Absolwent potrafi zaplanować żywienie z uwzględnieniem produktów typowych dla członków różnych grup wyznaniowych
	Kompetencje społeczne:
	1. Absolwent jest gotów do systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie żywienia i profilaktyki chorób z uwzględnieniem wzorów żywieniowych właściwych dla różnych grup wyznaniowych
Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawy żywienia człowieka, demografia i epidemiologia żywieniowa
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Wzór, zachowania i nawyki żywieniowe, kulturowe funkcje żywności, rola wybranych religii w kształtowaniu zachowań żywieniowych
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura obowiązkowa: 1. materiał przedstawiony podczas wykładów 2. M. Jeznach, Nowe trendy w żywności, żywieniu i konsumpcji, SGGW, 2009 3. M. Jeżewska-Zychowicz, Zachowania żywieniowe i ich uwarunkowania, SGGW, Warszawa, 2004 Literatura uzupełniająca: 1. M. Skrzypek, T. Kulig, Dietetyka praktyczna w ujęciu interdyscyplinarnym, KUL, Lublin, 2016
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład z prezentacją multimedialną i elementami konwersatorium, ćwiczenia praktyczne, projekt
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 - pisemne zaliczenie końcowe U1 - projekt na zadany temat K1 - pisemne zaliczenie końcowe
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe: - udział w wykładach – 13 godz. - 0,52 ECTS - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz. - 0,6 ECTS -udział w zaliczeniu końcowym - 2 godz. - 0,08 ECTS **Razem kontaktowe: 30 godz. - 1,2 ECTS** Godziny niekontaktowe: - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 10 godz. - 0,4

	ECTS - czytanie zalecanej literatury - 15 godz. - 0,6 ECTS - przygotowanie do zaliczenia –20 godz. - 0,8 ECTS **Razem niekontaktowe: 45 godz. - 1,8 ECTS**
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 15 godz., - udział w ćwiczeniach – 15 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 10 godz., Łącznie 40 godz. co odpowiada 1,6 pkt ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI2A_W02 U1 – DI2A_U03 K1 – DI2A_K01

Nazwa kierunkustudiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Poradnictwo żywieniowe i dietetyczne Nutrition and dietary counseling
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1,8/1,2)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osobyodpowiedzialnej za moduł	Dr inż. Justyna Libera
Jednostka oferująca moduł	Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii
Cel modułu	Przekazanie wiadomości z zakresu poradnictwa żywieniowego oraz zapoznanie studentów z modelami pracy z pacjentem w gabinecie dietetyka. Zaprezentowanie polskich i europejskich standardów w dietoterapii oraz strategii pracy z pacjentem, w oparciu o dowody naukowe (EBN). Przekazanie informacji na temat zakładania i prowadzenia działalności gospodarczej w sektorze poradnictwa żywieniowego oraz wyposażenia gabinetu dietetyka.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1 – ma wiedzę dotyczącą prowadzenia poradnictwa żywieniowego i dietetycznego dostosowanego do różnych grup pacjentów
	W2 – ma pogłębioną wiedzę z zakresu indywidualnego i grupowego poradnictwa

	żywieniowego
	W3 – zna obowiązujące rekomendacje dotyczące profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych oraz potrafi zaplanować dietoterapię
	Umiejętności:
	U1 – potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy, ocenić sposób żywienia oraz stan odżywienia pacjenta
	U2 – potrafi zidentyfikować błędy żywieniowe i wskazać możliwości ich skorygowania
	U3 – potrafi zaplanować żywienie dostosowane go wieku, wysiłku fizycznego, stanu fizjologicznego, zgodnie z aktualnymi rekomendacjami w tym zakresie
	Kompetencje społeczne:
	K1 - rozumie potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie żywienia człowieka
	K2 – ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za poradnictwo dietetyczne
Wymagania wstępne i dodatkowe	Posiadanie wiedzy z zakresu żywienia człowieka, demografii oraz podstaw poradnictwa żywieniowego, umiejętność pracy z kalkulatorami dietetycznymi.
Treści programowe modułu	Wykłady: Zadania zawodowe dietetyka oraz uregulowania prawne. Etyka oraz kompetencje niezbędne do pracy w zawodzie. Zakładanie działalności dietetycznej. Wyposażenie gabinetu dietetycznego. Poradnictwo indywidualne i grupowe. Relacja pacjent-dietetyk. Etapy porady dietetycznej. Poradnictwo żywieniowe zgodnie z rekomendacjami naukowymi (EBN). Ćwiczenia: Etyka w pracy dietetyka – diagram Ishikawy. Bariery w kontakcie dietetyk – pacjent. Rynek usług dietetycznych w Polsce – prezentacja multimedialna. Opracowanie autorskiego wywiadu żywieniowego – projekt. Planowanie kompleksowej interwencji żywieniowej u pacjenta otyłego wg standardów PTD 2019. Praca z wybranymi programami do układania diet.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. *Psychodietetyka* A. Brytek-Matera [red.],Wyd. PZWL, Warszawa 2020. 2. *Dietetyka oparta na dowodach* E. Poniewierka [red.]. Wyd. MedPharm, Wrocław 2016. 3. *Rekomendacje leczenia dietetycznego otyłości prostej u osób dorosłych*. Stanowisko Polskiego Towarzystwa Dietetyki, Warszawa, 2019. Dietetyka (2019) vol. 11. Wydanie specjalne. 4. *Standardy postępowania dietetycznego w*

	kardiologii. Stanowisko Polskiego Towarzystwa Dietetyki, Warszawa, 2016. Dietetyka (2016) vol. 9. Wydanie specjalne. 5. *Model and process for nutrition and dietetic practice*. The British Dietetic Association (2019). 6. Czasopisma branżowe (m.in. *The European Journal of Obesity, Nutrients*)
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady, praca z artykułami naukowymi, studium przypadku, praca w modelu flipped classroom, prezentacje multimedialne, projekty, konsultacje
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Sposoby weryfikacji: W1 , W2 i W3- ocena z egzaminu U1, U2 i U3- ocena pracy studenta na ćwiczeniach K1 i K2 - ocena pytań otwartych na sprawdzianie Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik przedmiotu, sprawozdania z ćwiczeń, projekty i prezentacje multimedialne oraz egzamin
Bilans punktów ECTS	– udział w wykładach (0,8 ECTS) – udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych (1,2 ECTS) – obecność na egzaminie (0,1 ECTS) – udział w konsultacjach (0,1 ECTS) – przygotowanie projektów i prezentacji multimedialnych (0,5 ECTS) – studiowanie literatury (0,1 ECTS) - przygotowanie do egzaminu (0,2 ECTS) Łączny nakład pracy studenta wynosi 75 godz., co odpowiada 3 pkt. ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w wykładach - 20 godz. udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 30 godz. udział w egzaminie - 2 godz. Łącznie 52 godz., co odpowiada 2,1 pkt. ECTS.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 –DI2A_W02 W2 – DI2A_W07 W3 – DI2A_W03 U1 – DI2A_U04 U2 – DI2A_U02 U3 – DI2A_U03 K1 – DI2A_K01 K2 – DI2A_K02

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Diagnostyka laboratoryjna. Laboratory diagnostics.
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	Obowiązkowy

Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	Stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	np. 3 (1.8/1.2)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr hab. Urszula Pankiewicz prof. uczelni
Jednostka oferująca moduł	Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z metodami instrumentalnymi w diagnostyce laboratoryjnej.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Zna organizację laboratorium diagnostycznego
	2. Zna w pogłębionym stopniu zagadnienia dotyczące interpretacji wyników z zakresu diagnostyki laboratoryjnej oceniających stan zdrowia pacjenta oraz ich wpływ na postępowanie dietetyczne. Potrafi wskazać zasady prawidłowego oznaczania, transportowania i przechowywania materiału biologicznego.
	3. Zna wybrane parametry stosowane do oceny poszczególnych zaburzeń dietozależnych
	Umiejętności:
	1. Umie interpretować podstawowe wyniki parametrów hematologicznych, biochemicznych (równowagi kwasowo-zasadowej, gospodarki elektrolitowej, niedokrwistości)
	2. Ma umiejętność przygotowania prezentacji otrzymanych wyników w formie ustnej, graficznej i przy zastosowaniu nośników multimedialnych,
	Kompetencje społeczne:
	1. Potrafi myśleć i działać w sposób pozwalający na osiągnięcie założonego celu
	2. Potrafi współdziałać i pracować w grupie, podejmując w niej różne role,
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość podstaw analizy instrumentalnej. Biofizyka, biochemia, chemia
Treści programowe modułu	W ramach modułu omawiane są podstawowe pojęcia stosowane w diagnostyce laboratoryjnej, rola diagnostyki laboratoryjnej i laboratoriów analitycznych w rozpoznawaniu i monitorowaniu leczenia chorób dietozależnych, rodzaje materiału biologicznego i zasady jego prawidłowego, przechowywania i transportowania. Omawiane są błędy przedlaboratoryjne, laboratoryjne i zakresy wartości referencyjnych podstawowych parametrów biochemicznych. Omawiane są ilościowe i jakościowe parametry hematologiczne, gospodarka wodno- elektrolitowa, rodzaje niedokrwistości, parametry

	gospodarki lipidowej.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Szutowicz, Raszeja-Specht, Diagnostyka laboratoryjna Tom 1, GUM 2009; 2. Dembińska-Kieć, Nosalski, Urban i Partner Wrocław 2002 3. Szczepaniak W. (red) 1984. Metody instrumentalne w analizie chemicznej. Wydawnictwo Uniwersytetu im. A. Mickiewicza w Poznaniu 4. Ostrowska L., Orywal K., Stefańska E. Diagnostyka Laboratoryjna w dietetyce PZWL Warszawa 2018
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1. Wykład 2. Ćwiczenia laboratoryjne.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1. Egzamin pisemny W2. Egzamin pisemny W3. Egzamin pisemny U1. Sprawozdania pisemne z interpretacją wyników i wyciągnięciem wniosków U2.Sprawozdania pisemne z interpretacją wyników i wyciągnięciem wniosków K1 ocena pytań otwartych w dyskusjach K2 ocena pytań otwartych w dyskusjach
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe: - udział w wykładach – 15 godz. - 0,6 ECTS - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 godz. - 1,12 ECTS -udział w egzaminie – 2 godz. - 0,08 ECTS **Razem kontaktowe: 47 godz. - 1,8 ECTS** Godziny niekontaktowe: - przygotowanie do ćwiczeń (wejściówek) – 15 x 1 godz. = 15 godz. - 0,6 ECTS - dokończenie sprawozdań z ćwiczeń – 3 godz. - 0,2 ECTS - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 2 godz. - 0,2 ECTS - przygotowanie do egzaminu – 10 godz. - 0,4 ECTS **Razem niekontaktowe: 30 godz. - 1,2 ECTS**
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	-udział w wykładach –15 - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 30 - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 2, - obecność na egzaminie – 2. Łącznie 49……. godz. co odpowiada…1,96….. punktom ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI2A_ W06 W2 – DI2A _W06 W3 – DI2A _W06 U1- DI2A _W06 U2 – DI2A _ U08 K1- DI2A _K04

	K2- U1- DI2A_K04

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Prawo żywnościowe Food low
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	Obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	Stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	1 (0,6/0,4)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Prof. dr hab. Barbara Baraniak
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biochemii i Chemii Żywności
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznane studentów z aktami normatywnymi dotyczącymi produkcji żywności i jej jakości.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Dysponuje wiedzą dotyczącą regulacji w zakresie prawa żywnościowego.
	Umiejętności:
	U1. Potrafi odszukać i właściwie zinterpretować odpowiednie akty normatywne konieczne do właściwego realizowania przyszłej pracy zawodowej
	Kompetencje społeczne:
	K1.Posiada świadomość konieczności przestrzegania prawa we wszystkich działalnościach związanych z dietetyką i produkcją żywności.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Etyka, Dodatki do żywności, Systemy zapewnienia jakości, Zafałszowania żywności
Treści programowe modułu	Rodzaje aktów normatywnych, organy uprawnione do ich wydawania, rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady Unii Europejskiej. Zakres przedmiotowy i podmiotowy ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Określenie pojęć stosowanych w ustawie. Rozporządzenia dotyczące: substancji dodatkowych, zanieczyszczeń żywności, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, suplementów diety i wzbogacania żywności, znakowania żywności. Wymagania w zakresie jakości zdrowotnej żywności i wymagania higieniczno-sanitarne w procesie produkcji i obrocie żywnością. Organy urzędowej kontroli żywności.
Wykaz literatury podstawowej i	1. Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia

uzupełniającej	(tekst jednolity), Dziennik Ustaw, 2010, Nr 136, poz. 914. 2. Ustawa o Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Dziennik Ustaw, 2006, Nr 122, poz. 851 (z późniejszymi zmianami). 3. Ustawa o Inspekcji Weterynaryjnej (tekst jednolity), Dziennik Ustaw, 2010, Nr 112, poz.744 4. Grochowska M. Bezpieczeństwo żywności i żywienia. 2007, Ośrodek Doradztwa i Doskonalenia Kadr Sp.z.o.o., Gdańsk 5. Aktualne Rozporządzenia Ministra Zdrowia opublikowane w Dzienniku Ustaw
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, dyskusja
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 – pisemne zaliczenie przedmiotu U1 – pisemne zaliczenie przedmiotu K1 – dyskusja Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: obecność na wykładach, pisemne zaliczenie przedmiotu
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe: wykłady –14 godz. - 0,56 ECTS pisemne zaliczenie - 1 godz. – 0,04 punkty **Razem kontaktowe: 15 godz. - 0,6 ECTS** Godziny niekontaktowe: przygotowanie się do zaliczenia przedmiotu - 10 godz. – 0,4 ECTS konsultacje - 2 godz. - 0,08 ECTS **Razem niekontaktowe: 14 godz – 0,4 ECTS**
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 15 godzin - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 3 godziny - obecność na egzaminie – 1 godzina Łącznie 19 godz. co odpowiada 0,7 punktom ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 -W08 U1 - U01 K1 -K02

