



**UNIWERSYTET
PRZYRODNICZY**
w Lublinie

**WYDZIAŁ
NAUK O ŻYWNOŚCI
I BIOTECHNOLOGII**

DIETETYKA

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

Studia niestacjonarne 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	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (0,8/2,3)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr hab. Anna Winiarska-Mieczan, prof. uczelni
Jednostka oferująca moduł	Zakład Bromatologii i Fizjologii Żywienia
Cel modułu	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:
	1. Zna anatomiczną budowę i fizjologiczne podstawy funkcjonowania przewodu pokarmowego człowieka, posiada wiedzę o procesach metabolicznych zachodzących w organizmie oraz zna zagadnienia dotyczące interpretacji wyników z zakresu diagnostyki laboratoryjnej oceniających stan odżywienia pacjenta
	2. Zna zalecenia żywieniowe z wyszczególnieniem profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych
	Umiejętności:
	1. Potrafi zaplanować żywienie dostosowane do wieku, wysiłku fizycznego, stanu fizjologicznego i patofizjologicznego, zgodnie z współczesną wiedzą w tym zakresie
	Kompetencje społeczne:
	1. Rozumie konieczność 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. Składniki odżywcze, pokarmowe i dietetyczne - trawienie, wchłanianie i metabolizm tych składników, występowanie w żywności. Żywnienie w schorzeniach niedoborowych. Przemiana materii i energii u człowieka, bilans energetyczny. Zapotrzebowanie na składniki odżywcze a normy żywienia i odżywiania. Zasady żywienia różnych grup populacyjnych.
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: 1.Gawęcki J., Hryniewiecki L. (red.): Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, 2009. 2.Wills J.: Biblia żywności i żywienia. Amber, Warszawa, 1998
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady – prezentacja multimedialna, prelekcja, dyskusja
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1, W2 - egzamin pisemny, U1 - ocena pytań otwartych na sprawdzianach, K1 - udział w dyskusji, ocena pytań otwartych na sprawdzianach Formy dokumentowania osiągniętych wyników: egzamin pisemny
Bilans punktów ECTS	Wykłady: 16 godz., co daje 3 pkt. ECTS (0,8 /2,2) Udział w wykładach 16 godz. – 0,64 ECTS; udział obecność na egzaminie 2 godz. - 0,08 ECTS. studiowanie literatury 25 godz. - 1,0 ECTS. przygotowanie do egzaminu 25 godz. - 1,0 ECTS. Konsultacje 5 godz. 0,2 ECTS 3(0,8/2,2)
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w wykładach 16 godz. – 0,64 ECTS; udział obecność na egzaminie 2 godz. - 0,08 ECTS. Łącznie 18 godz. co odpowiada 0,8 punktom ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - DI2A_W02, DI2A_W06 W2 - DI2A_W03 U1 - DI2A_U03 K1 - DI2A_K01

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Patofizjologia kliniczna
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy/ fakultatywny
Poziom studiów	Studia niestacjonarne II stopnia
Forma studiów	stacjonarne / niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (0,8/2,2)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr hab. Marta Wójcik
Jednostka oferująca moduł	Instytut Przedklinicznych Nauk Weterynaryjnych, Zakład Patofizjologii, Wydz. Med. Wet. UP w Lublinie
Cel modułu	Celem kształcenia jest poznanie podstaw etiopatogenezy oraz patomechanizmów wybranych zaburzeń i chorób u ludzi oraz zrozumienie związków przyczynowo-skutkowych pomiędzy chorobą a towarzyszącymi jej zaburzeniami żywieniowymi i wykorzystanie tej wiedzy w postępowaniu terapeutycznym.
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 fizjologicznych i psychologicznych podstaw zachowania człowieka zdrowego i chorego oraz metod udzielania pomocy dietetycznej i psychologicznej pacjentom.
	DI2A_W05 Ma pogłębioną wiedzę w zakresie postępowania dietetycznego w wybranych chorobach, stanach fizjologicznych i patofizjologicznych.
	DI2A_W06 Ma pogłębioną wiedzę dotyczącą interpretacji wyników z zakresu diagnostyki laboratoryjnej oceniających stan zdrowia pacjenta oraz ich wpływu na postępowanie dietetyczne
	Umiejętności: DI2A_U03 Potrafi zaplanować żywienie dostosowane do wieku, wysiłku fizycznego, stanu fizjologicznego i patofizjologicznego, zgodnie z współczesną wiedzą w tym zakresie. DI2A_U04 Identyfikuje błędy żywieniowe, potrafi zaplanować i zweryfikować postępowanie dietetyczne w celu zapobiegania chorobom żywieniowo-zależnym.

	Kompetencje społeczne: DI2A_K01 Rozumie potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych. DI2A_K02 Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za poradnictwo dietetyczne oraz produkcję żywności wysokiej jakości i szeroko rozumianego wpływu produkcji żywności na stan środowiska
Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawy znajomości anatomii i fizjologii człowieka oraz znajomość najważniejszych endogennych procesów biochemicznych.
Treści programowe modułu	1. Zapoznanie studentów z mianownictwem patofizjologicznym (np. pojęcie zdrowia i choroby) 2. Zaburzenia odżywiania (anoreksja, bulimia) – przyczyny, objawy, leczenie i postępowanie żywieniowe. 3. Nowotowory – etiologia, patomechanizm. Kacheksja nowotworowa - postępowanie żywieniowe u pacjenta w fazie kacheksji nowotworowej. 4. Cukrzyca- przyczyny, patomechanizm, objawy, rodzaje. Postępowanie terapeutyczne z uwzględnieniem diety. 5. Zespoły upośledzonego wchłaniania jelitowego – patomechanizm zaburzeń pierwotnych i wtórnych. 6. Postępowanie żywieniowe w przebiegu wybranych chorób autoimmunologicznych (np. choroba Hashimoto).
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: 1. B.Zahorska-Markiewicz B., Małecka-Tendera E. Patofizjologia kliniczna. Podręcznik dla studentów medycyny. Elsevier Urban & Partner 2009 2. Thor P. Podstawy patofizjologii człowieka. Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego. Kraków 2007 3. Silbernagl S., Lang F. Atlas patofizjologii. MedPharm, Wrocław 2011 Literatura uzupełniająca: 1. Maśliński S., Ryżewski J. Patofizjologia tom 1-2. PZWL, Warszawa 2007
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady (prezentacje multimedialne, dyskusja)
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Szczegółowe kryteria przy ocenie egzaminów i prac kontrolnych Pisemne zaliczenie końcowe wg następujących