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 1 Środki wspomagające aktywność fizyczną Supplements supporting physical activity
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	Fakultatywny
Poziom studiów	drugiego 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	DR INŻ. MACIEJ NASTAJ
Jednostka oferująca moduł	KATEDRA TECHNOLOGII SUROWCÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z zagadnieniami i zasadami stosowania środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego przez osoby aktywne fizycznie.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Zna zasady dozwolonego wspomagania i rolę substancji erogenicznych w diecie osoby aktywnej fizycznie, wynikającej ze zwiększonego obciążenia treningowego.
	Umiejętności:
	1. Potrafi samodzielnie ułożyć prawidłowy plan suplementacji diety w zależności od rodzaju uprawianego sportu i aktywności fizycznej.
	2. Posiada umiejętność doradzania i prowadzenia konsultacji w zakresie prawidłowej suplementacji diety osób aktywnych fizycznie
	Kompetencje społeczne:
	1. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za poradnictwo żywieniowe.
	2. Ma świadomość potrzeby samodoskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu.
Wymagania wstępne i dodatkowe	
Treści programowe modułu	Moduł obejmuje zasady suplementacji diety osób o zwiększonej aktywności fizycznej, jej wpływ na zdrowie człowieka; rolę suplementów diety – białkowych, węglowodanowych, tłuszczowych, witamin oraz soli mineralnych; niedozwolone środki erogeniczne; suplementację diety osób aktywnych fizycznie podczas treningów, zawodów i w czasie regeneracji; zasady suplementacji w celu redukcji i zwiększenia masy ciała.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura obowiązkowa: 1. Tomaszewski W., Jakubowska E., Kozłowski A., Paliszewska M., Sikorzak W., Tomaszewski M. 2001. Odżywki i preparaty wspomagające w sporcie. Agencja Wydawnicza Medsportpress, Warszawa. 2. Zając A., Poprzęcki S., Czuba M., Zydek G., Gołaś A. 2012. Dieta i suplementacja w sporcie i rekreacji. Akademia Wychowania Fizycznego, Katowice. 3. Bean A. „Żywienie w sporcie", Wydawnictwo Zysk i Spółka, Poznań, 2015. Literatura zalecana: 4. Gromadzka-Ostrowska J., Dworznicki J. 2001. Wpływ ogólnodostępnych preparatów wspomagających odchudzanie - karnityny, chitosanu i guarany - na organizm człowieka [w:] Jarosz M. Żywienie

	człowieka i metabolizm. Instytut Żywności i żywienia, Warszawa, 28, 4, 351-359. 5. Meadows-Oliver M., Ryan-Krause P. 2007. Powering up with sports and energy drinks, Journal of Pediatric Health Care, 21, 6, 413-416. Jarosz M. (red.). 2010. Praktyczny podręcznik dietetyki, Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	ćwiczenia laboratoryjne, ćwiczenia w postaci zajęć komputerowych , obrona projektu diety, prezentacja, dyskusja, wykład.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	sprawdziany, sprawozdania, projekt, dziennik prowadzącego, prezentacja multimedialna, arkusz zaliczeniowy
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe: - udział w wykładach – 14 godz. - 0,56 ECTS - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz., - 0,6 ECTS - obecność na zaliczeniu – 1 godz. - 0,04 ECTS **Razem kontaktowe: 30 godz. - 1,2 ECTS** Godziny niekontaktowe: - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 5 godz. - 0,2 ECTS - przygotowanie do zaliczenia – 15 godz. - 0,6 ECTS **Razem niekontaktowe: 20 godz. - 0,8 ECTS** 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 zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 5 godz. - obecność na zaliczeniu – 1 godz. Łącznie 35 godz. co odpowiada 1, 4 punktowi ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	DI2A_W01, DI2A_W02, DI2A_W03, DI2A_W05, DI2A_W06, DI2A_W07, DI2A_U01, DI2A_U02, DI2A_U03, DI2A_U05, DI2A_K02, DI2A_K03

Nazwa kierunkustudiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 1 Rehabilitacja żywieniowa Nutritional rehabilitation
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na	2 (1,2/0,8)

kontaktowe/niekontaktowe	
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osobyodpowiedzialnej za moduł	Dr inż. Maciej Nastaj
Jednostka oferująca moduł	Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Zwierzęcego
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studenta ze strategiami żywieniowymi w pracy z pacjentami o zaburzonym postrzeganiu własnego ciała, w oparciu o modele *Evidence-based Nutrition* (EBN) i *Evidence-based Medicine* (EBM) i
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1 – zna fizjologiczne i psychologiczne podstawy zachowania człowieka o zaburzonym postrzeganiu własnego ciała oraz zna metody udzielania pomocy dietetycznej takim pacjentom
	Umiejętności:
	U1 – potrafi zaplanować żywienie dostosowane go wieku, wysiłku fizycznego, stanu fizjologicznego pacjenta o zaburzonym postrzeganiu własnego ciała, zgodnie z aktualnymi rekomendacjami w tym zakresie
	Kompetencje społeczne:
	K1 - rozumie potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie pracy z pacjentem o zaburzonym postrzeganiu własnego ciała
	K2 – ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za udzielane porady dietetyczne
Wymagania wstępne i dodatkowe	Posiadanie wiedzy z zakresu fizjologii żywienia oraz elementów psychologii
Treści programowe modułu	Wykłady: Etyka oraz kompetencje niezbędne do pracy z pacjentami o zaburzonym postrzeganiu własnego ciała. Współzależności pomiędzy emocjami a jedzeniem. Dialog motywujący w pracy dietetyka z pacjentem. Strategie żywieniowe w pracy z pacjentami chorującymi na jadłowstręt i bulimię. Ćwiczenia: Bariery w kontakcie z pacjentem o zaburzonym postrzeganiu własnego ciała. Motywowanie pacjenta do zmiany sposobu odżywiania. Planowanie rehabilitacji żywieniowej u pacjenta z niedowagą oraz nadwagą – studium przypadku.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	7. *Nutritional Rehabilitation: Practical Guidelines of Refeeding the Anorectic Patient*. Mehler P.S. et al. *Journal of Nutrition and Metabolism* 625782, 2010. 8. *ASPEN Consensus Recommendations for Refeeding Syndrome.* da Silva et al. *Nutrition in*

	Clinical Practice 35 (2) 2020. 9. *Psychodietetyka*. Brytek-Matera A. [red.], Wyd. PZWL, Warszawa 2020. 10. Czasopisma branżowe (m.in. *Journal of Human Nutrition and Dietetics, Nutrition Journal, Nutrients*)
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady, praca z artykułami naukowymi, studium przypadku, dyskusja, prezentacje multimedialne, projekty
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Sposoby weryfikacji: W1 - ocena z zaliczenia pisemnego U1 - ocena pracy studenta na ćwiczeniach K1 i K2 - ocena pytań otwartych na sprawdzianie Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik przedmiotu, sprawozdania z ćwiczeń, projekty i prezentacje multimedialne oraz zaliczenie pisemne
Bilans punktów ECTS	– udział w wykładach (0,6 ECTS) – udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych (0,6 ECTS) – udział w konsultacjach (0,1 ECTS) – przygotowanie projektów i prezentacji multimedialnych (0,5 ECTS) – przygotowanie do zaliczenia pisemnego (0,2 ECTS) Łączny nakład pracy studenta wynosi 50 godz., co odpowiada 2 pkt. ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w wykładach - 15 godz. udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 15 godz. Łącznie 30 godz., co odpowiada 1,2 pkt. ECTS.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 –DI2A_W02 U1 – DI2A_U03 K1 – DI2A_K01 K2 – DI2A_K02

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 2 Analiza sensoryczna Sensory analysis
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	drugiego 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	Dr hab. Monika Sujka
Jednostka oferująca moduł	Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów ze sposobem rekrutacji i selekcji kandydatów do panelu sensorycznego, warunkami przeprowadzenia poprawnej oceny sensorycznej oraz podstawowymi metodami badawczymi stosowanymi w analizie sensorycznej żywności.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Student wie jak skład (kompozycja) produktu i różnego rodzaju procesy przetwórcze wpływają na jakość sensoryczną żywności.
	2. Student zna podstawy teoretyczne oraz zastosowanie podstawowych metod analizy sensorycznej.
	Umiejętności:
	1. Student potrafi dobrać metodę badawczą stosownie do założonego celu badania oraz ocenianego produktu.
	2. Student umie przygotować próbki, wykonać analizę, ocenić i zinterpretować wyniki pomiaru.
	Kompetencje społeczne:
	1. Student potrafi współdziałać i pracować w grupie.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia, Fizjologia człowieka, Podstawy analizy statystycznej
Treści programowe modułu	Wykład obejmuje podstawy teoretyczne i zastosowanie metod analizy sensorycznej w ocenie jakości żywności, charakterystykę warunków przeprowadzenia poprawnej oceny sensorycznej (laboratorium analizy sensorycznej, dobór metody i organizacja badań, reprezentatywność i przygotowanie próbek), rekrutację i szkolenie zespołu oceniającego (wrażliwość sensoryczna i czynniki na nią wpływające), kryteria wyboru osób do panelu sensorycznego, czynniki wpływające na jakość sensoryczną żywności oraz metody statystyczne stosowane w analizie sensorycznej. Ćwiczenia obejmują testy sprawdzające wrażliwość sensoryczną kandydatów do zespołu oceniającego, zapoznanie się z podstawowymi metodami analizy sensorycznej (na przykładzie wybranych produktów spożywczych), zasadami przygotowania próbek do analizy, konstruowanie przykładowej ankiety konsumenckiej oraz interpretację otrzymanych wyników.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura obowiązkowa: 1. Babicz-Zielińska E., Rybowska A., Obniska W. Sensoryczna ocena jakości żywności. Wydawnictwo Akademii Morskiej w Gdyni, Gdynia, 2008.

	Literatura zalecana: 1. Baryłko-Pikielna N., Matuszewska I. Sensoryczne badania żywności. Podstawy-metody-zastosowania. Wydawnictwo Naukowe PTTŻ. Kraków, 2009.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, wykonywanie doświadczeń, prezentacja i interpretacja wyników doświadczeń, dyskusja.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 – praca pisemna. W2 – praca pisemna. U1 – ocena wykonania sprawozdania. U2 – ocena wykonania sprawozdania. K1 – ocena pracy studenta w charakterze członka zespołu wykonującego ćwiczenia i sprawozdanie. Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawdziany, sprawozdania, dziennik prowadzącego, zaliczenie.
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe: Udział w wykładach – 14 godz., - 0,56 ECTS Udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych- 15 godz., - 0,6 ECTS Udział w zaliczeniu pisemnym – 1 godz. - 0,04 ECTS **Razem kontaktowe: 30 godz. - 1,2 ECTS** Godziny niekontaktowe: Przygotowanie do ćwiczeń – 5 godz. - 0,2 ECTS Wykonanie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych - 3 godz. - 0,12 ECTS Udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 5 godz., - 0,2 ECTS Przygotowanie do zaliczenia – 10 godz. - 0,4 ECTS **Razem niekontaktowe: 23 godz. - 0,8 ECTS** Łączny nakład pracy studenta to 53 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 do zaliczenia – 5 godz. Obecność na zaliczeniu – 1 godz. Łącznie 36 godz. co odpowiada 1,4 punktom ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – K_W01 W2 - K_W01 U1 - K_U05 U2 – K_U05 K1 – K_K04

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 2 Procesy technologiczne a wartość odżywcza żywności Technology processes and nutritional value of food

Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	Fakultatywny
Poziom studiów	drugiego 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	dr hab. Marzena Włodarczyk-Stasiak
Jednostka oferująca moduł	Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z procesami technologicznymi i obróbką kulinarną żywności oraz ich wpływem na wartość odżywczą żywności.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Absolwent poznał w pogłębionym stopniu zagadnienia dotyczące żywności i jej składników wykorzystywanych do komponowania różnych diet (DI2A_W01; P7 S_WG)
	2. Absolwent poznał w pogłębionym stopniu zagadnienia dotyczące indywidualnej i grupowej edukacji żywieniowej (DI2A_W07; P7 S_WG)
	Umiejętności:
	1. Absolwent umie ocenić jakość żywności wykorzystując wiedzę z zakresu produkcji żywności (DI2A_U05; P7S_UW)
	2. Absolwent umie zaplanować i poprowadzić zaawansowaną edukację żywieniową indywidualną i grupową (DI2A_U01; P7S_UW, P7S_UO)
	Kompetencje społeczne:
	1. Absolwent jest gotów do ponoszenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za poradnictwo dietetyczne oraz produkcję żywności wysokiej jakości (DI2A_K02;P7S_KO, P7S_ KR)
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia, Biochemia, Ogólna technologia żywności
Treści programowe modułu	Wykłady obejmują zagadnienia z zakresu: zmian zachodzących w żywności pod wpływem procesów technologicznych (magazynowania, mycia, rozdrabniania, gotowania, pieczenia, duszenia, smażenia, mrożenia, suszenia, zagęszczania); wpływu czynników fizykochemicznych na surowiec i produkt; omówienia wpływu wymienionych procesów na wartość odżywczą produktu spożywczego. Ćwiczenia obejmują: ocenę wpływ procesów technologicznych na wartość odżywczą produktów spożywczych, dobór obróbki kulinarnej/procesu technologicznego w zależności od surowca i przygotowywanego produktu a otrzymaniem produktu o oczekiwanej wartości odżywczej i walorach smakowych.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura obowiązkowa: Instrukcje do ćwiczeń. Literatura zalecana: Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A. Ogólna Technologia Żywności, WNT, 2010. Sikorski Z.E. (red): Chemia żywności. Odżywcze i

	zdrowotne właściwości składników żywności, WNT 2007. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. Wydaw. Lekarskie PZWL, 2005.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykład, ćwiczenia laboratoryjne doświadczalne, wykonanie i prezentacja projektu
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Zaliczenie treści wykładowych – forma pisemna Sprawozdania z ćwiczeń – forma pisemna Przygotowanie i prezentacja referatu – forma ustna
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe: - udział w wykładach – 14 godz.- 0,56 ECTS - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 5 +10 godz.=15 godz. - 0,6 ECTS -obecność na zaliczeniu końcowym - 1 godz. - 0,04 ECTS **Razem kontaktowe: 30 godz. – 1,2 ECTS** Godziny niekontaktowe: - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych (wejściówek)– 10 x 1 godz. = 10 godz. - 0,4 ECTS - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 2 x 1 godz. = 2 godz.- 0,08 ECTS - przygotowanie do zaliczenia– 10 godz. - 0,4 ECTS **Razem niekontaktowe: 22 godz. - 0,8 ECTS** Łączny nakład pracy studenta to 52 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 14 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – (5 godz.+10 godz.) = 15 godz. - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 2 godz. - obecność na zaliczeniu końcowym – 1. Łącznie 32 godz. co odpowiada 1,28 punktom ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - DI2A_W01; P7 S_WG W2 - DI2A_W07; P7 S_WG U1 - DI2A_U05; P7S_UW U2 - DI2A_U01; P7S_UW, P7S_UO K1 - DI2A_K02;P7S_KO, P7S_ KR

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 3 Nietolerancje i alergie pokarmowe Intolerances and food allergies
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	Fakultatywny
Poziom studiów	drugiego 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	dr Małgorzata Kostecka
Jednostka oferująca moduł	Katedra Chemii
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie z częstością występowania nietolerancji i alergii pokarmowej oraz rodzajami alergenów i zasadami układania diet eliminacyjnych dla osób z nietolerancją i alergią.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. zna czynniki żywieniowe wpływające rozwój alergii i nietolerancji,
	W2. zna zasady układania diety eliminacyjnej w przypadku alergii i nietolerancji
	Umiejętności:
	U1. umie ułożyć zalecenia żywieniowe oraz dietę dla pacjenta ze stwierdzoną nietolerancją i alergią pokarmową
	U2. potrafi rozpoznać objawy alergii pokarmowej i zalecić odpowiednie postępowanie żywieniowe
	Kompetencje społeczne:
	K1. rozumie, że odpowiednie żywienie ma znaczenie dla utrzymania prawidłowego stanu zdrowia i odżywienia pacjenta.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Fizjologia żywienia człowieka Podstawy żywienia człowieka
Treści programowe modułu	Czynniki wpływające na rozwój alergii i nietolerancji pokarmowych. Rodzaje alergii, narażenie na czynniki alergizujące w różnych grupach wiekowych. Zasady układania diet eliminacyjnych przy różnych czynnikach alergizujących z uwzględnieniem prawidłowego zbilansowania diety. Różnice pomiędzy alergią i nietolerancją pokarmową. Leczenie dietetyczne w alergii.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Kaczmarski M., Korotkiewicz-Kaczmarska E. Alergia i nietolerancja pokarmowa. HelpMed s.c, 2015 2.Bartuzi Z. Alergia na pokarmy. Mediton, 2006. 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 – analiza przypadku, kolokwium, zaliczenie pisemne U1 – planowanie diety, kolokwium, zaliczenie pisemne U2 - planowanie diety, kolokwium, zaliczenie pisemne K1 - dyskusja w grupie Formy dokumentowania osiągniętych wyników: projekt diet, kolokwium, zaliczenie pisemne

Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe: • Udział w wykładach – 13 godz. - 0,52 ECTS • udział w zajęciach laboratoryjnych i audytoryjnych – 15 godz.- 0,6 ECTS • udział w zaliczeniu – 2 godz. - 0,08 ECTS **Razem kontaktowe: 30 godz. - 1,2 ECTS** Godziny niekontaktowe: • przygotowanie do ćwiczeń – 6 godz. - 0,24 ECTS • przygotowanie do zaliczenia – 10 godz. - 0,4 ECTS • opracowanie projektu diety – 4 godz – 0,16 ECTS **Razem niekontaktowe: 20 godz. - 0,8 ECTS**
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	-udział w wykładach – 13 godz. -udział w ćwiczeniach – 15 godz. -udział w zaliczeniu – 2 godz. Łącznie 30 godz. co odpowiada 1,2 punkta ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1. - DI2A_W03 W2. - DI2A_W05 U1. - DI2A_U03 U2. - DI2A_U04 K1. - DI2A_K01

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 3 Diety alternatywne Alternative diets
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny

Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,3/0,7)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr Monika Bojanowska
Jednostka oferująca moduł	Katedra Chemii
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z alternatywnymi sposobami żywienia człowieka oraz znaczenie stosowania tego rodzaju diet dla zdrowia
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Wymienia i charakteryzuje różne rodzaje diet alternatywnych
	2. Zna (wymienia) pozytywne i negatywne aspekty poszczególnych diet
	Umiejętności:
	1. Potrafi oceniać wartość odżywczą popularnych diet alternatywnych i dokonywać porad w tym zakresie
	2. Potrafi przewidywać skutki zdrowotne przy stosowaniu odmiennych sposobów żywienia
	Kompetencje społeczne:
	1. Jest świadomy skutków stosowania niezbilansowanych diet redukcyjnych
	2. potrafi planować pracę w zespole i umie w nim współdziałać
Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawowe wiadomości z zakresu prawidłowego żywienia człowieka, funkcjonowania organizmu człowieka. Niezbędna jest również wiedza o składnikach pokarmowych i substancjach bioaktywnych występujących w żywności oraz wiedza z zakresu otyłości i chorób żywienio-zależnych.
Treści programowe modułu	Założenia wybranych diet alternatywnych Charakterystyka diety wegetariańskiej, jej wady i zalety oraz korzyści zdrowotne wynikające z jej stosowania. Rodzaje i charakterystyka niezbilansowanych diet (niskowęglowodanowe, bogatotłuszczowe, bogatobiałkowe: Dukana, Kwaśniewskiego, Atkinsa, itp.) - skuteczność i skutki ich stosowania.

Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura: 1.Gawęcki J., Roszkowski W. (red.): Żywienie człowieka a zdrowie publiczne. PWN, Warszawa 2009. 2.Borawska M.H, Malinowska M: Wegetarianizm: zalety i wady. PZWL, Warszawa, 2009 3.Artykuły tematyczne z czasopism naukowych i popularnonaukowych
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład z prezentacją multimedialną, „burza mózgów" wykład problemowy – dyskusja Ćwiczenia: Analiza jadłospisów wybranych diet alternatywnych, modyfikacje diet
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W, U, K: praca pisemna U, K: Ocena przygotowanych jadłospisów i modyfikacji diet, ocena ustnej prezentacji Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, protokół ocen z zaliczenia pisemnego
Bilans punktów ECTS	udział w wykładach - 15 h udział w ćwiczeniach – 15 h zaliczenie – 3 h Razem kontaktowe – 33 h – 1,3 ECTS przygotowanie do zaliczenia – 8 h studiowanie literatury - 7 h zaliczenie – 3 h Razem niekontaktowe – 20 h – 0,7 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w wykładach – 15 godz.; w ćwiczeniach – 15 godz.; konsultacjach 5 godz.; zaliczenie 3 godz.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1, W2: DI2A_W05; DI2A_W03 U1, U2: DI2A_U03; DI2A_U04 K1 K2: DI2A_K01; DI2A_K04

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Statystyka w dietetyce Statistics in dietetics

Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	Obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	II
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. uczelni
Jednostka oferująca moduł	Katedra Chemii
Cel modułu	Zapoznanie studentów z najczęściej stosowanymi w dietetyce testami statystycznymi i przygotowanie ich do samodzielnego ich stosowania w przygotowywanych pracach magisterskich oraz późniejszej pracy.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Ma pogłębioną wiedzę dotyczącą sposobów pozyskiwania wiedzy w badaniach związanych z dietetyką metodami statystycznymi.
	Umiejętności:
	1. Umie przygotować i prawidłowo przeprowadzić badanie statystyczne i właściwie interpretować ich wyniki.
	Kompetencje społeczne:
	1. Ma świadomość konieczności ciągłego pozyskiwania i aktualizacji wiedzy dotyczącej prawidłowego żywienia człowieka zdrowego i chorego związanej ze zmianami warunków życiowych związanych z szybkim rozwojem cywilizacji,
Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawowe wiadomości dotyczące analizy statystycznej oraz rachunku prawdopodobieństwa, przekazane na module Podstawy statystyki.
Treści programowe modułu	Etapy badania statystycznego. Miary położenia, asymetrii i rozproszenia danych. Szeregi rozdzielcze. Rozkład normalny. Rozkład t-Studenta. Rozkład logarytmiczno-normalny. Rozkład chi-kwadrat, Rozkład Fishera-Secondera. Rozkład wykładniczy i Poissona. Testy normalności rozkładu: test Kołmogorowa-Smirnowa i Lilleforsa, test Shapiro-Wilka. Test $\chi 2$. Wyznaczanie przedziałów ufności. Transformacja danych. Algorytmy wyboru testu statystycznego. Testy parametryczne i nieparametryczne dla danych ilościowych, testy dla danych jakościowych. 1-czynnikowa i wieloczynnikowa AVOVA. Współczynniki korelacji i regresja liniowa. Analiza składowych głównych. Analiza przeżycia: funkcje przeżycia i hazardu, względne ryzyko, współczynnik

	ryzyka i iloraz szans. Rozkłady czasów przeżycia, ocena zgodności dopasowania. Testy porównania czasów przeżycia. Ocena wpływu zmiennych na czas przeżycia: testy parametryczne i nieparametryczne.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Andrzej Stanisz. Przystępny kurs statystyki z zastosowaniem Statistica pl na przykładach z medycyny. Tom 1. Statystyki podstawowe. StatSoft Polska. Kraków 2006. 2. Andrzej Stanisz. Przystępny kurs statystyki z zastosowaniem Statistica pl na przykładach z medycyny. Tom 2. Modele liniowe i nieliniowe. StatSoft Polska. Kraków 2007. 3. Andrzej Stanisz. Przystępny kurs statystyki z zastosowaniem Statistica pl na przykładach z medycyny. Tom 3. Analizy wielowymiarowe. StatSoft Polska. Kraków 2007. 4. Feliks Sawicki. Elementy statystyki dla lekarzy. PZWL. Warszawa 1982. 5. Antoni Lemańczyk. Zbiór zadań ze statystyki medycznej. Uniwersytet Medyczny w Poznaniu. Poznań 2008.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1. Wykład. 2. Ćwiczenia audytoryjne. 3. Ćwiczenia laboratoryjne z użyciem komputerów z oprogramowaniem Statistica.
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	Godziny kontaktowe: •Udział w wykładach – 15 godz., - 0,6 ECTS •Udział w ćwiczeniach audytoryjnych i laboratoryjnych – 15 godz., - 0,6 ECTS **Razem kontaktowe: 30 godz. - 1,2 ECTS** Godziny iekontaktowe: •Przygotowanie do kolokwiów – 20 godz. - 0,8 ECTS **Razem niekontaktowe: 20 godz. - 0,8 ECTS** 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 ćwiczeniach laboratoryjnych i audytoryjnych: 15 godz. -sprawdzanie kolokwiów: 5 godz. Łącznie 35 godz, co odpowiada 1,4 punktowi ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI2A_W04 U1 – DI2A_U08 K1– DI2A_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 drugiego stopnia
Forma studiów	Studia stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (4,8/0,2)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr inż. Agnieszka Malik
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka
Cel modułu	Celem jest szczegółowe poznanie przez studenta organizacji żywienia w domach pomocy społecznej, oddziałach opieki paliatywnej. Poznanie zasad prowadzenia dokumentacji oraz metodyki pracy dietetyka w tego typu placówkach. Student zapoznaje się z zasadami opracowania diet zbiorowych i indywidualnych dla pacjentów i kuracjuszy.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Ma poszerzoną wiedzę dotyczącą układania diet dla osób niepełnosprawnych i przewlekle chorych.
	W2. Ma pogłębioną wiedzę na temat żywności i jej składników wykorzystywanych do komponowania różnych diet
	W3. Zna zasady żywienia osób o szczególnych potrzebach żywieniowych
	Umiejętności:
	U1. Potrafi wyliczyć zapotrzebowanie na składniki pokarmowe i zaplanować żywienie dostosowane do wieku i aktywności
	U2. Potrafi dokonać oceny stanu odżywienia pacjenta i przeprowadzić wywiad żywieniowy i zweryfikować postępowanie dietetyczne
	Kompetencje społeczne:
	K1. Potrafi pracować indywidualnie i w zespole ustalając zadania priorytetowe
	K2. Ma świadomość zasad etyki zawodu dietetyka
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	*Nie dotyczy*
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	*Nie dotyczy*
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 – 20 godzin – 0,8 ECTS - realizacja zadań powierzonych z przez opiekuna praktykanta z ramienia firmy – 80 godzin – 3,2 ECTS - udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 1 godzina – 0,04 ECTS - prowadzenie dziennika praktyk na miejscu praktyk – 19 godzin – 0,76 ECTS - uzupełnianie dziennika praktyk poza godzinami praktyk – 4,5 godziny – 0,18 ECTS - obecność na egzaminie – 0,5 godziny - 0,02 ECTS *liczba godzin kontaktowych /liczba punktów ECTS: 120,5 godz./4,8 ECTS* *liczba godzin ogółem/liczba punktów ECTS: 125 godz./5 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: DI2A_W03 W2: DI2A_W01 W3: DI2A_W05 U1: DI2A_U01 U2: DI2A_U02 K1: DI2A_K04 K2: DI2A_K02

Nazwa kierunku studiów	DIETETYKA
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Praktyka zawodowa** **Professional practice**
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	Obowiązkowy

Poziom studiów	Studia drugiego stopnia
Forma studiów	Studia stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (4,8/0,2)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr inż. Agnieszka Malik
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka
Cel modułu	Celem jest zapoznanie studenta ze specyfiką funkcjonowania poradni dietetycznej oraz poznanie metodyki pracy dietetyka w tego typu placówkach. Poznaje metody pracy z pacjentem indywidualnym
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Zna szczegółowe zasady obowiązujące przy układania diet według indywidualnych potrzeb pacjenta
	W2. Ma pogłębioną wiedzę dotyczącą interpretacji wyników badań laboratoryjnych
	W3. Zna zasady postępowania dietetycznego w chorobach rzadkich
	Umiejętności:
	U1. Potrafi zaplanować i ułożyć dietę zależnie od stanu zdrowia, aktywności i preferencji pacjenta
	U2. Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i gruntownie ocenić sposób i stan odżywienia osoby badanej
	U3.Identyfikuje błędy żywieniowe, potrafi zweryfikować postępowanie dietetyczne.
	Kompetencje społeczne:
	K1. Dostrzega potrzebę zmiany zachowań żywieniowych oraz potrzebę edukowania społeczeństwa w zakresie racjonalnego żywienia
	K2. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za poradnictwo dietetyczne
Wymagania wstępne i dodatkowe	podstawy żywienia człowieka, dietoterapia
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	*Nie dotyczy*
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	*Nie dotyczy*
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 – 20 godzin - realizacja zadań powierzonych z przez opiekuna praktykanta z ramienia firmy – 80 godzin - udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 1 godzina - prowadzenie dziennika praktyk na miejscu praktyk – 19 godzin - uzupełnianie dziennika praktyk poza godzinami praktyk – 4,5 godziny - obecność na egzaminie – 0,5 godziny *liczba godzin kontaktowych /liczba punktów ECTS: 120,5 godz./4,8 ECTS* *liczba godzin ogółem/liczba punktów ECTS: 125 godz./5 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: DI2A_W02 W2: DI2A_W06 W3: DI2A_W05 U1: DI2A_U03 U2: DI2A_U02 U3: DI2A_U04 K1: DI2A_K03 K2: DI2A_K02

Nazwa kierunku studiów	DIETETYKA
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Praktyka zawodowa** **Professional practice**
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	Obowiązkowy
Poziom studiów	Studia drugiego stopnia
Forma studiów	Studia stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (4,8/0,2)

Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr inż. Agnieszka Malik
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka
Cel modułu	Celem jest szczegółowe poznanie przez studenta organizacji żywienia w oddziałach szpitalnych oraz placówkach leczenia uzdrowiskowego. Poznanie zasad prowadzenia dokumentacji oraz poznanie metodyki pracy dietetyka w tego typu placówkach. Student zapoznaje się z zasadami opracowania diet zbiorowych i indywidualnych dla pacjentów i kuracjuszy.
Efekty 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 o szególnych potrzebach żywieniowych przebywających w szpitalach/sanatoriach oraz po hospitalizacji
	W2. Ma pogłębioną wiedzę na temat żywności i jej składników wykorzystywanych do komponowania różnych diet
	W3. potrafi ocenić stan odżywienia pacjentów
	Umiejętności:
	U1. Potrafi opracować jadłospis dopasowany do stanu zdrowia pacjenta
	U2. Potrafi przeprowadzić edukację żywieniową
	Kompetencje społeczne:
	K1. Potrafi pracować indywidualnie i w zespole ustalając zadania priorytetowe
	K2. Ma świadomość zasad etyki zawodu dietetyka
Wymagania wstępne i dodatkowe	podstawy żywienia człowieka
Treści programowe modułu	W ramach odbywanej praktyki student poznaje zasady organizacji wyżywienia w oddziałach szpitalnych oraz placówkach leczenia uzdrowiskowego. 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	*Nie dotyczy*
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	*Nie dotyczy*
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 – 20 godzin - realizacja zadań powierzonych z przez opiekuna praktykanta z ramienia firmy – 80 godzin - udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 1 godzina - prowadzenie dziennika praktyk na miejscu praktyk – 19 godzin - uzupełnianie dziennika praktyk poza godzinami praktyk – 4,5 godziny - obecność na egzaminie – 0,5 godziny *liczba godzin kontaktowych /liczba punktów ECTS: 120,5 godz./4,8 ECTS* *liczba godzin ogółem/liczba punktów ECTS: 125 godz./5 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: DI2A_W05 W2: DI2A_W01 W3: DI2A_W06 U1: DI2A_U03 U2: DI2A_U01 K1: DI2A_K04 K2: DI2A_K02