	kryteriów: 1) student wykazuje dostateczny (3,0) stopień wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 51 do 60% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności. 2) student wykazuje dostateczny plus (3,5) stopień wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 61 do 70% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności. 3) student wykazuje dobry stopień (4,0) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 71 do 80% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności. 4) student wykazuje plus dobry stopień (4,5) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje od 81 do 90% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności. 5) student wykazuje bardzo dobry stopień (5,0) wiedzy lub umiejętności, gdy uzyskuje powyżej 91% sumy punktów określających maksymalny poziom wiedzy lub umiejętności z danego przedmiotu (odpowiednio – jego części). Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się: zaliczenie pisemne.																														
Bilans punktów ECTS	Razem 16 godzin, 3 ECTS <table><tr><td colspan="3">1. kontaktowe</td></tr><tr><td></td><td>Godziny</td><td>ECTS</td></tr><tr><td>Wykłady</td><td>16</td><td>0,64</td></tr><tr><td>Egzamin/egzamin poprawkowy</td><td>5</td><td>0,2</td></tr><tr><td>RAZEM kontaktowe</td><td>21</td><td>0,8</td></tr><tr><td colspan="3">2. niekontaktowe</td></tr><tr><td>studiowanie literatury</td><td>25</td><td>1,0</td></tr><tr><td>przygotowanie do egzaminu</td><td>25</td><td>1,0</td></tr><tr><td>Konsultacje</td><td>5</td><td>0,2</td></tr><tr><td>RAZEM niekontaktowe</td><td>55</td><td>2,2</td></tr></table>	1. kontaktowe				Godziny	ECTS	Wykłady	16	0,64	Egzamin/egzamin poprawkowy	5	0,2	RAZEM kontaktowe	21	0,8	2. niekontaktowe			studiowanie literatury	25	1,0	przygotowanie do egzaminu	25	1,0	Konsultacje	5	0,2	RAZEM niekontaktowe	55	2,2
1. kontaktowe																															
	Godziny	ECTS																													
Wykłady	16	0,64																													
Egzamin/egzamin poprawkowy	5	0,2																													
RAZEM kontaktowe	21	0,8																													
2. niekontaktowe																															
studiowanie literatury	25	1,0																													
przygotowanie do egzaminu	25	1,0																													
Konsultacje	5	0,2																													
RAZEM niekontaktowe	55	2,2																													
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<table><tr><td>udział w wykładach</td><td>16</td><td>0,64</td></tr><tr><td>Egzamin/egzamin poprawkowy</td><td>5</td><td>0,2</td></tr><tr><td>RAZEM z bezpośrednim udziałem nauczyciela</td><td>21</td><td>0,8</td></tr></table>	udział w wykładach	16	0,64	Egzamin/egzamin poprawkowy	5	0,2	RAZEM z bezpośrednim udziałem nauczyciela	21	0,8																					
udział w wykładach	16	0,64																													
Egzamin/egzamin poprawkowy	5	0,2																													
RAZEM z bezpośrednim udziałem nauczyciela	21	0,8																													
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kierunkowe efekty kształcenia oraz symbole „+” „++” „+++” określające stopień, w jaki efekty kształcenia związane są z danym modułem) DI2A_W02 +++ DI2A_W03 +++																														

	DI2A_W05 +++ DI2A_W06 ++ DI2A_W07 ++ DI2A_U03 +++ DI2A_U04 +++ DI2A_U07 ++ DI2A_K01 +++ DI2A_K02 +++ DI2A_K03 ++
--	--

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	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	1 (0,4/0,6)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr inż. 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	<i>W1, W2, W3 – egzamin pisemny</i> <i>U1 – ocena pytań otwartych na egzaminie pisemnym</i> <i>K1 – egzamin pisemny</i>
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 8 godz. - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 4 x 1 godz. = 4 godz. - przygotowanie do zaliczenia 13 godz. = 13 godz. Łączny nakład pracy studenta to 25 godz. co odpowiada 1 punktowi ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w wykładach – 8 godz., (0,4 ECTS kontaktowe) - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 4 x 1 godz. = 4 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 (1,2/3,8)
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. Błęcha K., Wawer I.: Profilaktyka zdrowotna i

	fitoterapia, Bonimed, Żywiec 2011 5. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.): Żywnienie 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 osiągniętych wyników: projekt, dziennik prowadzącego, pisemna praca zaliczeniowa.
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 16 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 16 godz. liczba godzin kontaktowych/liczba punktów ECTS: 32 godz./ 1,2 ECTS - przygotowanie do ćwiczeń – 40 godz. - dokończenie projektów – 26 godz. - studiowanie literatury - 26 godz. - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 3 x 1 godz = 3 godz, liczba godzin niekontaktowych/liczba punktów ECTS: 95 godz./ 3,8 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 8 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 16 godz. - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 3 x 1 godz = 3 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	<u>obowiązkowy/fakultatywny</u>
Poziom studiów	pierwszego stopnia/ <u>drugiego stopnia</u> /jednolite magisterskie
Forma studiów	stacjonarne/ <u>niestacjonarne</u>
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (0,64/2,36)
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 nefarmakopealne), kierunki ich działania oraz zastosowanie w profilaktyce i leczeniu 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 leczeniu.
Wymagania wstępne i dodatkowe	<i>Chemia, Biochemia</i>
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. <i>Wykłady obejmują:</i> zagadnienia z zakresu oceny jakości ziół, działania leczniczego, podziału surowców roślinnych, zakresu ich stosowania z uwzględnieniem bezpieczeństwa. Ponadto poruszają aspekt dotyczący przygotowania produktów ziołowych. <i>Ćwiczenia obejmują:</i> 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	<i>Wykład, wykonywanie doświadczeń, prezentacja i interpretacja wyników doświadczeń, dyskusja</i>
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	<u>Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich:</u> - udział w wykładach – 8 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8 godz. Łącznie 16 godz. co odpowiada 0,64 punktom ECTS <u>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym:</u> - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8 godz. - przygotowanie do ćwiczeń – 36 x 1 godz. = 36 godz. - dokończenie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych 15 x 1 godz. = 15 godz. - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 4 godz., Łącznie 59 godz. co odpowiada 2,36punktom ECTS Razem punkty ECTS: 3
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w wykładach – 8 godz; w ćwiczeniach – 8 godz. - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 4 godz.,
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego 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	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (0,96/2,04)
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 ich

	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. Żywnienie 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; w zależności od sytuacji epidemicznej – także e-learning
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	8	8/25=0,32
	Ćwiczenia	8	8/25=0,32
	Zaliczenie	2	2/25=0,08
	Konsultacje	6	6/25=0,24
			$\Sigma=0,96$
	Liczba godzin niekontaktowych		
	Przygotowanie do zaliczenia	15	15/25=0,60
	Przygotowanie projektu	15	15/25=0,60
	Rozwiązanie zadań probl.	5	5/25=0,20
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Studiowanie literatury i inne.	16	16/25=0,64
			$\Sigma=2,04$
	Razem punkty ECTS	75	75/25=3,00
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	- udział w wykładach – 8 godz. - udział w zajęciach audyt. i laboratoryjne – 8 godz. - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 6 godz. - obecność na zaliczeniu – 2 godz. Łącznie 38 godz. co odpowiada 0,96 punkta ECTS		
	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 angielskim	Mikrobiota człowieka Human microbiota
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	II
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	1
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (1,4 / 3,6)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr inż. Monika Pytka
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywności 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 ludzkiego, 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 mikrobiota 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 mikrobiota
Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawy żywienia człowieka, Mikrobiologia
Treści programowe modułu	Przedmiot wykładów obejmuje wiedzę na temat mikrobiota człowieka: układu pokarmowego, skóry, oka, nosa, układu płciowego kobiet, funkcji probiotyków, prebiotyków i synbiotyków, roli bakterii mlekowych i ich metabolitów w żywieniu człowieka oraz ich roli zdrowotnej w utrzymaniu bariery jelitowej, wzmocnieniu systemu immunologicznego, zapobieganiu chorobom zapalnym jelit oraz innym chorobom układu cywilizacyjnym. 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.Kisiełewska, 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 -16 godz. / 0,69 ćwiczenia -16 godz. /0,69 obrona projektu diety - 1 godz/0,04 <u>Godziny niekontaktowe:</u> przygotowanie do ćw.-25 godz. /1,0 przygotowanie projektu diety-25 godz./1,0 przeprowadzenie ankiety żywieniowej lub wywiadu żywieniowego - 25 godz./1 dokończenie sprawozdań z ćwiczeń – 10 godz../0,4 udział w konsultacjach - 5 godz./0,2 Łączny nakład pracy studenta to 133 godz. co odpowiada 5 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w wykładach - 16 godz. udział w ćwiczeniach -16 godz. obrona projektu diety - 1 godz.
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	niestacjonarne

Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (1,3/3,7)
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 dokumentację 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 uzupełniająca: 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	W1 – sprawdzian pisemny

dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	U1 – prace ćwiczeniowe (projektowe) K1 – prace ćwiczeniowe realizowane w grupach Formy dokumentowania osiągniętych wyników: zadania projektowe, dziennik prowadzącego, sprawdzian
Bilans punktów ECTS	– wykład – 16 godz. kontaktowych/0,7 ECTS – ćwiczenia - 16 godz. kontaktowych/0,7 ECTS – konsultacje – 5 godz. niekontaktowych/0,2 ECTS – przygotowanie do zajęć - 21 godz. niekontaktowych/1 ECTS – realizacja zadań projektowych poza ćwiczeniami - 32 godz. niekontaktowych/1,3 ECTS – studiowanie literatury, przygotowanie do sprawdzianu - 32 godz. niekontaktowych/1,3 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	– udział w wykładach – 16 godz. – udział w ćwiczeniach – 16 godz. – konsultacje – 5 godz. niekontaktowych/0,2 ECTS
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	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (0,7/1,3)
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.
Wymagania wstępne i dodatkowe	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.J.Eastwood, Oxford Practice Grammar, Oxford, 2009 2.M.Mann, S.Taylor-Knowles Destination B2 Grammar&Vocabulary Macmillan, 2006 3.P.MacIntyre, 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: 15 godz. Egzamin: 1 godz. <u>RAZEM KONTAKTOWE: 16 godz. / 0,7 ECTS</u> NIEKONTAKTOWE: Przygotowanie do zajęć: 20 godz. Przygotowanie do egzaminu: 13 godz. Konsultacje: 1 godz. <u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 34 godz. / 1,3 ECTS</u> Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co

	odpowiada 2 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w ćwiczeniach – 15 godz. Egzamin – 1 godz.. Łącznie 16 godz. co odpowiada 0,7 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	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (0,7/1,3)
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: 15 godz. Egzamin: 1 godz. <u>RAZEM KONTAKTOWE: 16 godz. / 0,7 ECTS</u> NIEKONTAKTOWE: Przygotowanie do zajęć: 20 godz. Przygotowanie do egzaminu: 13 godz. Konsultacje: 1 godz. <u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 34 godz. / 1,3 ECTS</u> Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w ćwiczeniach – 15 godz. Egzamin – 1 godz.. Łącznie 16 godz. co odpowiada 0,7 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	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (0,7/1,3)
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.
Wymagania wstępne i dodatkowe	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.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: 15 godz. Egzamin: 1 godz. <u>RAZEM KONTAKTOWE: 16 godz. / 0,7 ECTS</u> NIEKONTAKTOWE: Przygotowanie do zajęć: 20 godz. Przygotowanie do egzaminu: 13 godz. Konsultacje: 1 godz. <u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 34 godz. / 1,3 ECTS</u> Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w ćwiczeniach – 15 godz. Egzamin – 1 godz.. Łącznie 16 godz. co odpowiada 0,7 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	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (0,7/1,3)
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:
Wymagania wstępne i dodatkowe	K1. Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie
	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.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 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: 15 godz. Konsultacje: 1 godz. Egzamin: 1 godz. <u>RAZEM KONTAKTOWE: 17 godz. / 0,7 ECTS</u> NIEKONTAKTOWE: Przygotowanie do zajęć: 20 godz. Przygotowanie do egzaminu: 13 godz.

	<u>RAZEM NIEKONTAKTOWE: 33 godz. / 1,3 ECTS</u> Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w ćwiczeniach – 15 godz. Egzamin – 1 godz.. Łącznie 16 godz. co odpowiada 0,7 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	Żywnienie kliniczne Clinical nutrition
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (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, Żywnienia Człowieka i Towaroznawstwa Żywności
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie z wybranymi technikami odżywiania pacjentów w wybranych jednostkach chorobowych w leczeniu szpitalnym i ambulatoryjnym.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. postępowanie dietetyczne w wybranych chorobach, stanach fizjologicznych i patofizjologicznych
	2. zna patomechanizmy rozwoju wybranych schorzeń (DI2A_W02)
	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	Żywnienie kliniczne – informacje wstępne, definicje,

	ocena stanu odżywienia pacjenta. Niedożywienie – przyczyny, objawy, konsekwencje dla stanu zdrowia chorego. Żywnienie w chorobach serca i układu krążenia – zasady przygotowywania jadłospisów w niewydolności krążenia, nadciśnieniu tętniczym, chorobie wieńcowej, zawale oraz miażdżycy tętnic wieńcowych. Żywnienie w wybranych chorobach układu pokarmowego – żołądka, zespole jelita drażliwego, schorzeniach wątroby, trzustki oraz dróg żółciowych. Żywnienie dojelitowe – wskazania, cele, stosowane metody, powikłania oraz przeciwwskazania. Żywnienie pozajelitowe – wskazania, cele, stosowane techniki i mieszanki odżywcze, powikłania oraz przeciwwskazania.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: 1. Sobotka L. (red.): Podstawy żywienia klinicznego (wyd. IV). Scientifica, Kraków, 2013. 2. Łysiak-Szydłowska W. (red.): Żywnienie kliniczne-wybrane zagadnienia. Via Medica, Gdańsk, 2000. 3. Ciborowska H., Rudnicka A. Dietetyka-żywnienie człowieka zdrowego i chorego. PZWL, Warszawa, 2014. Literatura uzupełniająca: Gawęcki J., Hryniewiecki L. (red.): Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, 2009.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) ćwiczenia w postaci zajęć komputerowych z programem Dieta 5, 2) ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia tabelaryczne, 3) dyskusja 4) prelekcja 5) pokaz multimedialny 6) wykład
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 - zaliczenie pisemne W2- zaliczenie pisemne W3 – zaliczenie pisemne U1 – układanie jadłospisów z zastosowaniem oprogramowania komputerowego, dyskusja U2 – wykonanie prezentacji, dyskusja K1 - ocena pracy studenta w charakterze lidera i członka zespołu wykonującego prezentację, K2 - ocena przygotowanego przez studenta przeglądu piśmiennictwa dotyczącego najnowszych doniesień z zakresu tematyki żywienia klinicznego

Bilans punktów ECTS	Kontaktowe: Wykłady – 16 godz. Ćwiczenia – 8 godz. Zaliczenie przedmiotu na (egzamin) – 2 godz. – 0,16 ECTS Razem kontaktowe 26 godz. – 1 pkt ECTS Niekontaktowe: Przygotowanie do egzaminu – 50 godz. – 2,0 ECTS Razem niekontaktowe: 50 godz. = 2 pkt ECTS Razem = 56godz. – 4 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Wykłady – 16 godz Ćwiczenia – 8 godz. Zaliczenie przedmiotu (egzamin)
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	Żywnie w chorobach genetycznych Nutrition in genetic diseases
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (0,7/1,3)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr Tomasz Czernecki
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywnienia 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 chorobą 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: • <i>fizjologia człowieka</i> • <i>genetyka</i> • <i>podstawy żywienia człowieka</i> • <i>podstawy dietetyki</i> Wymagania dodatkowe: <i>Umiejętność</i> posługiwania się 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 patogenezę 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	• udział w wykładach – 8h • udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8h • udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 3h, • przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych – 10 h • dokończenie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych – 10 h • przygotowanie do zaliczenia – 11h Suma punktów 50 (2 pkt. ECTS), kontaktowe 16 godzint (0,7 pkt. ECTS), niekontaktowe 34 pkt. (1,3 pkt. ECTS)
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	• udział w wykładach – 8h • udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8h • udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 3h,
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	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/ niekontaktowe	2 (0,7/1,3)
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	- udział w wykładach – 8 godz. - udział w ćwiczeniach – 8 godz. Łącznie 16 godz. co odpowiada 0,7 pkt ECTS - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 3 godz. - czytanie zalecanej literatury - 12 godz. - przygotowanie do zaliczenia – 15 godz. Łączny nakład pracy studenta to 46 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 8 godz., - udział w ćwiczeniach – 8 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 3 godz.
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	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (1,4/2,6)
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	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	<u>Wykłady:</u> 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). <u>Ćwiczenia:</u> Etyka w pracy dietetyka.. Bariery w kontakcie dietetyk – pacjent. Rynek usług dietetycznych w Polsce. Opracowanie autorskiego wywiadu żywieniowego. Planowanie kompleksowej interwencji żywieniowej u pacjenta otyłego wg standardów PTD 2019. Praca z wybranymi programami do układania diet.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. <i>Psychodietetyka</i> A. Brytek-Matera [red.],Wyd. PZWL, Warszawa 2020. 2. <i>Dietetyka oparta na dowodach</i> E. Poniewierka [red.]. Wyd. MedPharm, Wrocław 2016. 3. <i>Rekomendacje leczenia dietetycznego otyłości prostej u osób dorosłych</i>. Stanowisko Polskiego Towarzystwa Dietetyki, Warszawa, 2019. Dietetyka (2019) vol. 11. Wydanie specjalne. 4. <i>Standardy postępowania dietetycznego w kardiologii</i>. Stanowisko Polskiego Towarzystwa Dietetyki, Warszawa, 2016. Dietetyka (2016) vol. 9. Wydanie specjalne. 5. <i>Model and process for nutrition and dietetic practice</i>. The British Dietetic Association (2019). 6. Czasopisma branżowe (m.in. <i>The European Journal of Obesity, Nutrients</i>)
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 (068 ECTS) – udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych (0,7 ECTS) – obecność na egzaminie (0,1 ECTS) – udział w konsultacjach (0,2 ECTS) – przygotowanie projektów i prezentacji multimedialnych (1,0 ECTS) – studiowanie literatury (0,5 ECTS) – dokończenie projektów rozpoczętych na ćwiczeniach (0,5 ECTS) – przygotowanie do egzaminu (0,4 ECTS) Łączny nakład pracy studenta wynosi 98 godz., co odpowiada 4 pkt. ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w wykładach - 16 godz. udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 16 godz. udział w egzaminie - 2 godz. Łącznie 34 godz., co odpowiada 1,4 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	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1,4/2,6)
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 diagnostyką laboratoryjną w dietetyce.

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., Orywał K., Stefańska E. Diagnostyka Laboratoryjna w dietetyce PZWL Warszawa 2018
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1. Wykład 2. Ćwiczenia laboratoryjne.
Sposoby weryfikacji oraz formy	Sprawozdania pisemne z interpretacją wyników i

dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	wyciągnięciem wniosków
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 16 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 16 godz., - przygotowanie do ćwiczeń – 8 x 2 godz. = 16 godz. - dokończenie sprawozdań z ćwiczeń – 8 x 1 godz. = 8 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 3 x 1,5 godz. = 4,5 godz. - przygotowanie do egzaminu i obecność na egzaminie – 30 godz. + 2 godz. = 32 godz. Łączny nakład pracy studenta to 92,5 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w wykładach –16 - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 16 - obecność na egzaminie –2 Łącznie 34 godz. co odpowiada 1,4 punktom ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI2A_W06 W2 – DI2A_W06 W3 – DI2A_W06 U1- DI2A_U03 U2 – DI2A_U08 K1- DI2A_K04 K2- DI2A_K04

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Prawo żywnościowe Food law
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (0,4/0,6)
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 zapoznanie 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	Wiedza:
	W1. Dysponuje wiedzą dotyczącą regulacji w zakresie prawa żywnościowego.
	Umiejętności:

zajęć.	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 obrotu żywnością. Organy urzędowej kontroli żywności.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity), Dziennik Ustaw, 2010, Nr 136, poz. 914. 2. Ustawa o Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Dziennik Ustaw, 2006, Nr 122, poz. 851 (z późniejszymi zmianami). 3. Ustawa o Inspekcji Weterynaryjnej (tekst jednolity), Dziennik Ustaw, 2010, Nr 112, poz. 744 4. Grochowska M. Bezpieczeństwo żywności i żywienia. 2007, Ośrodek Doradztwa i Doskonalenia Kadr Sp.z.o.o., Gdańsk 5. Aktualne Rozporządzenia Ministra Zdrowia opublikowane w Dzienniku Ustaw
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, dyskusja
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	8 godz. wykłady – 0,32 punkty 14 godz. przygotowanie się do zaliczenia przedmiotu – 0,6 punktów 3 godz. konsultacje – 0,06 punktów 1 godz. pisemne zaliczenie przedmiotu – 0,02 punkty

Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w wykładach – 8 godzin - obecność na egzaminie – 1 godzina Łącznie 9 godz. co odpowiada 0,4 punktom ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI2A_W08 U1 - DI2A_U01 K1 - DI2A_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	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (0,6/1,4)
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 ergogenicznych 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. „Żywnienie w sporcie”, Wydawnictwo Zysk i Spółka, Poznań, 2015. Literatura zalecana: 4. Gromadzka-Ostrowska J., Dworzniccki J. 2001. Wpływ ogólnodostępnych preparatów wspomagających odchudzanie - karnityny, chitosanu i guarany - na organizm człowieka [w:] Jarosz M. Żywnienie 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 Żywnienia, 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	- udział w wykładach – 8 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 3 godz. - przygotowanie do zaliczenia – 27 godz. Łączny nakład pracy studenta to 46 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 8 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8 godz., Łącznie 16 godz. co odpowiada 0,6 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	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (0,7/1,3)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej 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 <i>Evidence-based Nutrition</i> (EBN) i <i>Evidence-based Medicine</i> (EBM)
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	<u>Wykłady:</u> 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. <u>Ćwiczenia:</u> 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. <i>Nutritional Rehabilitation: Practical Guidelines of Refeeding the Anorectic Patient</i>. Mehler P.S. et al. <i>Journal of Nutrition and Metabolism</i> 625782, 2010. 8. <i>ASPEN Consensus Recommendations for Refeeding Syndrome</i>. da Silva et al. <i>Nutrition in Clinical Practice</i> 35 (2) 2020. 9. <i>Psychodietetyka</i>. Brytek-Matera A. [red.], Wyd. PZWL, Warszawa 2020. 10. Czasopisma branżowe (m.in. <i>Journal of Human Nutrition and Dietetics</i>, <i>Nutrition Journal</i>, <i>Nutrients</i>)
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 (0,3 ECTS) – udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych (0,4 ECTS) – udział w konsultacjach (0,2 ECTS) – przygotowanie projektów i prezentacji multimedialnych (0,8 ECTS) – przygotowanie do zaliczenia pisemnego (0,3 ECTS) Łączny nakład pracy studenta wynosi 48 godz., co odpowiada 2 pkt. ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w wykładach - 8 godz. udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 8 godz. Łącznie 16 godz., co odpowiada 0,7 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 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	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (0,6/1,4)
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)
	2. Absolwent poznał w pogłębionym stopniu zagadnienia dotyczące indywidualnej i grupowej edukacji żywieniowej (DI2A_W07)
	Umiejętności:
	1. Absolwent umie ocenić jakość żywności wykorzystując wiedzę z zakresu produkcji żywności (DI2A_U05)
	2. Absolwent umie zaplanować i poprowadzić zaawansowaną edukację żywieniową indywidualną i grupową (DI2A_U01)
	Kompetencje społeczne:
Wymagania wstępne i dodatkowe	1. Absolwent jest gotów do ponoszenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za poradnictwo dietetyczne oraz produkcję żywności wysokiej jakości (DI2A_K02)
	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	Literatura obowiązkowa:

uzupełniającej	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	- udział w wykładach – 8 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 3 godz. - przygotowanie do zaliczenia – 30 godz. Łączny nakład pracy studenta to 49 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 8 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – (6 godz.+2 godz.) = 8 godz. Łącznie 16 godz. co odpowiada 0,6 punktom ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - DI2A_W01 W2 - DI2A_W07 U1 - DI2A_U05 U2 - DI2A_U01 K1 - 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	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (0,6/1,4)

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.
Wymagania wstępne i dodatkowe	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	Udział w wykładach – 8 godz., Udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych- 8 godz., Przygotowanie do ćwiczeń – 5 godz. Wykonanie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych - 10godz. Udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 2 godz., Przygotowanie i obecność na zaliczeniu – 10 godz. Łączny nakład pracy studenta to 43 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w wykładach – 8 godz. Udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 8 godz. Łącznie 16 godz. co odpowiada 0,6 punktom ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI2A_W01 W2 - DI2A_W01 U1 - DI2A_U05 U2 – DI2A_U05 K1 – DI2A_K04

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	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (0,6/1,4)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr Małgorzata Kostecka
Jednostka oferująca moduł	Katedra Chemii
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie z 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, DI2A_W03
	W2. zna zasady układania diety eliminacyjnej w przypadku alergii i nietolerancji DI2A_W05
	Umiejętności:
	U1. umie ułożyć zalecenia żywieniowe oraz dietę dla pacjenta ze stwierdzoną nietolerancją i alergią pokarmową DI2A_U03
	U2. potrafi rozpoznać objawy alergii pokarmowej i zalecić odpowiednie postępowanie żywieniowe DI2A_U04
	Kompetencje społeczne:
Wymagania wstępne i dodatkowe	K1. rozumie, że odpowiednie żywienie ma znaczenie dla utrzymania prawidłowego stanu zdrowia i odżywienia pacjenta. DI2A_K01
	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. Kaczmarek M., Korotkiewicz-Kaczmarek 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	DI2A_W03 - kolokwium, zaliczenie pisemne DI2A_W05 - analiza przypadku, kolokwium, zaliczenie pisemne DI2A_U03 - planowanie diety, kolokwium, zaliczenie pisemne

	DI2A_U04 - planowanie diety, kolokwium, zaliczenie pisemne DI2A_K01 - dyskusja w grupie Formy dokumentowania osiągniętych wyników: projekt diet, kolokwia pisemne, zaliczenie pisemne
Bilans punktów ECTS	• Udział w wykładach – 8 godz. • udział w zajęciach laboratoryjnych i audytoryjnych – 8 godz., 16 godzin - ECTS kontaktowe 0,6 • przygotowanie do ćwiczeń – 4 godz. • przygotowanie do zaliczenia – 18 godz. • opracowanie projektu diety – 13 godz 35 godzin – ECTS niekontaktowe 1,2
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	-udział w wykładach – 8 godz. -udział w ćwiczeniach – 8 godz. Łącznie 16 godz. co odpowiada 0,6 punktowi 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	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (0,9/1,1)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr Monika Bojanowska
Jednostka oferująca moduł	Katedra Chemii

Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z alternatywnymi sposobami żywienia człowieka oraz znaczenie stosowania tego rodzaju diet dla zdrowia
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które 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 niebilansowanych 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 niebilansowanych 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.): Żywnienie 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 - 8 h udział w ćwiczeniach – 8 h konsultacje - 4 h zaliczenie – 3 h <u>Razem kontaktowe – 23 h – 0,9 ECTS</u> przygotowanie do zaliczenia – 12 h studiowanie literatury - 12 h zaliczenie – 3 h <u>Razem niekontaktowe – 27 h – 1,1 ECTS</u>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w wykładach – 8 godz.; w ćwiczeniach – 8 godz.; konsultacjach 4 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	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	II
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (0,6/1,4)
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 χ^2 . Wyznaczanie przedziałów ufności. Transformacja danych. Testy parametryczne i nieparametryczne dla danych ilościowych, testy dla danych jakościowych. 1-czynnikowa i wieloczynnikowa AVOVA. Współczynniki korelacji. Regresja liniowa i nieliniowa.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Andrzej Stanisł. Przystępny kurs statystyki z zastosowaniem Statistica pl na przykładach z medycyny. Tom 1. Statystyki podstawowe. StatSoft Polska. Kraków 2006. 2. Andrzej Stanisł. Przystępny kurs statystyki z zastosowaniem Statistica pl na przykładach z medycyny. Tom 2. Modele liniowe i nieliniowe. StatSoft Polska. Kraków 2007. 3. Andrzej Stanisł. 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	. Udział w wykładach – 8 godz., • Udział w ćwiczeniach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8 godz., • Przygotowanie do kolokwii – 34 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: 8 godz. -udział w ćwiczeniach laboratoryjnych i audytoryjnych: 8 godz. Łącznie 16 godz., co odpowiada 0,6 punktowi ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI2A_W04 U1 – DI2A_U02 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 niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
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	Wiedza:
	W1. Ma poszerzoną wiedzę dotyczącą układania diet dla osób niepełnosprawnych i przewlekle chorych.
	W2. Ma pogłębioną wiedzę na temat żywności i jej

zajęć.	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	<i>Nie dotyczy</i>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<i>Nie dotyczy</i>
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Dziennik praktyk, opinia i potwierdzenie odbycia praktyk przez opiekuna, egzamin
Bilans punktów ECTS	- przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych w czasie praktyki zadań – 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

	<i>liczba godzin kontaktowych /liczba punktów ECTS:</i> <i>120,5 godz./4,8 ECTS</i> <i>liczba godzin ogółem/liczba punktów ECTS: 125</i> <i>godz./5 ECTS</i>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- obecność na egzaminie –0,5 godziny - udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 1 godzina
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1: 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 niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
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	<i>Nie dotyczy</i>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<i>Nie dotyczy</i>
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Dziennik praktyk, opinia i potwierdzenie odbycia praktyk przez opiekuna, egzamin
Bilans punktów ECTS	- przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych w czasie praktyki zadań – 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 <i>liczba godzin kontaktowych /liczba punktów ECTS:</i> 120,5 godz./4,8 ECTS <i>liczba godzin ogółem/liczba punktów ECTS: 125</i>