Nazwa kierunku studiów	DIETETYKA
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Praktyka zawodowa** **Professional practice**
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	Obowiązkowy
Poziom studiów	Studia drugiego stopnia
Forma studiów	Studia stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (4,8/0,2)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr inż. Agnieszka Malik
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka
Cel modułu	Celem jest szczegółowe zapoznanie studenta ze specyfiką organizacji pracy w zakładach żywienia zbiorowego. Dostarczenie wiedzy na temat zasad

	opracowania jadłospisów zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia i ich modyfikacji zależnie od potrzeb konsumentów.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Ma poszerzoną wiedzę na temat zasad prawidłowego żywienia różnych grup ludności
	W2. Ma wiedzę na temat skutków niedoboru i nadmiernej podaży składników pokarmowych w racji pokarmowej
	W3. Ma pogłębioną wiedzę z zakresu indywidualnej i grupowej edukacji żywieniowej.
	Umiejętności:
	U1. Potrafi opracować racje pokarmowe dostosowane do potrzeb wszystkich grup populacyjnych
	U2. Potrafi dokonać oceny jakości żywności i ocenić i wartość odżywczą gotowych potraw
	U3. Potrafi identyfikować błędy żywieniowe i zapobiegać im
	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, dietoterapia
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. Potrafi podejmować standardowe działania w zakresie dobrej praktyki higienicznej, HACCP, wdrażania i doskonalenia zasad higieny. Zna i stosuje w praktyce zasady zakupu i magazynowania produktów spożywczych. Bierze udział w przygotowywaniu i wydawaniu posiłków. Ma wiedzę na temat właściwego doboru technik kulinarnych pozwalających na zachowanie wartości odżywczej produktów i potraw. Sprawnie dokonuje modyfikacji żywienia podstawowego dopasowując go do preferencji konsumenta. Potrafi wskazać alergeny w posiłku i oszacować wartość odżywczą produktów i potraw.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	*Nie dotyczy*
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	*Nie dotyczy*
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 – 20 godzin - realizacja zadań powierzonych z przez opiekuna praktykanta z ramienia firmy – 80 godzin - udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 1 godzina - prowadzenie dziennika praktyk na miejscu praktyk – 19 godzin - uzupełnianie dziennika praktyk poza godzinami praktyk – 4,5 godziny - obecność na egzaminie – 0,5 godziny *liczba godzin kontaktowych /liczba punktów ECTS: 120,5 godz./4,8 ECTS* *liczba godzin ogółem/liczba punktów ECTS: 125 godz./5 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: DI2A_W03 W2: DI2A_W02 W3: DI2A_W07 U1: DI2A_U03 U2: DI2A_U05 U3: DI2A_U04 K1: DI2A_K03 K2: DI2A_K02

Semestr III

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Psychodietetyka
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	Obowiązkowy
Poziom studiów	II stopień
Forma studiów	Stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II rok
Semestr dla kierunku	3 semestr
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (2,5/2,5)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr Katarzyna Ponichtera
Jednostka oferująca moduł	osoba spoza uczelni
Cel modułu	Przybliżenie wiedzy na temat możliwości zastosowania elementów pomocy psychologicznej w obszarze psychodietetyki. Zapoznanie studentów z różnymi formami wsparcia klientów mających problem z zaburzeniami odżywiania, nadwagą i otyłością.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	DI2A_W02
	Ma wiedzę na temat psychologicznych podstaw zachowania człowieka zdrowego i chorego oraz metod udzielania pomocy psychologicznej pacjentom z zaburzeniami odżywiania, nadwagą i otyłością.
	Umiejętności:
	DI2A_U01 Potrafi zaplanować i poprowadzić indywidualną i grupową edukację dietetyczną.
	Kompetencje społeczne:
	DI2A_K02 Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za poradnictwo dietetyczne.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Wiedza z zakresu psychologii.
Treści programowe modułu	Wykłady i ćwiczenia obejmują: psychologiczne funkcje jedzenia, rolę nadwagi i otyłości w cyklu życia, rolę emocji w problemach związanych z odżywianiem, motywację w procesie odchudzania, pracę z pacjentem z zaburzeniami odżywiania się, nadwagą i otyłością, stres a odchudzanie, proces wsparcia psychodietetycznego, obraz ciała-obraz siebie a problemy z odżywianiem.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Brytek-Matera A.: Psychodietetyka. Wyd. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2020. Bailey A., Ciarrochi J., Harris R.: Pożegnaj wagę. Gdańskie wydawnictwo Psychologiczne 2019. Ogden J. : Psychologia odżywiania się. Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2011.

	Józefik B.: Anoreksja i bulimia psychiczna. Rozumienie i leczenie zaburzeń odżywiania. Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 1999. Fairburn Ch.: Terapia poznawczo-behawioralna i zaburzenia odżywiania. Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 2013. Beck J.: Dieta dr Beck. Myślenie wyszczuplające. Wyd. W.A.B., Warszawa 2009. Rollnick S., Miller W.: Wywiad motywujący w opiece zdrowotnej. Jak pomóc pacjentom w zmianie złych nawyków i ryzykownych zachowań. Wyd. SWPS, Warszawa 2010.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Praca indywidualna, praca grupowa, wykłady, prezentacje multimedialne, burza mózgów, studium przypadku, dyskusja.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W02, U01, U02 – odpowiedzi na pytania otwarte, aktywne uczestnictwo w zajęciach
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe: - udział w wykładach – 24 h – 1 ECTS - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 36 h – 1,44 ECTS **Razem kontaktowe: 60 godz. – 2,5 ECTS** Godziny niekontaktowe: - udział w konsultacjach – 2 h – 0,08 ECTS - przygotowanie do zajęć – 58 h – 2 ECTS **Razem niekontaktowe: 59 godz. - 2,5 ECTS** Łącznie 119 godz. co odpowiada 5 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 24 - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 36 - udział w konsultacjach – 2 h Łącznie 62 godz. co odpowiada 2,5 punktom ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Żywienie kobiet ciężarnych, karmiących, niemowląt Nutrition of pregnant women, nursing mothers, infants
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	Obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	Stacjonarne

Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,4/0,6)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr Małgorzata Kostecka
Jednostka oferująca moduł	Katedra Chemii
Cel modułu	Celem modułu jest poznanie zasad prawidłowego żywienia kobiet planujących ciążę, ciężarnych, karmiących piersią i niemowląt. Poznanie profilaktyki cukrzycy ciążowej i innych dolegliwości ze strony przewodu pokarmowego.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. zna czynniki żywieniowe wpływające na prawidłowy przebieg ciąży i rozwój dziecka
	W2. zna zasady układania diety w przypadku cukrzycy ciążowej oraz metody kontroli wyrównania glikemii
	Umiejętności:
	U1. umie ułożyć zalecenia żywieniowe oraz dietę dla kobiety w kolejnych trymestrach ciąży z uwzględnieniem wagi pacjentki przed ciążą oraz ułożyć prawidłową dietę redukcyjną w okresie karmienia piersią
	U2. potrafi rozpoznać objawy cukrzycy ciążowej i zalecić odpowiednie postępowanie żywieniowe
	Kompetencje społeczne:
	K1. rozumie, że odpowiednie żywienie ma znaczenie nie tylko dla zdrowia matki, ale również wpływa na prawidłowy rozwój płodu oraz warunkuje zdrowie dziecka w jego późniejszym życiu
Wymagania wstępne i dodatkowe	Fizjologia żywienia człowieka Podstawy żywienia człowieka Dietetyka pediatryczna
Treści programowe modułu	Czynniki wpływające na prawidłowy rozwój i przebieg ciąży. Rola diety w profilaktyce cukrzycy ciążowej oraz zasady prawidłowego odżywiania i komponowania zbilansowanych jadłospisów w przypadku wystąpienia cukrzycy ciążowej. Wpływ pokarmów spożywanych przez matkę w okresie karmienia piersią na rozwój niemowlęcia. Zasady bezpiecznej diety odchudzającej w okresie ciąży i karmienia.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Szostak – Węgierek D. Żywienie kobiet w ciąży. Wyd PZWL, 2013 2. Poradnik żywienia kobiet w ciąży. IMiD & Fundacja Nutricia, 2019 3. Jeszka J. Algorytmy żywienia dzieci. Wyd Urban&Partner, 2013
Planowane formy/działania/metody	• Metody podające m.in. wykład, prezentacja • Metody aktywizujące m.in. omówienie przypadków

dydaktyczne	• Metody praktyczne m.in. ćwiczenia tabelaryczne, analiza i układanie diet
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 - kolokwium, zaliczenie pisemne W2 – analiza przypadku, kolokwium, zaliczenie pisemne U1 – planowanie diety, kolokwium, zaliczenie pisemne U2 - planowanie diety, kolokwium, zaliczenie pisemne K1 - dyskusja w grupie Formy dokumentowania osiągniętych wyników: projekt diet, kolokwium pisemne, zaliczenie pisemne
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe: • Udział w wykładach – 15 godz. – 0,6 ECTS • udział w zajęciach laboratoryjnych i audytoryjnych – 20 godz., - 0,8 ECTS • udział w zaliczeniu – 2 godz. - 0,08 ECTS **Razem kontaktowe: 37 godz. - 1,4 ECTS** Godziny niekontaktowe: • przygotowanie do ćwiczeń – 5 godz. - 0,2 ECTS • przygotowanie do zaliczenia – 8 godz. - 0,4 ECTS • opracowanie projektu diety – 5 godz – 0,2 ECTS **Razem niekotaktowe: 16 godzin – 0,6 ECTS**
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	-udział w wykładach – 15 godz. -udział w ćwiczeniach – 20 godz. -udział w zaliczeniu – 2 godz Łącznie 37 godz. co odpowiada 1,4 punkta ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1. - DI2A_W03 W2. - DI2A_W05, DI2A_W06 U1. - DI2A_U04 U2. - DI2A_U03 K1. - DI2A_K01

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Dietoterapia geriatryczna Geriatric diet therapy
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia

Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1,6/1,4)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr inż. Justyna Libera
Jednostka oferująca moduł	Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii
Cel modułu	Zapoznanie studentów z rolą dietoterapii w utrzymaniu zdrowia osób starszych, uwzględniając kwestie związane niepełnosprawnościami wynikającymi z procesu starzenia.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Zna produkty spożywcze i składniki pokarmowe szczególnie wskazane w diecie seniorów
	2. Ma wiedzę dotyczącą zasad prawidłowego żywienia seniorów oraz zna metody oceny sposobu odżywienia osób starszych
	3. Zna zasady postępowania dietetycznego w wybranych chorobach związanych ze starzeniem się organizmu
	Umiejętności:
	1. Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy oraz ocenić sposób żywienia seniora, wykorzystując właściwe kwestionariusze i programy komputerowe
	2. Planuje żywienie seniora, uwzględniając stan jego zdrowia oraz aktywność fizyczną
	3. Identyfikuje błędy w żywieniu seniora i proponuje postępowanie dietetyczne
	Kompetencje społeczne:
	1. Promuje postawę prozdrowotną oraz aktywność fizyczną adekwatnie do stanu fizjologicznego seniora
Wymagania wstępne i dodatkowe	Wiedza z zakresu podstaw żywienia człowieka i dietetyki oraz fizjologii żywienia człowieka
Treści programowe modułu	Wykłady: Zmiany fizjologiczne i patologiczne związane ze starzeniem się organizmu. Problem zespołu słabości i wielochorobowości. Podstawowe problemy żywieniowe osób starszych. Interakcje żywności i leków stosowanych przez osoby starsze. Zasady żywienia seniorów w wybranych jednostkach chorobowych związanych z wiekiem. Żywienie seniorów nieprawnych ruchowo. Ćwiczenia: Praca z problemem badawczym z zakresu dietoterapii osób w wieku starszym – studium przypadku. Przygotowywanie planów żywieniowych i planowanie jadłospisów dla seniorów starzejących się w sposób fizjologiczny i

	patologiczny.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	11. *Żywienie osób starszych. Rekomendacje Sekcji Dietetyki Medycznej POLSPEN*. Dorota Szostak-Węgierek. Wyd. PZWL Warszawa, 2020. 12. *Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie*. Jarosz M. Rychlik E., Stoś K., Charzewska J. (red). Wyd. PZH, Warszawa 2020. 13. *ESPEN guideline on clinical nutrition and hydration in geriatrics* Volkert D., Beck A.M., Cederholm T., Cruz-Jentoft A., Goisser S., et al. *Clinical Nutrition* 38, 10-47, 2019. 14. Czasopisma branżowe (m.in. *Gerontology*, *Clinical Nutrition, Current Aging Science, Nutrients*)
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykłady, praca z artykułami naukowymi, studium przypadku, praca w modelu flipped classroom, prezentacje multimedialne, konsultacje
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Sposoby weryfikacji: W1, W2 i W3- ocena sprawdzianu pisemnego U1, U2 i U3- ocena pracy studenta na ćwiczeniach (projekty, kolokwium) K1 - ocena pytań otwartych na sprawdzianie Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik przedmiotu, projekty oraz pisemny sprawdzian końcowy.
Bilans punktów ECTS	– udział w wykładach (0,6 ECTS) – udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych (1 ECTS) – udział w konsultacjach (0,2 ECTS) – przygotowanie projektu diety seniora starzejącego się fizjologicznie (0,4 ECTS) – przygotowanie projektu diety seniora starzejącego się patologicznie (0,4 ECTS) – studiowanie literatury i przygotowanie się do kolokwium (0,4 ECTS) Łączny nakład pracy studenta wynosi 73 godz., co odpowiada 3 pkt. ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w wykładach - 14 godz. udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 24 godz. Łącznie 38 godz., co odpowiada 1,6 pkt. ECTS.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI2A_W01 W2 – DI2A_W03 W3 – DI2A_W05 U1 – DI2A_U02 U2 – DI2A_U03 U3 – DI2A_U04 K1 – DI2A_K03

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka

Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Żywienie w chorobach nowotworowych Nutrition in cancer
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	Obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	Stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (1,7/2,3)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr Małgorzata Kostecka
Jednostka oferująca moduł	Katedra Chemii
Cel modułu	Celem modułu jest poznanie zasad prawidłowego żywienia pacjentów onkologicznych w okresie leczenia jak i w okresie remisji nowotworu. Poznanie profilaktyki pierwotnej i wtórnej nowotworów ze szczególnym uwzględnieniem składników diety.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. zna czynniki środowiskowe wpływające na rozwój choroby nowotworowej
	W2. zna zasady układania diety dla pacjentów onkologicznych oraz sposoby identyfikacji niedożywienia
	Umiejętności:
	U1. wie jakie są trudności w zapewnieniu podaży energetycznej i składników odżywczych u pacjentów chorujących na różne typy nowotworów oraz potrafi rozpoznać niedożywienie
	U2. umie ułożyć zalecenia żywieniowe oraz dietę dla pacjenta chorującego na nowotwory różnych narządów, z uwzględnieniem powikłań występujących przy radio- i chemioterapii.
	Kompetencje społeczne:
	K1. rozumie, że odpowiednie żywienie nie tylko może uchronić przed chorobą nowotworową, ale odgrywa również decydującą rolę we wspomaganiu jej leczenia
Wymagania wstępne i dodatkowe	Fizjologia żywienia człowieka Podstawy żywienia człowieka
Treści programowe modułu	Czynniki wpływające na rozwój choroby nowotworowej, dieto-profilaktyka, rola poszczególnych składników żywności w zapobieganiu chorobie nowotworowej. Zaburzenia odżywiania w nowotworach różnych narządów, specyficzne zalecenia dietetyczne. Żywienie podczas chemio- i radioterapii oraz leczenia hormonalnego.