	<i>godz./5 ECTS</i>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- obecność na egzaminie –0,5 godziny - udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 1 godzina
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1: 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 niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
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	Wiedza:
	W1. Zna zasady obowiązujące przy układania diet dla

zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	osób o szczególnych 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	<i>Nie dotyczy</i>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<i>Nie dotyczy</i>
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Dziennik praktyk, opinia i potwierdzenie odbycia praktyk przez opiekuna, egzamin
Bilans punktów ECTS	- przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych w czasie praktyki zadań – 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 <i>liczba godzin kontaktowych /liczba punktów ECTS: 120,5 godz./4,8 ECTS</i> <i>liczba godzin ogółem/liczba punktów ECTS: 125</i>

	<i>godz./5 ECTS</i>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- obecność na egzaminie –0,5 godziny - udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 1 godzina
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1: 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 niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
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	Wiedza:
	W1. Ma poszerzoną wiedzę na temat zasad prawidłowego żywienia różnych grup ludności
	W2. Ma wiedzę na temat skutków niedoboru i

zajęć.	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	<i>Nie dotyczy</i>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<i>Nie dotyczy</i>
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Dziennik praktyk, opinia i potwierdzenie odbycia praktyk przez opiekuna, egzamin
Bilans punktów ECTS	- przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych w czasie praktyki zadań – 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 <i>liczba godzin kontaktowych /liczba punktów ECTS: 120,5 godz./4,8 ECTS</i> <i>liczba godzin ogółem/liczba punktów ECTS: 125 godz./5 ECTS</i>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- obecność na egzaminie – 0,5 godziny - udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 1 godzina
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1: DI2A_W03 W2: DI2A_W02 W3: DI2A_W07 U1: DI2A_U03 U2: DI2A_U05 U3: DI2A_U04 K1: DI2A_K04 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	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II rok
Semestr dla kierunku	3 semestr
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (1,5/2,5)
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:
Wymagania wstępne i dodatkowe	DI2A_K02 Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za poradnictwo dietetyczne.
	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	- udział w wykładach – 16 h - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 20 h - udział w konsultacjach – 2 h - przygotowanie do zajęć – 62 h Łącznie 100 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 16 - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 20 Łącznie 36 godz. co odpowiada 1,5 punktom ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Żywnienie kobiet ciężarnych, karmiących, niemowląt Nutrition of pregnant women, nursing mothers, infants
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
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	dr Małgorzata Kostecka

moduł	
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:
Wymagania wstępne i dodatkowe	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
	Fizjologia żywienia człowieka
	Podstawy żywienia człowieka Dietetyka pediatria
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. Żywnienie 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 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, kolokwia pisemne, zaliczenie pisemne

Bilans punktów ECTS	• Udział w wykładach – 9 godz. • udział w zajęciach laboratoryjnych i audytoryjnych – 11 godz., 20 godzin - ECTS kontaktowe 0,7 • przygotowanie do ćwiczeń – 8 godz. • przygotowanie do zaliczenia – 15 godz. • opracowanie projektu diety – 10 godz 33 godziny – ECTS niekontaktowe 1,3
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	-udział w wykładach – 9 godz. -udział w ćwiczeniach – 11 godz. Łącznie 20 godz. co odpowiada 0,7 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	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1,0/2,0)
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	Wiedza: 1. Zna produkty spożywcze i składniki pokarmowe szczególnie wskazane w diecie seniorów

student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	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	<u>Wykłady:</u> 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. <u>Ćwiczenia:</u> 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. <i>Żywienie osób starszych. Rekomendacje Sekcji Dietetyki Medycznej POLSPEN</i>. Dorota Szostak-Węgierek. Wyd. PZWL Warszawa, 2020. 12. <i>Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie</i>. Jarosz M. Rychlik E., Stoś K., Charzewska J. (red). Wyd. PZH, Warszawa 2020. 13. <i>ESPEN guideline on clinical nutrition and hydration in geriatrics</i> Volkert D., Beck A.M., Cederholm T., Cruz-Jentoft A., Goisser S., et al. <i>Clinical Nutrition</i> 38, 10-47, 2019. 14. Czasopisma branżowe (m.in. <i>Gerontology, Clinical Nutrition, Current Aging Science, Nutrients</i>)
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 (0,3 ECTS) – udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych (0,7 ECTS) – udział w konsultacjach (0,3 ECTS) – przygotowanie projektu diety seniora starzejącego się fizjologicznie (0,5 ECTS) – przygotowanie projektu diety seniora starzejącego się patologicznie (0,5 ECTS) – studiowanie literatury (0,2 ECTS) – przygotowanie się do ćwiczeń i kolokwium (0,4 ECTS) Łączny nakład pracy studenta wynosi 71 godz., co odpowiada 3 pkt. ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w wykładach - 8 godz. udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 16 godz. Łącznie 24 godz., co odpowiada 1,0 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	Żywnienie w chorobach nowotworowych Nutrition in cancer
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II

Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (1,5/2,5)
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 chorego na nowotwory różnych narządów, z uwzględnieniem powikłań występujących przy radio- i chemioterapii.
	Kompetencje społeczne:
Wymagania wstępne i dodatkowe	K1. rozumie, że odpowiednie żywienie nie tylko może uchronić przed chorobą nowotworową, ale odgrywa również decydującą rolę we wspomaganiu jej leczenia
	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, kolokwia pisemne, zaliczenie pisemne
Bilans punktów ECTS	• Udział w wykładach – 15 godz. • udział w zajęciach laboratoryjnych i audytoryjnych – 21 godz., 36godzin - ECTS kontaktowe 1,5 • przygotowanie do ćwiczeń – 15 godz. • przygotowanie do zaliczenia – 15 godz. • opracowanie projektu diety – 6 godz 36 godziny – ECTS niekontaktowe 2,5
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	-udział w wykładach – 15godz. -udział w ćwiczeniach – 21 godz. Łącznie 36 godz. co odpowiada 1,5 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 Żywnienie w chorobach układu krążenia Nutrition in cardiovascular disease
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II

Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	Łącznie 3 (1/2)
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 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 zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	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
Wymagania wstępne i dodatkowe	K3. Potrafi wyjaśniać problemy związane z chorobami ukł. krążenia
Treści programowe modułu	W ramach modułu zostanie przedstawiony aktualny stan wiedzy na temat epidemiologii, patogenety 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 miażdżycy, 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.): Żywnienie 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	- udział w wykładach – 8 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 16 godz. liczba godzin kontaktowych/liczba punktów ECTS: 24 godz./ 1 ECTS - udział w konsultacjach - 2 godz, - przygotowanie do ćwiczeń– 10 godz. - dokończenie projektów – 18 godz. - studiowanie literatury – 15 godz. liczba godzin niekontaktowych/liczba punktów ECTS: 45 godz./2 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- wykłady – 8 godz. - ćwiczenia– 16 godz.
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

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 (1/2)
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 przedstawienie stanu wiedzy na temat wpływu czynników żywieniowych na rozwój chorób układu krążenia oraz zapoznanie studentów z aktualnymi wytycznymi dotyczącymi planowania diet w języku angielskim.
Efekty 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 krążenia
	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:
Wymagania wstępne i dodatkowe	K1. Jest gotów do systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie profilaktyki i dietoterapii w chorobach układu krążenia
	Znajomość biochemii, anatomii, fizjologii, podstaw żywienia człowieka
Treści programowe modułu	W ramach wykładów zostanie przedstawiony aktualny stan wiedzy na temat epidemiologii, patogenezы 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	- udział w wykładach – 8 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 16 godz. - przygotowanie projektu – 20 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 3 godz. - przygotowanie do zaliczenia i obecność na zaliczeniu – 22 godz. + 1 godz. = 23 godz. Łączny nakład pracy studenta to 72 godz. co odpowiada = 3 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 8 godz., - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 16 godz. Łącznie 24 godz. co odpowiada 1 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	Żywność w zespole metabolicznym

angielskim	Nutrition in metabolic syndrome
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	Obowiązkowy
Poziom studiów	Drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
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. Anna Jakubczyk, porf. uczelni
Jednostka oferująca moduł	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 uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Ma wiedzę dotyczącą występowania i patogenezы zespołu metabolicznego i zagrożeń z nim związanych.
	2. Ma wiedzę dotyczącą roli składników pokarmowych i produktów spożywczych w dietoprofilaktyce i dietoterpii osób z zespołem metabolicznym
	3. Rozumie zalecenia odnośnie spożycia poszczególnych składników i produktów spożywczych przez osoby z zespołem metabolicznym.
	Umiejętności:
	1. Potrafi dokonać porad w zakresie prawidłowego żywienia osób z zespołem metabolicznym.
	2. Potrafi przygotować jadłospis dla osób z zespołem metabolicznym.
	3. Umie dokonać oceny sposobu żywienia osoby z zespołem metabolicznym.
	Kompetencje społeczne:
	1. Rozumie potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie żywienia osób z zespołem metabolicznym.
	2. Ma świadomość konieczności przestrzegania prawa i tajemnicy zawodowej.
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia, Biochemia, Anatomia, Fizjologia żywienia człowieka, Podstawy dietetyki
Treści programowe modułu	Wykłady obejmują: pojęcie, patogenezę 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.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	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.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1- sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne, W2- sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne, W3- sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne, U1- ocena wykonania sprawozdania i jego obrony, 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.
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 8 - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 12 - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 10, - obecność na egzaminie – 2 - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych – 12 - dokończenie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych – 12 Łącznie 56 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS

Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	<i>Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego</i> - udział w wykładach – 8 - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 12 - obecność na egzaminie – 2. Łącznie 24 godz. co odpowiada 0,8punktowi ECTS <i>Nakład pracy związany z zajęciami o charakterze praktycznym;</i> - udział w zajęciach laboratoryjnych – 12 - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych i audytoryjnych – 12 - dokończenie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych – 12 - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 10 - egzamin – 2 Łącznie 48 godz. co odpowiada 1,2 punktom ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI2A_W02 W2 - DI2A_W03 W3 - DI2A_W05 U1 - DI2A_U02 U2 - DI2A_U03 U3 - DI2A_U04 K1 - DI2A_K01 K2 - DI2A_K02

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Żywnienie w chorobach autoimmunizacyjnych Nutrition in autoimmune diseases
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
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 inż. Justyna Libera
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	<u>Wykłady:</u> 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). <u>Ćwiczenia:</u> Projekty diet w wybranych chorobach o podłożu autoimmunizacyjnym.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Czasopisma branżowe (<i>Nutrition and Immunity</i> SpringerLink, <i>Present Knowledge in Nutrition – Nutrition and autoimmune disease</i> ScienceDirect)
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 (0,3 ECTS) – udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych (0,5 ECTS) – udział w konsultacjach (0,2 ECTS) – studiowanie literatury (0,4 ECTS) – przygotowanie projektów (0,4 ECTS) – przygotowanie do zaliczenia pisemnego (0,2 ECTS) Łączny nakład pracy studenta wynosi 48 godz., co odpowiada 2 pkt. ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w wykładach - 8 godz. udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych - 12 godz. Łącznie 20 godz., co odpowiada 0,8 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 (0,6/1,4)
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 <i>evidence-based medicine</i> (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 <i>evidence-</i>

	<i>evidence based medicine</i> (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 błędów pomiarowych", 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	• udział w wykładach – 8 godz., • udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8 godz., • przygotowanie do zaliczenia – 15 godz., • przygotowanie sprawozdań z ćwiczeń – 15 godz., • wykonanie zadania projektowego – 6 godz., • udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 3 godz. Łączny nakład pracy studenta to 47 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	• udział w wykładach – 8 godz., • udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8 godz., Łącznie 16 godzin, co odpowiada 0,6 punktowi ECTS

Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI2A_W04 U1 – DI2A_U07 K1 – DI2A_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	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1/2)
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:
Wymagania wstępne i dodatkowe	K1. Rozumie potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie studiowanego kierunku
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 24 godz, • udział w konsultacjach 3 godz. • przygotowanie wystąpienia ustnego – prezentacji – 20 godz., • studiowanie literatury 20 godz. Łączny nakład pracy studenta to 67 godz. co odpowiada 3 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	• udział w zajęciach laboratoryjnych – 24 godz., Łącznie 24 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 niestacjonarne
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 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	<i>Nie dotyczy</i>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<i>Nie dotyczy</i>
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Dziennik praktyk, opinia i potwierdzenie odbycia praktyk przez opiekuna, egzamin

Bilans punktów ECTS	- przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych w czasie praktyki zadań – 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 <i>liczba godzin kontaktowych /liczba punktów ECTS: 120,5 godz./4,8 ECTS</i> <i>liczba godzin ogółem/liczba punktów ECTS: 125 godz./5 ECTS</i>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- obecność na egzaminie – 0,5 godziny - udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 1 godzina
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1: 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 niestacjonarne
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 Żywności 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	<i>Nie dotyczy</i>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<i>Nie dotyczy</i>
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Dziennik praktyk, opinia i potwierdzenie odbycia praktyk przez opiekuna, egzamin

Bilans punktów ECTS	- przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych w czasie praktyki zadań – 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 <i>liczba godzin kontaktowych /liczba punktów ECTS: 120,5 godz./4,8 ECTS</i> <i>liczba godzin ogółem/liczba punktów ECTS: 125 godz./5 ECTS</i>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- obecność na egzaminie –0,5 godziny - udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 1 godzina
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1: 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 niestacjonarne
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 Żywności Człowieka
Cel modułu	Celem jest szczegółowe poznanie przez studenta organizacji żywienia w oddziałach szpitalnych oraz placówkach leczenia uzdrowiskowego. Poznanie zasad

	przewodzenia 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 szczególnych 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	<i>Nie dotyczy</i>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<i>Nie dotyczy</i>
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Dziennik praktyk, opinia i potwierdzenie odbycia praktyk przez opiekuna, egzamin
Bilans punktów ECTS	- przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych w czasie praktyki zadań – 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 <i>liczba godzin kontaktowych /liczba punktów ECTS: 120,5 godz./4,8 ECTS</i> <i>liczba godzin ogółem/liczba punktów ECTS: 125 godz./5 ECTS</i>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- obecność na egzaminie – 0,5 godziny - udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 1 godzina
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1: 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 niestacjonarne
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	<i>Nie dotyczy</i>
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	<i>Nie dotyczy</i>
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Dziennik praktyk, opinia i potwierdzenie odbycia praktyk przez opiekuna, egzamin
Bilans punktów ECTS	- przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych w czasie praktyki zadań – 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 <i>liczba godzin kontaktowych /liczba punktów ECTS: 120,5 godz./4,8 ECTS liczba godzin ogółem/liczba punktów ECTS: 125 godz./5 ECTS</i>
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- obecność na egzaminie – 0,5 godziny - udział w wizytacji opiekuna praktykanta z ramienia Uczelni – 1 godzina
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1: DI2A_W03 W2: DI2A_W02 W3: DI2A_W07 U1: DI2A_U03 U2: DI2A_U05 U3: DI2A_U04 K1: DI2A_K04 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	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2(0,6/0,4)
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. Almamater, 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	– udział w wykładach - 15 godz. – udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia pisemnego - 5 x 1 godz. = 5 godz. – przygotowanie do zaliczenia pisemnego i obecność na zaliczeniu pisemnym - 20 godz. + 2 godz. = 22 godz. Łączny nakład pracy studenta to 42 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 - 0 godz. – . Łącznie 15 godz. co odpowiada 0,6 pkt. ECTS
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI2A_W08 U1 – DI2A_U03 K1 – DI2A_K02