	Leczenie żywieniowe pacjenta onkologicznego przed i po operacji. Zaburzenia odżywiania. Zasady i trudności w żywieniu pacjentów terminalnych. Diety przemysłowe stosowane w leczeniu onkologicznym.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Kapała A. Dieta w chorobie nowotworowej. Buchmann, 2018 2. Chace D.: Dieta w chorobach nowotworowych. Bauer Weltbild Media, 2006. 3. Konopka P.: Rak. Układ odpornościowy a odżywianie. Medpharm Polska. 2009 4. Sobotka L.: Podstawy żywienia klinicznego. Wyd. Lek. PZWL, Warszawa, 2004
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	• Metody podające m.in. wykład, prezentacja • Metody aktywizujące m.in. omówienie przypadków • Metody praktyczne m.in. ćwiczenia tabelaryczne, formularze oceny stanu odżywienia, analiza i układanie diet
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 - kolokwium, zaliczenie pisemne W2 – analiza przypadku, kolokwium, zaliczenie pisemne U1 – planowanie diety, kolokwium, zaliczenie pisemne U2 - planowanie diety, kolokwium, zaliczenie pisemne K1 - dyskusja w grupie Formy dokumentowania osiągniętych wyników: projekt diet, kolokwium, zaliczenie pisemne
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe: • Udział w wykładach – 15 godz. - 0,4 ECTS • udział w zajęciach laboratoryjnych i audytoryjnych – 28 godz., - 1,12 ECTS • udział w zaliczeniu – 4 godz. - 0,16 ECTS **Razem kontaktowe: 47 godz. - 1,7 ECTS** Godziny niekontaktowe: • przygotowanie do ćwiczeń – 20 godz. - 0,8 ECTS • przygotowanie do zaliczenia – 24 godz. - 0,96 ECTS • opracowanie projektu diety – 15 godz – 0,6 ECTS **Razem niekontaktowe: 59 godz. - 2,3 ECTS**
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	-udział w wykładach – 14 godz. -udział w ćwiczeniach – 28 godz. -udział w zaliczeniu – 4 godz Łącznie 46 godz. co odpowiada 1,8 punkta ECTS

Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1. - DI2A_W03 W2. - DI2A_W05, DI2A_W06 U1. - DI2A_U04 U2. - DI2A_U03 K1. - DI2A_K01

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 4 Nutrition in cardiovascular disease
Język wykładowy	Angielski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	II stopnia
Forma studiów	Stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
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. prof. uczelni Paweł Glibowski
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka
Cel modułu	Celem modułu jest przedstawienie stanu wiedzy na temat wpływu czynników żywieniowych na rozwój chorób układu krążenia oraz zapoznanie studentów z aktualnymi wytycznymi dotyczącymi zaleceń żywieniowych oraz dietoterapii w chorobach układu krążenia w języku angielskim.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Ma wiedzę na temat skutków nieprawidłowego żywienia na rozwój chorób układu sercowo-naczyniowego
	W2. Zna anglojęzyczne wytyczne dietetyczne dla pacjentów z chorobami układu krążenia
	W3. Potrafi wskazać czynniki ryzyka chorób układu krążenia w języku angielskim
	Umiejętności:
	U1. Student posiada umiejętność dokonywania analizy sposobu żywienia, stanu odżywienia pod kątem chorób układu krążenia w języku angielskim
	U2. Potrafi modyfikować dietę i opracować plan działań zgodnie z obowiązującymi wytycznymi w

	języku angielskim
	Kompetencje społeczne:
	K1. Jest gotów do systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie profilaktyki i dietoterapii w chorobach układu krążenia
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość biochemii, anatomii, fizjologii, podstaw żywienia człowieka
Treści programowe modułu	W ramach wykładów zostanie przedstawiony aktualny stan wiedzy na temat epidemiologii, patogenezy i roli czynników żywieniowych w powstawaniu i rozwoju chorób układu krążenia. Zostaną przedstawione aktualne wytyczne obowiązujące przy opracowywaniu diet leczniczych i profilaktycznych w takich schorzeniach jak miażdżyca, choroba wieńcowa, nadciśnienie tętnicze, zawał mięśnia sercowego, udar. W ramach ćwiczeń studenci opracowują plany żywieniowe dla pacjentów z uwzględnieniem aktualnego stanu zdrowia i aktywności pacjenta.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Peckenpaugh N.: Essentials and diet therapy Elsevier, 2011 2. Advanced Human Nutrition Denis Medeiros, Robert E. C. Wildma. Jones and Bartlet Learning, 2012
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) ćwiczenia w postaci zajęć komputerowych z programem Cronometer, 2) ćwiczenia audytoryjne, 3) pogadanka, 4) wykonanie i obrona projektu diety, 5) wykład
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1, W2, W3: projekty diet, wypowiedź ustna U1, U2: ocena zadania projektowego, dyskusja K1, K2: ocena pytań otwartych przy zaliczeniu treści wykładowych Formy dokumentowania osiągniętych wyników, projekt, dziennik prowadzącego, pisemna praca zaliczeniowa.
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe: - udział w wykładach – 13 godz., - 0,44 ECTS - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 24 godz. - 0,96 ECTS -udział z zaliczeniu – 1 godz. - 0,04 ECTS **Razem kontaktowe: 38 godz. - 1,4 ECTS** Godziny niekontaktowe: - przygotowanie projektu – 15 godz., - 0,6 ECTS - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 8 godz. - 0,32 ECTS - przygotowanie do zaliczenia i obecność na

	zaliczeniu – 15 godz. - 0,6 ECTS **Razem niekontaktowe: 38 godz. - 1,6 ECTS** Łączny nakład pracy studenta to 76 godz. co odpowiada ≈ 3 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 13 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 24 godz. - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 8 godz. - obecność na zaliczeniu – 1 godz. = 1 godz. Łącznie 46 godz. co odpowiada 1,8 pkt ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - DI2A_W03 W2 - DI2A_W03, DI2A_W05 W3 - DI2A_W01, DI2A_W03, DI2A_W06 U1 - DI2A_U02 U2 - DI2A_U03, DI2A_U04 K1 - DI2A_K01

Nazwa kierunku studiów	DIETETYKA
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 4 Żywienie w chorobach układu krążenia Nutrition in cardiovascular disease
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	Fakultatywny
Poziom studiów	Studia drugiego stopnia
Forma studiów	Stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	Łącznie 3 (1,4/1,6)
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 modułu jest przedstawienie stanu wiedzy na temat wpływu czynników żywieniowych na rozwój chorób układu krążenia oraz zapoznanie studentów z aktualnymi wytycznymi dotyczącymi planowania diet.
Efekty uczenia się dla modułu to opis	Wiedza:

zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	W1. Ma wiedzę na temat skutków nieprawidłowego żywienia na rozwój chorób ukł. krążenia
	W.2. Zna i prawidłowo interpretuje wytyczne dietetyczne dla pacjentów z chorobami sercowo-naczyniowymi
	W3.Potrafi wskazać czynniki ryzyka chorób ukł. Krążenia
	Umiejętności:
	U1.Student posiada umiejętność dokonywania analizy sposobu żywienia, stanu odżywienia pod kątem chorób ukł. krążenia
	U2. Potrafi modyfikować dietę i opracować plan działań zgodnie z obowiązującymi wytycznymi
	Kompetencje społeczne:
	K1. Jest świadomy konieczności systematycznego uzupełniania wiedzy
	K2. Potrafi dzielić się wiedzą poza środowiskiem akademickim (na polu rodzinnym, wśród znajomych
	K3. Potrafi wyjaśniać problemy związane z chorobami ukł. krążenia
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość biochemii, anatomii, fizjologii, podstaw żywienia człowieka
Treści programowe modułu	W ramach modułu zostanie przedstawiony aktualny stan wiedzy na temat epidemiologii, patogenezy i roli czynników żywieniowych w powstawaniu i rozwoju chorób układu krążenia. Zostaną przedstawione aktualne wytyczne obowiązujące przy opracowywaniu diet leczniczych i profilaktycznych w takich schorzeniach jak miażdżyca, choroba wieńcowa, nadciśnienie tętnicze, zawał mięśnia sercowego, udar. W ramach ćwiczeń studenci opracowują plany żywieniowe dla pacjentów z uwzględnieniem aktualnego stanu zdrowia i aktywności pacjenta.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura obowiązkowa: 7. Jarosz M. (red.): Normy żywienia dla populacji polskiej, Wyd. IŻŻ, Warszawa, 2017 8. Wytyczne Polskiego Forum Profilaktyki www.pfp.edu.pl 9. Wytyczne ESC dotyczące prewencji chorób układu sercowo-naczyniowego w praktyce klinicznej w 2016 roku, Kardiologia Polska 2016; 74, 9: 821–936 Literatura zalecana: 10. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.): Żywienie człowieka a zdrowie publiczne. PWN, Warszawa 2012. 11. Payne A., Barker H.: Dietetyka i żywienie kliniczne, Elsevier, Wrocław 2013
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) wykład 2) ćwiczenia audytoryjne,

	3) ćwiczenia w postaci zajęć komputerowych z programem Dieta 5, Kcalmar 4) wykonanie projektu, 5) dyskusja
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1, W2, W3: projekty diet, wypowiedź ustna U1, U2: ocena zadania projektowego, dyskusja K1, K2: ocena wystąpienia, ocena zachowań podczas pracy w grupie, dyskusja K3: ocena prezentacji projektu Formy dokumentowania osiągniętych wyników, projekt, dziennik prowadzącego, pisemna praca zaliczeniowa.
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe: - udział w wykładach – 13 godz., - 0,48 ECTS - udział w ćwiczeniach audytoryjnych i laboratoryjnych – 24 godz. - 0,96 ECTS **Razem kontaktowe: 37 godz. - 1,4 ECTS** Godziny niekontaktowe: - udział w konsultacjach – 5 godz. - 0,2 ECTS - przygotowanie do ćwiczeń – 10 godz. - 0,4 ECTS - przygotowanie projektu – 10 godz.- 0,4 ECTS - studiowanie literatury – 10 godz. - 0,4 ECTS - udział w zaliczeniu – 2 godziny – 0,08 ECTS **Razem niekontaktowe: 38 godz. - 1,6 ECTS**
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- wykłady – 13 godz., - ćwiczenia – 24 godz. - konsultacje – 5 godz. - zaliczenie – 2 godziny
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1: DI2A_W 02 W2: DI2A_W03/ DI2A_W05 W3: DI2A_W06 U1: DI2A_U02 U2: DI2A_U03 K1: DI2A_K01 K2: DI2A_K03 K3: DI2A_K03

M uu_uu - Numer modułu zgodnie z planem studiów, oraz forma studiów (stacjonarne –S; niestacjonarne –N), rok akademicki w którym moduł będzie realizowany	
Kierunek lub kierunki studiów	Dietetyka
Nazwa modułu kształcenia, także nazwa w języku angielskim	Żywienie w zespole metabolicznym Nutrition in metabolic syndrome
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu kształcenia (obowiązkowy/fakultatywny)	Obowiązkowy
Poziom modułu kształcenia	II stopień studiów
Rok studiów dla kierunku	2
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem	3 (2/1)

na kontaktowe/ niekontaktowe		
Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej	Monika Karaś	
Jednostka oferująca przedmiot	Katedra Biochemii Chemii Żywności	
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z pojęciem zespołu metabolicznego oraz ze sposobem racjonalnego żywienia osób z zespołem metabolicznym.	
Efekty kształcenia wraz z odniesieniem do efektów kierunkowych	Efekty Kierunkowe	Realizowane Efekty Kształcenia
	DI 2A_W02	Ma wiedzę dotyczącą występowania i patogenezy zespołu metabolicznego i zagrożeń z nim związanych.
	DI 2A_W03	Ma wiedzę dotyczącą roli składników pokarmowych i produktów spożywczych w dietoprofilaktyce i dietoterpii osób z zespołem metabolicznym
	DI 2A _W05	Rozumie zalecenia odnośnie spożycia poszczególnych składników i produktów spożywczych przez osoby z zespołem metabolicznym.
	DI 2A_U02	Potrafi dokonać porad w zakresie prawidłowego żywienia osób z zespołem metabolicznym.
	DI 2A_U03	Potrafi przygotować jadłospis dla osób z zespołem metabolicznym.
	DI 2A_U04	Umie dokonać oceny sposobu żywienia osoby z zespołem metabolicznym
	DI 2A_K01	Rozumie potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie żywienia osób z zespołem metabolicznym.
	DI 2A_K02	Ma świadomość konieczności przestrzegania prawa i tajemnicy zawodowej.
Liczba punktów ECTS w odniesieniu do obszaru/ów nauk	2 – nauki medyczne 1 – nauki rolnicze	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia	W1- sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne, W2- sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne, W3- sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne, U1- ocena wykonania sprawozdania i jego obrony, U2- ocena wykonania sprawozdania i jego obrony, U3- ocena wykonania sprawozdania i jego obrony, K1- ocena pytań otwartych na sprawdzianach. K2- ocena pytań otwartych na sprawdzianach. Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawdziany, sprawozdania, dziennik prowadzącego, zaliczenie. Ocena niedostateczna (2,0) z egzaminu końcowego oznacza brak zaliczenia modułu.	
Procentowy udział oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu w końcowej ocenie z modułu	*20% udziału oceny z ćwiczeń* *80% udziały oceny z egzaminu*	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia, Biochemia, Anatomia, Fizjologia żywienia	

	człowieka, Podstawy dietetyki
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	Wykłady obejmują: pojęcie, patogeneza oraz rozpoznanie zespołu metabolicznego; rola otyłości w zespole metabolicznym; zagrożenia zdrowotne związane z występowaniem zespołu metabolicznego; rola poszczególnych składników pokarmowych w dietoprofilaktyce i dietoterapii osób z zespołem metabolicznym. Ćwiczenia obejmują: badanie wpływu składników pokarmowych na aktywność enzymów zaangażowanych w patogenezę zespołu metabolicznego. Przygotowanie jadłospisów dla osób z zespołem metabolicznym – obliczanie podstawowej i całkowitej przemiany materii oraz wyliczanie wartości energetycznej posiłków dla osób z zespołem metabolicznym.
Zalecana lista lektur lub lektury obowiązkowe	Literatura zalecana: Mamcarz A. (red). Zespół metaboliczny. Wyd. Medical education. 2008 Wyrzykowski B. Zespół metaboliczny w praktyce klinicznej. Wyd. Via medica. 2010 Wyrzykowski B. Zespół metaboliczny – rozpoznanie i leczenie. Wyd. α medica press. 2006 Ciborowska H i Rudnicka A. Dietetyka – żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wyd. Lekarskie PZWL. 2010
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, ćwiczenia audytoryjne, wykonanie ćwiczeń laboratoryjnych, dyskusja
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 13 - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 24 - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 8, - obecność na egzaminie – 2 - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych – 13 - dokończenie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych – 5 Łącznie 65 godz. co odpowiada 3 punktom ECTS