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	Żywnienie w wybranych chorobach/ Nutrition in selected diseases
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy

Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (0,5/1,5)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr hab. prof. uczelni Paweł Glibowski
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z wybranymi chorobami dietozależnymi 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, dny moczanowej oraz depresji.
	W2. Ma wiedzę dotyczącą 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 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 – 10 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 2 x 1 godz. = 2 godz., - przygotowanie do zaliczenia i obecność na egzaminie – 37 godz + 1 godz. = 38 godz. Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 pkt ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 10 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 1 godz., - obecność na sprawdzianie – 1 godz. Łącznie 7 godz. co odpowiada 0,5 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 fat tissue reduction
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (0,5/1,5)
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.): Żywnienie 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.): Żywnienie 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:.. protokół z egzaminu
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach – 10 godz., Łącznie 10 godz. Kontaktowych co odpowiada 0,5 punktu ECTS - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia– 2 x 1 godz. = 2 godz., - obecność na zaliczeniu – 2 godz. - przygotowanie do zaliczenia - 40 godzin Łączny nakład pracy studenta to 54 godz. co odpowiada 2 punkt. ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w wykładach – 10 godz., - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia– 2 x 1 godz. = 2 godz.,

	- obecność na zaliczeniu pisemnym – 2 godz.
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	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (0,8 kontaktowe/1,2 niekontaktowe)
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 żywienio-zależnych.
Treści programowe modułu	Dieta eliminacyjna-definicja. Charakterystyka diety wegetariańskiej, wady i korzyści zdrowotne wynikające z jej stosowania. Rodzaje i charakterystyka wybranych diet ograniczających podaż 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.): Żywność 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 – 15 h zaliczenie – 3 h Razem kontaktowe – 18 h – 0,8 ECTS przygotowanie do zaliczenia – 15 h studiowanie literatury -10 h zaliczenie – 3 h Razem niekontaktowe – 28 h – 1,2 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 8 h, - obecność na zaliczeniu – 3 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, studia niestacjonarne
Nazwa modułu, także nazwa w języku	Przedsiębiorczość w dietetyce Entrepreneurship in dietetics

angielskim	
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (1,2/2,8)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr hab. inż. Adam Kuzdraliński
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywności 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	nie dotyczy
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. Posiędzie 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. <i>Przedsiębiorczość</i> . Wolters Kluwer. 3. Kim, W. C., Mauborgne, R., & Doroba, A. <i>Strategia błękitnego oceanu</i> . MT Biznes.
Planowane formy/działania/metody	Wykłady, diagramy, publikacje naukowe, prezentacje, dyskusja

dydaktyczne	
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1, K1 - zaliczenie, dyskusja U1 - prezentacje
Bilans punktów ECTS	- udział w wykładach 15 godz. kontaktowych/0.645 pkt. ECTS, 0 godz. niekontaktowych/0 pkt. ECTS - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych 15 godz. kontaktowych/0.645 pkt. ECTS, 0 godz. niekontaktowych/0 pkt. ECTS - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczeń i egzaminu 0 godz. kontaktowych/0.00 pkt. ECTS, 5 godz. Niekontaktowych/0,2 pkt. ECTS - obecność na zaliczeniu 2 godz. kontaktowych/0.086 pkt. ECTS, 0 godz. niekontaktowych/0 pkt. ECTS - przygotowanie do ćwiczeń 0 godz. kontaktowych/0 pkt. ECTS, 15 godz. niekontaktowych/0.645 pkt. ECTS, - przygotowanie do zaliczenia 0 godz. kontaktowych/0 pkt. ECTS, 36 godz. niekontaktowych/1.29 pkt ECTS Łączny nakład pracy studenta to 88 godz., co odpowiada 4 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach 15 godz. kontaktowych/0.645 pkt. ECTS, 0 godz. niekontaktowych/0 pkt. ECTS - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych 15 godz. kontaktowych/0.645 pkt. ECTS, 0 godz. niekontaktowych/0 pkt. ECTS - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczeń i egzaminu 0godz. kontaktowych/0.00 pkt. ECTS, 5 godz. Niekontaktowych/0,2 pkt. ECTS - obecność na zaliczeniu
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	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	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	1 (0,4/0,6)
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 suplementów 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: bezpośrednio i pośrednio), 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 9 godz. Ćwiczenia - Łącznie 9 godz. co odpowiada 0,4 pkt. ECTS Liczba godzin niekontaktowych Konsultacje 3 godz. Studiowanie literatury 8 godz. Przygotowanie do egzaminu 5 godz. Łącznie 25 godz. co odpowiada 1,0 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 9h - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 3h , - obecność na egzaminie – 2h.
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	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	1 (0,4/0,6)
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 zajęć.	Wiedza:
	1. Ma pogłębioną wiedzę na temat wzajemnego oddziaływania składników żywności
	2. Ma pogłębioną wiedzę na temat prawidłowego 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.): Żywnienie 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 <table> <tr> <td></td><td>Liczba godzin kontaktowych</td></tr> <tr> <td>Wykłady</td><td>9 godz.</td></tr> <tr> <td>Ćwiczenia</td><td>-</td></tr> </table> Łącznie 9 godz. co odpowiada 0,4 pkt. ECTS <table> <tr> <td></td><td>Liczba godzin niekontaktowych</td></tr> <tr> <td>Konsultacje</td><td>3 godz.</td></tr> <tr> <td>Studiowanie literatury</td><td>8 godz.</td></tr> <tr> <td>Przygotowanie do egzaminu</td><td>5 godz.</td></tr> </table> Łącznie 25 godz. co odpowiada 1,0 pkt. ECTS		Liczba godzin kontaktowych	Wykłady	9 godz.	Ćwiczenia	-		Liczba godzin niekontaktowych	Konsultacje	3 godz.	Studiowanie literatury	8 godz.	Przygotowanie do egzaminu	5 godz.
	Liczba godzin kontaktowych														
Wykłady	9 godz.														
Ćwiczenia	-														
	Liczba godzin niekontaktowych														
Konsultacje	3 godz.														
Studiowanie literatury	8 godz.														
Przygotowanie do egzaminu	5 godz.														
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 9h - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 13h , - obecność na egzaminie – 2h.														
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	Seminarium 2 Seminar 2
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy/
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1/1)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	
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, Warszawa 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 – 20 godz., udział w konsultacjach 5 godz. Przygotowanie wystąpienia ustnego – 10 godz. Gromadzenie literatury – 15 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 – 20 godz., udział w konsultacjach 5 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_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	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
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	Wiedza: 1. Zna sposoby pozyskiwania danych źródłowych w celu konstruowania badań naukowych

student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	2. Ma uporządkowaną wiedzę z zakresu studiowanego kierunku
	3. Zyskuje specjalistyczną 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	Dypłomant 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 i 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