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Żywienie w chorobach autoimmunizacyjnych Nutrition in autoimmune diseases
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,3/0,7)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za	Dr inż. Justyna Libera

moduł	
Jednostka oferująca moduł	Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii
Cel modułu	Zapoznanie studentów z rolą diety w chorobach autoimmunizacyjnych
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Zna produkty spożywcze i składniki pokarmowe szczególnie wskazane w diecie osób z wybranymi chorobami autoimmunizacyjnymi
	2. Ma wiedzę na temat obowiązujących zaleceń żywieniowych oraz prawidłowego planowania i metod oceny jadłospisów osób z chorobami autoimmunizacyjnymi
	3. Zna zasady postępowania dietetycznego w wybranych chorobach autoimmunizacyjnych
	Umiejętności:
	1. Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy oraz ocenić sposób żywienia osoby z chorobą autoimmunizacyjną, wykorzystując właściwe kwestionariusze i programy komputerowe
	2. Planuje żywienie osoby z chorobą autoimmunizacyjną, uwzględniając stan jej zdrowia oraz aktywność fizyczną
	3. Identyfikuje błędy w żywieniu osoby z chorobą autoimmunizacyjną i proponuje postępowanie dietetyczne
	Kompetencje społeczne:
	1. Promuje postawę prozdrowotną oraz aktywność fizyczną adekwatnie do stanu fizjologicznego pacjenta z chorobą autoimmunizacyjną
Wymagania wstępne i dodatkowe	Wiedza z zakresu podstaw żywienia człowieka i dietetyki oraz fizjologii żywienia człowieka
Treści programowe modułu	Wykłady: Ogólna charakterystyka chorób autoimmunizacyjnych. Problematyka chorób autoimmunizacyjnych w kontekście żywienia. Modele żywieniowe w wybranych chorobach o podłożu autoimmunizacyjnym. Dieta w wybranych chorobach autoimmunizacyjnych (choroby jelit, choroby endokrynologiczne, choroby skóry i stawów). Ćwiczenia: Projekty diet w wybranych chorobach o podłożu autoimmunizacyjnym.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Czasopisma branżowe (*Nutrition and Immunity* SpringerLink, *Present Knowledge in Nutrition – Nutrition and autoimmune disease* ScienceDrect)
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady, praca z artykułami naukowymi, studium przypadku. Praca w modelu flipped classroom, prezentacje multimedialne, konsultacje
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Sposoby weryfikacji: W1, W2 i W3- ocena sprawdzianu pisemnego U1, U2 i U3- ocena pracy studenta na ćwiczeniach

	(projekty) K1 - ocena pytań otwartych na sprawdzianie Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik przedmiotu, projekty oraz pisemny sprawdzian końcowy.
Bilans punktów ECTS	– udział w wykładach (0,5 ECTS) – udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych (0,8 ECTS) – udział w konsultacjach (0,1 ECTS) – przygotowanie projektów (0,4 ECTS) - przygotowanie do zaliczenia pisemnego (0,2 ECTS) Łączny nakład pracy studenta wynosi 50 godz., co odpowiada 2 pkt. ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w wykładach - 13 godz. udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 18 godz. Łącznie 31 godz., co odpowiada 1,3 pkt. ECTS.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI2A_W01 W2 – DI2A_W03 W3 – DI2A_W05 U1 – DI2A_U02 U2 – DI2A_U03 U3 – DI2A_U04 K1 – DI2A_K03

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Metodologia badań żywieniowych Methodology of nutrition research
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	Obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	Stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2 (1,0/1,0)
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 wyposażenie studenta w umiejętność samodzielnego zestawiania i oceny badań żywieniowych w celu rewizji stosowanych i formułowania nowych zaleceń żywieniowych zgodnie z zasadami *evidence-based medicine* (evidence based health care).
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Absolwent zna organizację, etapy i metodologię badań naukowych w zakresie medycyny/żywienia
	Umiejętności:

	1. Absolwent potrafi zaprojektować i weryfikować badanie naukowe w oparciu o zasady *evidence-based medicine* (evidence based health care)
	Kompetencje społeczne:
	1. Absolwent jest gotów do systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie żywienia człowieka zdrowego i chorego
Wymagania wstępne i dodatkowe	podstawy dietetyki, żywienia człowieka, język angielski na poziomie min. podstawowym, podstawy statystyki, podstawy obsługi komputera
Treści modułu kształcenia – zwarty opis ok. 100 słów.	W ramach modułu student zapozna się z typami badań naukowych, procedurami i metodami badawczymi, co umożliwi mu poprawne ich zestawianie do analiz porównawczych, wykonywanych w oparciu o znajomość i umiejętność interpretacji wskaźników służących do opisu wyników badań.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1) wiadomości przekazane podczas wykładów i ćwiczeń 2) John R. Taylor, 2011 r., "Wstęp do analizy błędu pomiarowego", wyd. PWN, 3) Jan Gawęcki, Wiesław Wagner, 1984 r., "Podstawy metodologii badań doświadczalnych w nauce o żywieniu i żywności", wyd. PWN Literatura uzupełniająca: 1) Adam Łomnicki, 2010 r., "Wprowadzenie do statystyki dla przyrodników", wyd. PWN
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	• Metody podające m.in. wykład, pogadanka, opis, anegdota • Metody problemowe m.in. dyskusja, burza mózgów • Metody aktywizujące m.in. przypadków • Metody praktyczne m.in. ćwiczenia, pokaz, projekt • Metody programowane (komputer)
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 - pisemne zaliczenie końcowe U1 – zadanie projektowe K1 - pisemne zaliczenie końcowe Formy dokumentowania osiągniętych wyników: projekt, zaliczenie końcowe
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe: • udział w wykładach – 13 godz.,- 0,5 ECTS • udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 12 godz., - 0,4 ECTS • Udział w zaliczeniu końcowym - 2 godz. - 0,08 ECTS **Razem kontaktowe: 27 godz. – 1,0 ECTS** Godziny niekontaktowe: • przygotowanie do zaliczenia – 7 godz., - 0,28 ECTS • przygotowanie sprawozdań z ćwiczeń – 7 godz., - 0,28 ECTS • wykonanie zadania projektowego – 6 godz., - 0,24 ECTS • udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 5 godz. - 0,2

	ECTS **Razem niekontaktowe: 25 godz. - 1 ECTS** Łączny nakład pracy studenta to 52 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	• udział w wykładach – 13 godz., • udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 12 godz., • udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 5 godz. Łącznie 27 godzin, co odpowiada 1,1 punktowi ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – K_W04 U1 – K_U07, U08 K1 – K_K01

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Seminarium dyplomowe 1 Diploma seminar 1
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	Obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	Stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (0,7/1,3)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	
Jednostka oferująca moduł	
Cel modułu	Przygotowanie studentów do pisania pracy magisterskiej, pogłębienie umiejętności rozumienia i prezentacji prac badawczych związanych z kierunkiem studiów.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Zna zasady pisania prac naukowych
	Umiejętności:
	U1. Umie wyszukiwać i twórczo wykorzystywać informacje pochodzące z różnych źródeł
	U2. Posiada umiejętność przygotowania naukowych wystąpień ustnych i prac pisemnych.
	Kompetencje społeczne:
	K1. Rozumie potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie studiowanego kierunku
Wymagania wstępne i dodatkowe	
Treści programowe modułu	Wymogi pisania prac magisterskich, metodologia realizacji prac naukowo-badawczych. Rozwinięcie

	umiejętności prezentacji prac badawczych związanych z kierunkiem studiów.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	6. Piszę pracę magisterską : poradnik dla autorów akademickich prac promocyjnych (licencjackich, magisterskich, doktorskich), Krystyna Wojcik, Oficyna Wydawnicza Szkoły Głównej Handlowej, Warszawa 2002. 7. Wydziałowe wymogi dotyczące pisania prac 8. Scientific communication, czyli jak pisać i prezentować prace naukowe, Waleria Młyniec, Sylwia Ufnalska, Sorus, Poznań 2004.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	• Metody podające m.in. wykład, pogadanka, • Metody problemowe m.in. przygotowanie przez studenta wystąpień ustnych, dyskusja, pogadanka, • Metody aktywizujące m.in. pełnienie funkcji sekretarza sporządzającego protokół z ćwiczeń
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1, U1, U2 - ocena referowania K1 – oceny z udziału w dyskusji Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, prezentacje studentów.
Bilans punktów ECTS	• udział w zajęciach 16 godz., - 0,7 ECTS kontaktowe • udział w konsultacjach 9 godz. • przygotowanie wystąpienia ustnego – prezentacji – 10 godz., • studiowanie literatury 20 godz. Łączny nakład pracy studenta to 55 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	• udział w zajęciach laboratoryjnych – 16 godz., • udział w konsultacjach 9 godz. Łącznie 25 godz. co odpowiada 1 pkt ECTS.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - DI2A_W04, DI2A_W08 U1 - DI2A_ U06, DI2A_ U07 U2- DI2A_U08 K1 - DI2A_ 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 drugiego stopnia
Forma studiów	Studia stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na	5 (4,8/0,2)

kontaktowe/niekontaktowe	
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 szczegółowe poznanie przez studenta organizacji żywienia w domach pomocy społecznej, oddziałach opieki paliatywnej. Poznanie zasad prowadzenia dokumentacji oraz metodyki pracy dietetyka w tego typu placówkach. Student zapoznaje się z zasadami opracowania diet zbiorowych i indywidualnych dla pacjentów i kuracjuszy.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Ma poszerzoną wiedzę dotyczącą układania diet dla osób niepełnosprawnych i przewlekle chorych.
	W2. Ma pogłębioną wiedzę na temat żywności i jej składników wykorzystywanych do komponowania różnych diet
	W3. Zna zasady żywienia osób o szczególnych potrzebach żywieniowych
	Umiejętności:
	U1. Potrafi wyliczyć zapotrzebowanie na składniki pokarmowe i zaplanować żywienie dostosowane do wieku i aktywności
	U2. Potrafi dokonać oceny stanu odżywienia pacjenta i przeprowadzić wywiad żywieniowy i zweryfikować postępowanie dietetyczne
	Kompetencje społeczne:
	K1. Potrafi pracować indywidualnie i w zespole ustalając zadania priorytetowe
	K2. Ma świadomość zasad etyki zawodu dietetyka
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	*Nie dotyczy*

Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	*Nie dotyczy*
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 – 20 godzin - realizacja zadań powierzonych z przez opiekuna praktykanta z ramienia firmy – 80 godzin - udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 1 godzina - prowadzenie dziennika praktyk na miejscu praktyk – 19 godzin - uzupełnianie dziennika praktyk poza godzinami praktyk – 4,5 godziny - obecność na egzaminie – 0,5 godziny *liczba godzin kontaktowych /liczba punktów ECTS: 120,5 godz./4,8 ECTS* *liczba godzin ogółem/liczba punktów ECTS: 125 godz./5 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: DI2A_W03 W2: DI2A_W01 W3: DI2A_W05 U1: DI2A_U01 U2: DI2A_U02 K1: DI2A_K04 K2: DI2A_K02

Nazwa kierunku studiów	DIETETYKA
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Praktyka zawodowa** **Professional practice**
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	Obowiązkowy
Poziom studiów	Studia drugiego stopnia
Forma studiów	Studia stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (4,8/0,2)

Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr inż. Agnieszka Malik
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka
Cel modułu	Celem jest zapoznanie studenta ze specyfiką funkcjonowania poradni dietetycznej oraz poznanie metodyki pracy dietetyka w tego typu placówkach. Poznaje metody pracy z pacjentem indywidualnym
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Zna szczegółowe zasady obowiązujące przy układania diet według indywidualnych potrzeb pacjenta
	W2. Ma pogłębioną wiedzę dotyczącą interpretacji wyników badań laboratoryjnych
	W3. Zna zasady postępowania dietetycznego w chorobach rzadkich
	Umiejętności:
	U1. Potrafi zaplanować i ułożyć dietę zależnie od stanu zdrowia, aktywności i preferencji pacjenta
	U2. Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i gruntownie ocenić sposób i stan odżywienia osoby badanej
	U3.Identyfikuje błędy żywieniowe, potrafi zweryfikować postępowanie dietetyczne.
	Kompetencje społeczne:
	K1. Dostrzega potrzebę zmiany zachowań żywieniowych oraz potrzebę edukowania społeczeństwa w zakresie racjonalnego żywienia
	K2. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za poradnictwo dietetyczne
Wymagania wstępne i dodatkowe	podstawy żywienia człowieka, dietoterapia
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	*Nie dotyczy*
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	*Nie dotyczy*
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 – 20 godzin - realizacja zadań powierzonych z przez opiekuna praktykanta z ramienia firmy – 80 godzin - udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 1 godzina - prowadzenie dziennika praktyk na miejscu praktyk – 19 godzin - uzupełnianie dziennika praktyk poza godzinami praktyk – 4,5 godziny - obecność na egzaminie – 0,5 godziny *liczba godzin kontaktowych /liczba punktów ECTS: 120,5 godz./4,8 ECTS* *liczba godzin ogółem/liczba punktów ECTS: 125 godz./5 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: DI2A_W02 W2: DI2A_W06 W3: DI2A_W05 U1: DI2A_U03 U2: DI2A_U02 U3: DI2A_U04 K1: DI2A_K03 K2: DI2A_K02

Nazwa kierunku studiów	DIETETYKA
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Praktyka zawodowa** **Professional practice**
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	Obowiązkowy
Poziom studiów	Studia drugiego stopnia
Forma studiów	Studia stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (4,8/0,2)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr inż. Agnieszka Malik
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka
Cel modułu	Celem jest szczegółowe poznanie przez studenta organizacji żywienia w oddziałach szpitalnych oraz placówkach leczenia uzdrowiskowego. Poznanie zasad prowadzenia dokumentacji oraz poznanie metodyki pracy

	dietetyka w tego typu placówkach. Student zapoznaje się z zasadami opracowania diet zbiorowych i indywidualnych dla pacjentów i kuracjuszy.
Efekty 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 o szególnych potrzebach żywieniowych przebywających w szpitalach/sanatoriach oraz po hospitalizacji
	W2. Ma pogłębioną wiedzę na temat żywności i jej składników wykorzystywanych do komponowania różnych diet
	W3. potrafi ocenić stan odżywienia pacjentów
	Umiejętności:
	U1. Potrafi opracować jadłospis dopasowany do stanu zdrowia pacjenta
	U2. Potrafi przeprowadzić edukację żywieniową
	Kompetencje społeczne:
	K1. Potrafi pracować indywidualnie i w zespole ustalając zadania priorytetowe
	K2. Ma świadomość zasad etyki zawodu dietetyka
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	*Nie dotyczy*
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	*Nie dotyczy*
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 – 20 godzin - realizacja zadań powierzonych z przez opiekuna praktykanta z ramienia firmy – 80 godzin - udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 1 godzina - prowadzenie dziennika praktyk na miejscu praktyk – 19 godzin - uzupełnianie dziennika praktyk poza godzinami praktyk – 4,5 godziny

	- obecność na egzaminie – 0,5 godziny *liczba godzin kontaktowych /liczba punktów ECTS: 120,5 godz./4,8 ECTS* *liczba godzin ogółem/liczba punktów ECTS: 125 godz./5 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: DI2A_W05 W2: DI2A_W01 W3: DI2A_W06 U1: DI2A_U03 U2: DI2A_U01 K1: DI2A_K04 K2: DI2A_K02

Nazwa kierunku studiów	DIETETYKA
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Praktyka zawodowa** **Professional practice**
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	Obowiązkowy
Poziom studiów	Studia drugiego stopnia
Forma studiów	Studia stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (4,8/0,2)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr inż. Agnieszka Malik
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka
Cel modułu	Celem jest szczegółowe zapoznanie studenta ze specyfiką organizacji pracy w zakładach żywienia zbiorowego. Dostarczenie wiedzy na temat zasad opracowania jadłospisów zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia i ich modyfikacji zależnie od potrzeb konsumentów.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Ma poszerzoną wiedzę na temat zasad prawidłowego żywienia różnych grup ludności
	W2. Ma wiedzę na temat skutków niedoboru i nadmiernej podaży składników pokarmowych w

	racji pokarmowej
	W3. Ma pogłębioną wiedzę z zakresu indywidualnej i grupowej edukacji żywieniowej.
	Umiejętności:
	U1. Potrafi opracować racje pokarmowe dostosowane do potrzeb wszystkich grup populacyjnych
	U2. Potrafi dokonać oceny jakości żywności i ocenić i wartość odżywczą gotowych potraw
	U3. Potrafi identyfikować błędy żywieniowe i zapobiegać im
	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, dietoterapia
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. Potrafi podejmować standardowe działania w zakresie dobrej praktyki higienicznej, HACCP, wdrażania i doskonalenia zasad higieny. Zna i stosuje w praktyce zasady zakupu i magazynowania produktów spożywczych. Bierze udział w przygotowywaniu i wydawaniu posiłków. Ma wiedzę na temat właściwego doboru technik kulinarnych pozwalających na zachowanie wartości odżywczej produktów i potraw. Sprawnie dokonuje modyfikacji żywienia podstawowego dopasowując go do preferencji konsumenta. Potrafi wskazać alergeny w posiłku i oszacować wartość odżywczą produktów i potraw.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	*Nie dotyczy*
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	*Nie dotyczy*
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 – 20 godzin - realizacja zadań powierzonych z przez opiekuna praktykanta z ramienia firmy – 80 godzin - udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 1 godzina - prowadzenie dziennika praktyk na miejscu praktyk – 19 godzin - uzupełnianie dziennika praktyk poza godzinami praktyk – 4,5 godziny

	- obecność na egzaminie – 0,5 godziny *liczba godzin kontaktowych /liczba punktów ECTS: 120,5 godz./4,8 ECTS* *liczba godzin ogółem/liczba punktów ECTS: 125 godz./5 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: DI2A_W03 W2: DI2A_W02 W3: DI2A_W07 U1: DI2A_U03 U2: DI2A_U05 U3: DI2A_U04 K1: DI2A_K03 K2: DI2A_K02

Semestr IV

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Organizacja usług żywieniowych Organisation of dietary services
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	Obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego 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	prof. dr hab. Joanna Stadnik
Jednostka oferująca moduł	Katedra Technologii Surowców Pochodzenia Zwierzęcego Zakład Technologii Mięsa i Zarządzania Jakością
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z formami i rodzajami usług żywieniowych i ich organizacją. Poznanie podstaw prawnych dotyczących świadczenia usług żywieniowych oraz procedur niezbędnych do założenia i prowadzenia działalności gospodarczej w tym zakresie.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Zna podstawy prawne i organizacyjne prowadzenia działalności w zakresie świadczenia usług żywieniowych. Ma wiedzę na temat form i rodzajów usług oferowanych przez zakłady gastronomiczne.
	Umiejętności:
	1. Formułuje podstawowe wytyczne dotyczące warunków techniczno-organizacyjnych świadczenia usług żywieniowych.
	Kompetencje społeczne:
	1. Jest świadomy roli zakładów świadczących usługi żywieniowe w zaspokajaniu potrzeb konsumentów.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Zarządzanie bezpieczeństwem i jakością żywności i potraw, Profilaktyka żywieniowa.
Treści programowe modułu	Wykłady obejmują: podział i charakterystykę zakładów gastronomicznych, formy i rodzaje usług żywieniowych, podstawy prawne i organizacyjne prowadzenia działalności w zakresie świadczenia usług żywieniowych, formy i zasady obsługi konsumentów usług żywieniowych, usługi żywieniowe w hotelarstwie, turystyce i w centrach

	handlowych, organizację żywienia w szpitalach, usługi cateringowe, zdrowotne aspekty żywienia w placówkach gastronomicznych, tendencje rozwoju rynku usług żywieniowych.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Czarniecka-Skubina E.: Obsługa konsumenta w gastronomii i cateringu. Wyd. SGGW, 2008. 2. Dominik P.: Gastronomia. Wyd. Almamer, 2013 4. Kmiołek A. Usługi gastronomiczne. WSiP, 2013. 5. Milewska M., Prączko A., Stasiak A.: Podstawy gastronomii. PWE, 2017. 6.Sala J.: Marketing w gastronomii. PWE, 2011.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) wykład multimedialny 2) studium przypadku
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Sposoby weryfikacji osiągniętych efektów uczenia się: W1. zaliczenie pisemne U1. zaliczenie pisemne K1. zaliczenie pisemne Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się: dziennik prowadzącego, arkusz zaliczenia pisemnego.
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe: – udział w wykładach - 28 godz. - 1,12 ECTS – obecność na zaliczeniu pisemnym – 2 godz. - 0,08 ECTS **Razem godziny kontaktowe: 30 godz. - 1,2 ECTS** Godziny niekontaktowe: – udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia pisemnego - 6 x 1 godz. = 6 godz. - 0,24 ECTS – przygotowanie do zaliczenia pisemnego - 15 godz. – 0,6 ECTS **Razem niekontaktowe: 21 godz. - 0,8 ECTS** Łączny nakład pracy studenta to 51 godz., co odpowiada 3 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	– udział w wykładach – 30 godz. – udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 0 godz. – udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia pisemnego – 2 godz. – obecność na zaliczeniu pisemnym – 2 godz. Łącznie 34 godz. co odpowiada 1,5 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – K_W08 U1 – K_U03 K1 – K_K02

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka

Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Żywienie w wybranych chorobach/ Nutrition in selected diseases
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (0,8/1,2)
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 wybranymi chorobami dietozaleznymi lub w których dieta ma duże znaczenie podczas leczenia. Omówione będą wybrane choroby nerek i kości, choroby neurodegeneracyjne, dna moczanowa oraz depresja.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Zna zalecenia dotyczące żywienia profilaktycznego w chorobach nerek i kości, chorobach neurodegeneracyjnych, dnie moczanowej oraz depresji.
	W2. Ma wiedze dotycząca postępowania dietetycznego wspierającego leczenie chorób nerek i kości, chorób neurodegeneracyjnych, dny moczanowej oraz depresji.
	Kompetencje społeczne:
	K1. Jest gotów do systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie w zakresie żywienia człowieka chorego oraz profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych
Wymagania wstępne i dodatkowe	-
Treści programowe modułu	Wykłady obejmują treści dotyczące omówienia roli diety w prewencji i leczeniu kamicy nerkowej o różnym podłożu, przewlekłej niewydolności nerek, osteoporozy, osteomalacji, krzywicy, chorób neurodegeneracyjnych, dny moczanowej oraz depresji.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura zalecana: 1. Dietetyka: żywienie zdrowego i chorego człowieka / Helena Ciborowska, 2019 2. Dietetyka : wybrane zagadnienia / Maciej

	Bilek, Anna Pasternakiewicz, Joanna Typek, 2014 3. Dietetyka : żywność, żywienie w prewencji i leczeniu / pod redakcją Mirosława Jarosza, 2017
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykład
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1, 2 - sprawdzian pisemny, K1- ocena pytań otwartych na sprawdzianie Formy dokumentowania osiągniętych wyników: sprawdzian, dziennik prowadzącego.
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 20 godz., - udział w konsultacjach przed sprawdzianem – 1 godz., - przygotowanie do zaliczenia i obecność na sprawdzianie – 28 godz. + 1 godz. = 29 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 – 20 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem prezentacji –1 godz., - obecność na sprawdzianie – 1 godz. Łącznie 22 godz. co odpowiada 0,8 punktu ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - DI_W02, DI_W03 W2 - DI_W05 K1 - DI_K01

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Nowoczesne systemy redukcji tkanki tłuszczowej Modern systems of weight loss
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	Obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	Stacjonarny
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (0,6/1,4)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Prof. dr hab. Stanisław Mleko
Jednostka oferująca moduł	Katedra Technologii Surowców Pochodzenia Zwierzęcego
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z

	aktualnym stanem wiedzy na temat nowych trendów oraz alternatywnych sposobów żywienia człowieka, zasadnością oraz ryzykiem związanym ze stosowaniem diet odchudzających oraz wykształcenie u studentów umiejętności racjonalnej oceny wartości odżywczej diet i przewidywania skutków zdrowotnych ich stosowania.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. ma wiedzę z zakresu zasadności oraz ryzyka stosowania diet odchudzających, w kontekście funkcjonowania organizmu
	2. ma wiedzę dotyczącą wartości odżywczej produktów i potraw.
	3. posiada wiedzę na temat zasadności oraz ryzyka stosowania suplementów odchudzających oraz wysiłku fizycznego w procesie utraty tkanki tłuszczowej
	Umiejętności:
	1. potrafi dokonać analizy i oceny diety pod kątem wartości energetycznej, odżywczej oraz zdrowotnej
	2. potrafi zaprojektować system odchudzania oparty na odpowiedniej diecie i wysiłku fizycznym
	Kompetencje społeczne:
	1. Jest świadomy wpływu żywienia na zdrowie społeczeństwa i potrafi dzielić się wiedzą poza środowiskiem akademickim.
	2. Jest świadomy istotności negatywnych skutków zdrowotnych stosowania diet, preparatów i zabiegów odchudzających
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia żywności, biochemia, mikrobiologia, podstawy żywienia człowieka
Treści programowe modułu	Wykłady obejmują: ogólne zasady racjonalnego żywienia, podstawowe wiadomości z zakresu patofizjologii otyłości i chorób współistniejących, omówienie wybranych diet alternatywnych i ekstremalnych - zasady, fizjologiczne uzasadnienie oraz ewentualne zagrożenia dla zdrowia związane z ich stosowaniem; marketingowe aspekty popularyzacji diet, weganizm i wegetarianizm, diety "oczyszczające", mechanizm działania i ewentualne działania uboczne preparatów wspomagających odchudzanie i zabiegów oczyszczających organizm, suplementacja witaminami i składnikami mineralnymi przy odchudzaniu, głodówki

	przerywane i różnice pomiędzy nimi, rola wysiłku aerobowego i anaerobowego w procesie odchudzania, systemy ćwiczeń anaerobowych, ćwiczenia anaerobowe a hipertrofia mięśniowa, system HIT (High Intensity Training), ekstensywny trening siłowy jako metoda utraty tkanki tłuszczowej, holistyczny system odchudzania
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura wymagana: 2. Gawęcki J. (red.): Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo PWN, Warszawa 2010. Literatura zalecana: 1. Konturek S: Fizjologia człowieka. Podręcznik dla studentów medycyny 2. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.): Żywienie człowieka a zdrowie publiczne. PWN, Warszawa 2009. 3. Gertig H., Przysławski J. (red.): Bromatologia. Zarys nauki o żywności i żywieniu, Wyd. PZWL, Warszawa, 2006 4. Jarosz M. (red): Praktyczny podręcznik dietetyki. IŻŻ, Warszawa, 2010
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykład informacyjny- prowadzony w formie tradycyjnej, z wykorzystaniem technik audiowizualnych i multimedialnych; objaśnienie i wyjaśnienie, dyskusja
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1- zaliczenie ustne W2- zaliczenie ustne W3- zaliczenie ustne U1- zaliczenie ustne U2- zaliczenie ustne K1- zaliczenie ustne K2- zaliczenie ustne Formy dokumentowania osiągniętych wyników:
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe: -udział w wykładach – 14 godz. - 0,56 ECTS - obecność na zaliczeniu pisemne – 2 godz. - 0,08 ECTS **Razem kontaktowe: 16 godz. - 0,6ECTS** Godziny niekontaktowe: - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia– 9 x 1 godz. = 9 godz. - 0,36 ECTS - przygotowanie do zaliczenia - 25 godzin – 1 ECTS **Razem niekontaktowe: 34 godz. - 1,4 ECTS** Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 1,84 = 2 punkt. ECTS.

Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w wykładach – 14 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia– 5 x 1 godz. = 5 godz., - obecność na zaliczeniu pisemnym – 2 godz. Łącznie godz. 21 co odpowiada 1 punkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego W1 - DI2A_W01 W2- DI2A_W01 W3 - DI2A_W01 U1 - DI2A_U05 U2-DI2A_U03 K1- DI2A_K02 K2 - DI2A_K01

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Diety eliminacyjne Elimination diets
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego 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 Monika Bojanowska
Jednostka oferująca moduł	Katedra Chemii
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z alternatywnymi sposobami żywienia człowieka oraz znaczenie stosowania diet eliminacyjnych dla zdrowia
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Wymienia i charakteryzuje różne rodzaje diet eliminacyjnych
	2. Zna (wymienia) pozytywne i negatywne aspekty poszczególnych diet
	Umiejętności:
	1. Potrafi oceniać wartość odżywczą popularnych diet eliminacyjnych i alternatywnych i dokonywać porad w tym zakresie
	2. Potrafi przewidywać skutki zdrowotne przy stosowaniu tych diet

	Kompetencje społeczne:
	1. Jest świadomy skutków stosowania wybranych diet eliminacyjnych
	2. Potrafi planować pracę w zespole i umie w nim współdziałać
Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawowe wiadomości z zakresu prawidłowego żywienia człowieka, funkcjonowania organizmu człowieka. Niezbędna jest również wiedza o składnikach pokarmowych i substancjach bioaktywnych występujących w żywności oraz wiedza z zakresu otyłości i chorób żywieniozależnych.
Treści programowe modułu	Dieta eliminacyjna –definicja i rodzaje. Charakterystyka diety wegetariańskiej, wady i zalety oraz korzyści zdrowotne wynikające z jej stosowania. Rodzaje i charakterystyka wybranych diet ograniczających podaż niektórych składników. Dieta bezglutenowa. Wybrane diety stosowane w nietolerancjach pokarmowych i alergiach.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura dodatkowa: 1. Bojanowska M. Kostecka K. Nietolerancje i alergie pokarmowe – przyczyny, diagnostyka i postępowanie żywieniowe WUP Lublin, 2021. 2. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.): Żywienie człowieka a zdrowie publiczne. PWN, Warszawa 2009. 3. Borawska M.H, Malinowska M: Wegetarianizm: zalety i wady. PZWL, Warszawa, 2009 4. Artykuły tematyczne z czasopism naukowych i popularnonaukowych
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład z prezentacją multimedialną, dyskusja, prezentacja wybranej diety eliminacyjnej
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W, U, K: zaliczenie pisemne, U, K: aktywność, prezentacja ustna Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, protokół ocen z zaliczenia pisemnego
Bilans punktów ECTS	udział w wykładach – 30 h zaliczenie – 2 h Razem kontaktowe – 32 h – 1,2 ECTS przygotowanie do zaliczenia – 10 h studiowanie literatury - 6 h zaliczenie – 2 h Razem nie kontaktowe – 18 h – 0,8 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 15 h - obecność na zaliczeniu – 2 h
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1, W2: DI2A_W03; DI2A_W05 U1, U2: DI2A_U03; DI2A_U04 K1 K2: DI2A_K01; DI2A_K04

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedsiębiorczość w dietetyce Entrepreneurship in dietetics
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	Obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	Stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	IV
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 kontaktowe: 1,80 / niekontaktowe: 1,2
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr hab. inż. Adam Kuzdraliński
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka
Cel modułu	Celem modułu jest rozwijanie postaw przedsiębiorczych studentów. W ramach realizacji przedmiotu student zdobędzie wiedzę i umiejętności m.in. z zakresu rozpoczynania i prowadzenia działalności gospodarczej.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Absolwent zna i rozumie zagadnienia dotyczące regulacji prawnych w Polsce i w UE związanych z przedsiębiorczością w zakresie poradnictwa dietetycznego i dziedzinami pokrewnymi oraz dysponowaniem własnością intelektualną i autorską
	Umiejętności:
	1. Absolwent potrafi prowadzić prace badawcze w dziedzinie żywności, żywienia i dietetyki oraz prezentować uzyskane wyniki stosując dostępne techniki multimedialne
	Kompetencje społeczne:
	1. Absolwent jest gotów do myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy oraz właściwej organizacji pracy swojej i grupy, w której pracuje
Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawy dietetyki Język angielski na poziomie min. podstawowym Podstawy obsługi komputera
Treści programowe modułu	W ramach modułu student zapozna się z definicją przedsiębiorczości. Będzie potrafił rozróżnić rodzaje działalności gospodarczej. Zapozna się ze sposobami zdobycia środków finansowych na realizację projektów. Będzie potrafił zidentyfikować potencjalnych klientów oraz konkurencję. Posiądzie wiedzę na temat podstawowych mechanizmów marketingowych. Zapozna się z zagadnieniami związanymi z szeroko pojętą własnością intelektualną oraz know-how. Zapozna się z metodologią przygotowania biznesplanu oraz tworzenia strategii biznesowej.

Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Blank, S., & Dorf, B. Podręcznik startupu. Budowa wielkiej firmy krok po kroku. Helion 2. Glinka, B., & Gudkova, S. *Przedsiębiorczość*. Wolters Kluwer. 3. Kim, W. C., Mauborgne, R., & Doroba, A. *Strategia błękitnego oceanu*. MT Biznes.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady, diagramy, publikacje naukowe, prezentacje, dyskusja
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1, K1 - zaliczenie, dyskusja U1 - prezentacje, ocena sprawozdań
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe: - udział w wykładach – 23 godz.- 0,92 ECTS -udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 20 godz.- 0,8 ECTS - obecność na zaliczeniu – 2 godz. - 0,08 ECTS **Razem kontaktowe: 45 godz. - 1,8 ECTS** Godziny niekontaktowe: - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczeń i egzaminu – 8 godz.- 0,32 ECTS, - przygotowanie do ćwiczeń – 10 godz. - 0,4 ECTS - przygotowanie do zaliczenia - 15 godz. – 0,6 ECTS **Razem niekontaktowe: 33 godz. – 1,2 ECTS** Łączny nakład pracy studenta to 78 godz., co odpowiada 3 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 23 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 20 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczeń i egzaminu – 8 godz. - obecność na zaliczeniu – 2 godz.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI2A_W08 U1 – DI2A_U08 K1 – DI2A_K04 W1- DI2A_W08 U1 - DI2A_U08 K1 - DI2A_K04

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Przedmiot do wyboru 5 Biodostępność i bioprzyswajalność składników żywności Bioaccessibility and bioavailability of food components
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	Fakultatywny

Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	Stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	IV
Semestr dla kierunku	II
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,2/0,8)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Prof. dr hab. Urszula Gawlik-Dziki
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biochemii i Chemii Żywności
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studenta z biochemicznymi mechanizmami przyswajania składników żywności, wpływem matrycy żywności na biodostępność i aktywność biologiczną składników żywności i leków oraz sposobami określania rodzaju oddziaływań.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Ma pogłębioną wiedzę na temat zawartości bioaktywnych składników żywności oraz ich biodostępności.
	2. Ma pogłębioną wiedzę na temat biodostępności nutraceutyków i suplementow diety
	Kompetencje społeczne:
	1. Rozumie potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych.
	2. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za poradnictwo żywieniowe oraz produkcję żywności wysokiej jakości.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia, Biochemia, Fizjologia
Treści programowe modułu	Wykłady obejmują: rodzaje matrycy żywności oraz możliwe oddziaływania z nutraceutykami i składnikami leków (sposoby określania: bezpośrednie i bezpośrednie), interakcje – żywność - żywność, lek-żywność, lek-lek, wpływ interakcji na biodostępność i aktywność biologiczną związków aktywnych fizjologicznie.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Gawęcki J. (red.): Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo PWN, Warszawa 2010. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. Wydaw. Lekarskie PZWL, Warszawa 2005.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1. Zaliczenie pisemne, W2. Zaliczenie pisemne, K1. Ocena pytań otwartych na zaliczeniu pisemnym, K2. Ocena pytań otwartych na zaliczeniu pisemnym, Formy dokumentowania osiągniętych wyników: zaliczenie pisemne.

Bilans punktów ECTS	Forma zajęć Liczba godzin kontaktowych Wykłady 13 godz. Ćwiczenia - . Zaliczenie 2 godz. **Łącznie 15 godz. co odpowiada 0,6 pkt.ECTS** Liczba godzin niekontaktowych Przygotowanie do ćwiczeń 15 godz Przygotowanie do egzaminu 20 godz. **Łącznie 35 godz. co odpowiada 1,4pkt. ECTS**
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 15h - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 15h , - obecność na egzaminie – 2h. Łącznie 32 godz. co odpowiada 1,2 punktom ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego W1 – DI2A_W01 W2- DI2A_W03 K1- DI2A_K01 K2- DI2A_K02

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Przedmiot do wyboru 5** Interaction of food ingredients
Język wykładowy	angielski
Rodzaj modułu	Fakultatywny
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	Stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	IV
Semestr dla kierunku	II
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 1,2/0,8
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Prof. dr hab. Urszula Gawlik-Dziki
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biochemii i Chemii Żywności
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studenta z interakcjami składników żywności, ich wpływem na biodostępność i aktywność biologiczną składników żywności i leków oraz sposobami określania rodzaju interakcji.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu	Wiedza:
	1. Ma pogłębioną wiedzę na temat wzajemnego oddziaływania składników żywności
	2. Ma pogłębioną wiedzę na temat prawidłowego

zajęć.	planowania jadłospisów z uwzględnieniem oddziaływań pomiędzy głównymi składnikami żywności a suplementami diety.
	Kompetencje społeczne:
	2. Rozumie potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych.
	2. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za poradnictwo żywieniowe oraz produkcję żywności wysokiej jakości.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia, Biochemia, Fizjologia
Treści programowe modułu	Wykłady obejmują: Rodzaje interakcji składników żywności (synergizm, antagonizm, oddziaływania addytywne), sposoby określania rodzaju interakcji (analiza izobolograficzna, IF – interaction factor), interakcje – żywność - żywność, lek-żywność, lek-lek, wpływ interakcji na biodostępność i aktywność biologiczną związków aktywnych fizjologicznie.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Gawęcki J. (red.): Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo PWN, Warszawa 2010. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. Wydaw. Lekarskie PZWL, Warszawa 2005.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1. Zaliczenie pisemne, W2. Zaliczenie pisemne, K1. Ocena pytań otwartych na zaliczeniu pisemnym, K2. Ocena pytań otwartych na zaliczeniu pisemnym, Formy dokumentowania osiągniętych wyników: zaliczenie pisemne.
Bilans punktów ECTS	Forma zajęć Liczba godzin kontaktowych Wykłady 15 godz. Ćwiczenia - Egzamin 2 godz. Łącznie 15 godz. co odpowiada 0,6 pkt. ECTS Liczba godzin niekontaktowych Przygotowanie do ćwiczeń 15 godz- Przygotowanie do egzaminu 20 godz. Łącznie 35 godz. co odpowiada 1,4pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 13h - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 15h , - obecność na egzaminie – 2h. Łącznie 30 godz. co odpowiada 1,2 punktom ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego W1 – DI2A_W01 W2- DI2A_W03 K1- DI2A_K01 K2- DI2A_K02

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Seminarium 2 Seminar 2
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	Obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	Stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,4/0,6)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	
Jednostka oferująca moduł	
Cel modułu	Przygotowanie studenta do opracowania poszczególnych rozdziałów pracy dyplomowej oraz przygotowanie do egzaminu dyplomowego i obrony pracy dyplomowej
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Zna metodologię przygotowania i napisania pracy naukowej z wykorzystaniem zróżnicowanych źródeł (w tym obcojęzycznych).
	Umiejętności:
	1. Umie przygotować i przedstawić prezentację dotyczącą własnej pracy argumentując swoje racje
	2. Potrafi brać udział w dyskusji i merytorycznie argumentować swoje racje, formułować i uzasadniać opinie.
	Kompetencje społeczne:
	1. Ma świadomość społecznej roli absolwenta uczelni
Wymagania wstępne i dodatkowe	
Treści programowe modułu	Formy prezentowania poszczególnych części pracy magisterskiej. Rozwinięcie umiejętności dyskusji i obrony argumentów związanych z prowadzonymi badaniami.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	9. Technika pisania i prezentowania przyrodniczych prac naukowych: przewodnik praktyczny, January Weiner, Wydaw. Naukowe PWN, Warsawa 2006. 10. Wydziałowe wymogi dotyczące pisania prac 11. Scientific communication, czyli jak pisać i prezentować prace naukowe, Waleria Młyniec, Sylwia Ufnalska, Sorus, Poznań 2004.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	• Metody podające m.in. wykład, pogadanka, • Metody problemowe m.in. przygotowanie przez

	studenta wystąpień ustnych, dyskusja, pogadanka,
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1, U1 - ocena referowania U2 - ocena referowania i udziału w dyskusji K1 – oceny z udziału w dyskusji Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, konspekty studentów.
Bilans punktów ECTS	Udział w zajęciach laboratoryjnych – 30 godz., udział w konsultacjach 5 godz. Przygotowanie wystąpienia ustnego – 5 godz. 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., Łącznie 30 godz. Kontaktowych co odpowiada 1,4 pkt ECTS.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - DI2A_W04, DI2A_W08 U1 - DI2A_U08; U2 - DI2A_U06, DI2A_U07, DI2A_U08; K1 - DI2A_K02, DI2A_K03

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy/ Diploma dissertation and diploma examination
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	Obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	Stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	15 (5/10)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Komisja egzaminacyjna z przewodniczącym mającym minimum stopień dr hab. oraz promotorem i recenzentem mającymi minimum stopień dr
Jednostka oferująca moduł	Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii
Cel modułu	Celem modułu jest samodzielne przygotowanie pracy magisterskiej przez studenta, zaprezentowanie jej oraz wykazanie się wiedzą z zakresu studiów z umiejętnością łączenia faktów z różnych obszarów
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu	Wiedza:
	1. Zna sposoby pozyskiwania danych źródłowych w celu konstruowania badań naukowych
	2. Ma uporządkowaną wiedzę z zakresu

zajęć.	studiowanego kierunku
	3. Zyskuje specjalistyczna wiedzę z zakresu podjętych badań
	Umiejętności:
	1. Potrafi biegle korzystać z naukowych baz danych i zastosować je w pracy badawczej z poszanowaniem praw autorskich
	2. Potrafi prowadzić prace badawcze w dziedzinie żywności, żywienia i dietetyki oraz prezentować uzyskane wyniki stosując dostępne techniki multimedialne
	3. Potrafi łączyć fakty z zakresu studiów
	Kompetencje społeczne:
	1. Dostrzega konieczność systematycznej aktualizacji wiedzy
Wymagania wstępne i dodatkowe	Zaliczone wszystkie przedmioty z toku studiów
Treści programowe modułu	Dyplomant przygotowuje pracę magisterską pod kierunkiem promotora zgodnie z zasadami obowiązującymi na uczelni i wydziale. Student wyszukuje literaturę dostosowaną do tematu pracy dyplomowej i opisuje tematykę problemu na podstawie piśmiennictwa. W celu rozwiązania postawionego w pracy problemu wykonuje doświadczenia, analizy i pomiary, przeprowadza badanie ankietowe, badanie rynku. Następnie opracowuje i przedstawia wyniki przeprowadzonych badań w postaci pisemnej, w ciągu ostatnich dwóch semestrów konsultuje postępy pracy z promotorem. Student systematycznie przygotowuje się do egzaminu dyplomowego – magisterskiego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Metodyka przygotowania prac licencjackich i magisterskich, Jan Roszczypała, Wyższa Szkoła Ekonomiczna, Warszawa 2003 2. Scientific communication, czyli jak pisać i prezentować prace naukowe, Waleria Młyniec, Sylwia Ufnalska, Sorus, Poznań 2004 3. Technika pisania i prezentowania przyrodniczych prac naukowych: przewodnik praktyczny, January Weiner, Wydaw. Naukowe PWN, Warszawa 2006 4. Literatura dotycząca tematu pracy magisterskiej
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Konsultacje z promotorem dotyczące opracowania problemu zawartego w pracy magisterskiej oraz wykonywania kolejnych etapów pracy, analizy postępów w wykonywanej pracy, korekty merytorycznej i stylistycznej opracowania.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 – praca magisterska, jej ocena i recenzja, W2 – odpowiedź ustna na zadane pytania, W3 – praca magisterska i jej prezentacja, U1 – praca magisterska, jej ocena i recenzja, U2 – praca magisterska i jej prezentacja, ocena i recenzja pracy,

	U3 – odpowiedź ustna na zadane pytania, K1– praca magisterska i jej prezentacja Formy dokumentowania osiągniętych wyników: praca magisterska, jej ocena i recenzja, protokół egzaminacyjny
Bilans punktów ECTS	- liczba godzin kontaktowych w ramach konsultacji z promotorem oraz obecność na egzaminie - 125 godz., - studiowanie literatury, przygotowanie pracy magisterskiej i do egzaminu - 250 godz. Łączny nakład pracy studenta to 375 godz. co odpowiada 15 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w spotkaniach i konsultacjach z promotorem związanych z przygotowaniem poszczególnych etapów pracy i prezentacji na obronę oraz obecność na egzaminie –125 godz, co odpowiada 5 pkt ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI2A_W04 W2 – DI2A_W01- DI2A_W08 W3 – DI2A_W01 U1 – DI2A_U06, DI2A_U07, DI2A_W08 U2 – DI2A_U08, U3 – DI2A_U08, K1 – DI2A_K01